

Man kann nicht
gut denken,
gut lieben,
gut schlafen,
wenn man nicht
gut gegessen hat.

One cannot think well,
love well, sleep well,
if one has not dined well.

Virginia Woolf

VORSPEISEN STARTER

	kleine Portion	Portion
Caesar Salat Knackiger Lattich-Salat mit Parmesan-Knoblauchsauce, gebratenen Speckstreifen, Brioche-Croûtons <i>Caesar salad with crunchy lettuce, fried bacon strips, croutons and parmesan chips with French dressing</i>	18	28
... mit gebratenen Pouletbruststreifen (120gr.) <i>with fried chicken breast strips</i>	+ 7	
Rauchlachs-Carpaccio mit Meerrettich-Vinaigrette mit Grapefruitfilets, Kapernäpfel, rote Zwiebeln und Kerbel <i>Smoked salmon carpaccio with horseradish-vinaigrette, grapefruit segments, caper apples, red onions and chervil</i>	24	36 
<i>Weinempfehlung:</i> Kiedricher Riesling / Weingut Robert Weil / Deutschland Die lebendige Säure des Weissweins und die trockene Aromatik ergänzen die salzigen Aromen des Rauchlachs ideal. <i>wine recommendation:</i> <i>The lively acidity of the white wine and its dry aromatic profile complement the salty flavors of the smoked salmon perfectly.</i>	75 cl	62

SUPPEN SOUPS

Pfälzerkarotten-Apfelcrèmesuppe mit frittierten Karottenstreifen und Sauerrahm <i>Cream soup made of Palatinate carrots and apples with deep fried carrot strips and sour cream</i>	14  
Ratatouille-Kokoscrèmesuppe mit Arancini, Basilikum-Espuma und Sprossen <i>Ratatouille coconut cream soup with arancini, basil foam and sprouts</i>	15 
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Tramezzini und Petersilienöl <i>White asparagus cream soup with tramezzini and parsley oil</i>	16 

Die Geschichte vom Tatar

Woher kommt das Tatar? Man sagt im 15. Jahrhundert haben die Mongolen das Fleisch unter dem Pferdesattel mürbe geritten und es anschliessend verzehrt. Aus Sicht von Historikern ist diese Erzählung heute jedoch unwahrscheinlich und der Begriff «Tatar» soll für dieses Fleischgericht zum ersten Mal 1876 vom Autoren Jules Verne in seinem Roman «Der Kurier des Zaren» verwendet worden sein.

Die Wahrheit liegt wahrscheinlich irgendwo in der Mitte, oder in unserem Haus-Klassiker dem Rinds Tatar.

The history of tartar

Where does the tartar come from? It is said that in the 15th century the Mongols rode the meat under the horse's saddle and then consumed it.

However, in the view of historians, this story is today unlikely and the term "tartar" for this meat dish was first used by the author Jules Verne in 1876 in his novel "The courier of the tsar".

The truth is probably somewhere in the middle, or in our house classic the beef tartar.

70 g 130 g



Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

24 36

serviert mit Briochetoast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

House-made Swiss beef tartare served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad.

Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy

Weinempfehlung:

Unplugged Merlot / Hannes Reeh / Österreich

75 cl 69

Die gut integrierten Tannine des Rotweins und ein Hauch von Lakritze, Schokolade und reifen Kirschen runden diesen Wein ab.

Was ihn zu dem perfekten Begleiter dieses Tatars macht.

wine recommendation:

The well-integrated tannins of the red wine, along with hints of licorice, chocolate,

and ripe cherries, round off this wine. Making it the perfect accompaniment to this tartare.

Tatar vom Thunfisch

25 37

mit Avocado und Mango, serviert mit Briochetoast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Tuna tartare with avocado and mango served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

Tatar von Aubergine und Dörrtomate

19 29 

auf Gurken-Carpaccio, serviert mit Briochetoast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Eggplant and tomato tartare on cucumber carpaccio,

served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

Unsere Salatsaucen:

Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch

Salad dressing: ginger-lime-vinaigrette, raspberry-vinaigrette, french or italian

... mit einem Gläschen Cognac

+ 7

with a glass of cognac

... mit einer Portion Pommes Frites

+ 7

with a portion of french fries

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

	kleine Portion	Portion
<p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit goldgelber und hausgemachter Butterrösti <i>Tender veal strips Zürich-style with mushroom cream sauce, served with homemade rösti</i></p>	39	47 
<p>Kalbsleber Zarte, gebratene Kalbsleberstreifen mit Schalotten und Kräutern serviert mit goldgelber, hausgemachter Butterrösti <i>Tender pan-seared veal liver strips with shallots and herbs, served with homemade rösti</i></p>	37	45 
<p style="padding-left: 40px;">... mit hausgemachter Jus <i>with homemade jus</i></p>	+ 5	
<p>Rinds Entrecôte Café de Paris mit Café de Paris Butter und Frühlingsgemüse <i>Beef entrecôte with Café de Paris butter and spring vegetables</i></p>		
<p>Lady's Cut</p>	180 g	49 
<p>Gentleman's Cut</p>	250 g	57 
<p style="padding-left: 40px;">... mit hausgemachter Jus <i>with homemade jus</i></p>	+ 5	
<p>eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pilaw Reis, Tagliatelle, Frühlingskartoffeln <i>a side dish of your choice: French fries, pilaf rice, tagliatelle, new potatoes</i></p>		
<p><i>Weinempfehlung:</i> SoSpechOso / Uvas Felices / Spanien Ein schwerer Rotwein mit einer Note von roten Früchten, welche wunderbar mit dem Rinds Entrecôte harmonieren. <i>wine recommendation:</i> <i>A full-bodied red wine with notes of red fruits, which pair wonderfully with the beef entrecôte.</i></p>	75 cl 150 cl	54 108
<p>Sedartis Burger Schweizer Rindfleisch im Brioche Bun, gefüllt mit Karotten-Kabissalat, Gruyère Käse und Ofentomaten, serviert mit Pommes Frites <i>Swiss beef in a brioche bun, filled with carrot-cabbage salad, Gruyère cheese, and oven-roasted tomatoes, served with French fries</i></p>		35
<p>Unsere Burgersaucen: BBQ-Sauce oder Cocktailsauce <i>Burger sauces: BBQ-sauce or cocktail sauce</i></p>		
<p style="padding-left: 40px;">... knuspriger Speck <i>crispy bacon</i></p>	+ 2	
<p style="padding-left: 40px;">... Freiland Spiegelei <i>Free-range fried egg</i></p>	+ 4	



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
 Our prices are in CHF and include VAT.

AUS DEM WASSER FROM THE WATER

kleine Portion Portion

Forelle, Spargel und Kartoffel

Sautiertes Forellenfilet mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, Spargeln und eingelegte Radieschen

Sautéed trout fillet with boiled potatoes, asparagus and pickled radishes

38

45 



Schweizer Rotaugen Knusperli im Bierteig

mit Sauce Tatar, Pommes rissolées und gedünstetem Babyspinat

Swiss roach nuggets in beer batter with tartar sauce, pommes risolees and steamed baby spinach

29

39

Heilbutt, Speck und Kräuter-Espuma

mit einem Duett vom Broccoli und Pilaw Reis

Halibut, bacon and herb foam with a duo of broccoli and pilaf rice.

39

49 

Weinempfehlung:

Whispering Angel

Weingut Les Caves du Château d'Esclans / Frankreich

Ein frischer Roséwein mit einem Hauch von Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren. Diese fruchtigen Aromen passen perfekt zu dem sautierten Heilbutt.






wine recommendation:

A fresh rosé wine with hints of strawberries, raspberries, and cranberries.

These fruity aromas perfectly complement the sautéed halibut.

75 cl

63

	kleine Portion	Portion
Spargelrisotto mit gepickeltem Rhabarber, gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl <i>Asparagus risotto with pickled rhubarb, roasted hazelnuts and herb oil</i>	28	34 
 Friggitelli von der Thalwiler Pastahexe mit Bärlauch Beurre blanc, geröstete Pinienkern-Erde und Sbrinz <i>Friggitelli with wild garlic beurre blanc, roasted pine nut soil and Sbrinz cheese</i>	24	28 
<i>Weinempfehlung:</i> Sancerre AC / Domain de Sarry / Frankreich Ein klassischer Sauvignon blanc, der mit seinen typischen Aromen von Mineralien und Zitrusfrüchten überzeugt. Passend zu jedem Bärlauch-Gericht. <i>wine recommendation:</i> <i>A classic Sauvignon Blanc, which impresses with its typical aromas of minerals and citrus fruits. Perfect for any wild garlic dish.</i>	75 cl	74
 Veganer Burger Sedartis Style Linsen-Quinoa-Soja-Burger im Vollkornbrot Bun mit Karotten-Kabissalat, Avocado und Tomate, serviert mit Süsskartoffel Frites <i>Lentil-quinoa-soy Burger in a whole grain bread bun with carrot-cabbage slaw, avocado, and tomato, served with sweet potato fries</i>		29 

HERKUNFTSBEZEICHNUNG & ALLERGIEN

ORIGIN AND ALLERGIES

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

About ingredients in our dishes, in cause of allergies or intolerances, we inform you on request.

Fleisch- und Fischherkunft meat and fish origins

Rind/Kalb Beef/veal	Schweiz Switzerland
Poulet chicken	Schweiz Switzerland
Forelle trout	Schweiz Switzerland
Rotaugen roach fish	Schweiz Switzerland
Heilbutt halibut	Nordwestatlantik Northwest Atlantic
Rauchlachs Smoked salmon	Norwegen Norway
Tuna tuna	Vietnam Vietnam

SYMBOLE SYMBOLS



Glutenfrei
Gluten free



Laktosefrei
lactose free



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
vegan

Auf Wunsch können wir einige Gerichte leicht abändern und Vegan/Vegetarisch oder angepasst auf Unverträglichkeiten zubereiten.
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden!