

Business Lunch vom 22. bis 26. April 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Kleiner Menü Salat oder Gebundene Maiscrèmesuppe mit Ei * *	Kleiner Menü Salat oder Broccoli-Kokoscrèmesuppe * ** ***	Kleiner Menü Salat oder Rinderkraftbrühe mit Sherry ** ***	Kleiner Menü Salat oder Erbsen-Minzcrèmesuppe * **	Kleiner Menü Salat oder Minestrone mit Basilikum * ** ***
Kulinarische Reise Butter Chicken mit gerösteten Erdnüssen Basmatireis Blumenkohl und Broccoli mit schwarzem und Weissm Sesam **	Kulinarische Reise Truten-Oberkeulensteak mit Rotweinjus Babykartoffeln Ofentomaten mit Kräutern ** ***	Kulinarische Reise Rotes Thai Curry mit Schweinefleisch Sobanudeln Wurzelgemüse und Erdnüsse ***	Kulinarische Reise Hacktätschli mit Thymianjus Tagliatelle Marktgemüse ***	Kulinarische Reise Schwarzer Heilbutt mit Zitronengrassahmsauce Weissweinsrisotto konfierte Kirschtomaten **
Natur Pur Penne mit Tomatensauce Feta Ratatouillegemüse *	Natur Pur Falafel mit Hummus Gemüse-Tabouleh Soja-Kräuter-Dip *	Natur Pur Quornschnitzel mit Süsskartoffelstock Ofengemüse Sauerrahm-Dip *	Natur Pur Geräucherter Tofu mit Bärlauchcrèmesauce Duett von der Kichererbse grillierte Spargeln *	Natur Pur Frittierte Cannelloni Mozzarella, Basilikum und Pinienkernen Tomatensauce *
Feinschmeckerteller Salad Bowl Sautierte Crevetten, Vollkorngetreide, Fenchel, Tomaten und Orangenfilets Kräuter-Vinaigrette ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Sautierte Crevetten, Vollkorngetreide, Fenchel, Tomaten und Orangenfilets Kräuter-Vinaigrette ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Sautierte Crevetten, Vollkorngetreide, Fenchel, Tomaten und Orangenfilets Kräuter-Vinaigrette ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Sautierte Crevetten, Vollkorngetreide, Fenchel, Tomaten und Orangenfilets Kräuter-Vinaigrette ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Sautierte Crevetten, Vollkorngetreide, Fenchel, Tomaten und Orangenfilets Kräuter-Vinaigrette ** ***

Kulinarische Reise – der Entdecker: CHF 31.00 inklusive Suppe oder Salat

Natur Pur – der Vegetarier : CHF 26.50 inklusive Suppe oder Salat

Feinschmeckerteller – schnell und gut: CHF 21.50 inklusive Suppe

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant
sedartis



Tellergerichte

Vorspeise

Frühlingssalat mit Grapefruit-Vinaigrette
karamellisierter Brie, lauwarmer Spargeln
und geröstete Kerne

kleine Portion Portion

15 25

Hauptgänge

Weisser Spargel
serviert mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise

26 38
200gr. 350gr.

... mit Limmattaler Landrauchsinken

+8

... mit paniertem Kalbsschnitzel CH (140gr.)

+20

... mit gebratenem Lachssteak NOR (140gr.)

+ 18

Hausspezialität

Rindstatar, Bärlauch, Brioche
Schweizer Tatar vom Rind
abgeflammt mit Bärlauchbutter,
sautierte, grüne Spargeln und Brioche-Buttertoast

kleine Portion Portion

25 37

Saisonal

Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein
mit Pommes frites, grünen Spargeln und Zitrone

38

Gericht des Monats (Jubiläums-Special)

Spargelragout mit Morcheln
cremige Weissweinsauce und Frühlingskartoffeln

28 36

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant
sedartis