

VORSPEISEN STARTER

Sommerlicher Blattsalat

15

23 

Gemischter Blattsalat mit Kalamata Oliven, frittierten Kapern und eingelegten Zucchetti

Mixed leaf salad with Kalamata olives, crispy capers and pickled zucchini

Unsere Salatsaucen

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

Our salad dressings: ginger-lime-vinaigrette, raspberry-vinaigrette, french or italian

Caesar Salat

18

26

Knackiger Lattich Salat mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Parmesanspäne mit Caesar Dressing

Caesar salad with crunchy lettuce, fried bacon strips, croutons and parmesan chips with Caesar dressing

mit gebratenen Pouletbruststreifen

+6

with fried chicken breast strips

SUPPE SOUP

Kaltschale von der Gurke

15 

mit Senfglace und Zitronenperlen

Chilled cucumber soup with mustard ice cream and lemon pearls

NATUR PUR PURE NATURE

Zöpfli-Pasta von der Thalwiler Pastahexe

28 

mit Tomatenpesto, Sommergemüse, Kräutersalat, Balsamico und Pfefferkäse aus Bern

Pasta with tomato pesto, summer vegetables, herb salad, balsamic vinegar and pepper cheese from Bern

**Klima
à la
cartel!**

Parmesan-Risotto

23

36 

mit Caponata, gerösteten Pinienkernen, Rucola und Rosmarin

Parmigiano risotto with caponata, pine nuts, rocket and rosemary

AUS DEM WASSER FROM THE WATER

Zander Knusperli im Bierteig

150g

26

200g

32

mit Sauerampfer Mayonnaise und Zitrone

Crispy zander bites in a beer batter with sorrel mayonnaise and lemon

mit einer Portion Pommes Frites

+ 7

with a portion of french fries

mit Sommergemüse

+ 7

with summer vegetables

TATAR KREATIONEN TATAR CREATIONS

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind **26** **36**

serviert mit Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt
House-made Swiss beef tartare served with toast and butter,
accompanied by a small salad
Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy

Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostallo **27** **37**

mit Olivenöl und Kapern mariniert, serviert mit Toast
und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Swiss salmon tartare from Lostallo, marinated in olive oil and capers,
served with toast and butter, accompanied by a small salad

Tatar von Aubergine und Dörrtomate **19** **29** 

serviert mit Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat
Eggplant and tomato tartare served with toast and butter,
accompanied by a small salad

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

180 g 250 g

Rinds Entrecôte Café de Paris **49** **57** 

mit Café de Paris Butter und Sommergemüse
Beef entrecôte with Café de Paris butter and summer vegetables

eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Risotto, Zöpfli-Pasta
a side dish of your choice: French fries, Risotto, Pasta

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art **43** 

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit sautierten Champignons
und Rahmsauce serviert mit hausgemachter Butterrösti
Tender veal strips Zürich style with sautéed mushrooms and cream sauce,
served with homemade potato rösti

Kalbsleber **42** 

Zarte, gebratene Kalbsleberstreifen mit Rotwein Schalotten
und Kräutern, serviert mit goldgelber, hausgemachter Butterrösti
Tender pan-seared veal liver strips with red wine shallots and herbs,
served with homemade rösti

Sedartis Burger **33**

Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun, feiner Lattichsalat,
Gruyère-Käse, Tomaten und Röstzwiebeln, serviert mit Pommes Frites
Swiss beef in a brioche bun, with lettuce salad, Gruyère cheese,
tomatoes and fried onions, served with French fries

Unsere Burgersaucen:
Hausgemachte Burgersauce, BBQ-Sauce, Cocktailsauce
Burger sauces: BBQ-sauce or cocktail sauce

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