

Vorspeisen | starter

Herbstlicher Blattsalat

15 23

Gemischter Blattsalat mit eingelegten Feigen, sautierter Rosenkohl und gerösteten Kernen
Mixed leaf salad with pickled figs, sautéed Brussels sprouts and roasted seeds

Unsere Salatsaucen

Honig Senf Dressing, Zwetschgen-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch
*Our salad dressings:
Honey-mustard dressing, plum 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

mit Sardinenfilets aus Portugal +4
with sardine fillets from Portugal

Essenz von Pilzen

16

mit hausgemachten Trüffel Ravioli und Kräutern
Mushroom essence with truffle ravioli and fresh herbs

Tatarkreationen | tatar creations

		120g	180g
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind		26	36
serviert mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat			
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt			
<i>Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>			
<i>Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy</i>			
Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostallo		27	37
mit Olivenöl und Kapern mariniert, serviert mit Toast			
und Butter, begleitet von einem kleinen Salat			
<i>Swiss salmon tartare from Lostallo, marinated in olive oil and capers, served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>			
Tatar von Aubergine und Dörrtomate		19	29
serviert mit Toast und Butter,			
begleitet von einem kleinen Salat			
<i>Eggplant and tomato tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>			
mit Café de Paris		+3	
<i>with Café de Paris</i>			
mit einem Gläschen Cognac		+6	
<i>with a glass of cognac</i>			
mit einer Portion Pommes Frites		+7	
<i>with a portion of french fries</i>			

Freitag ist Tatar-Tag!

Im Sedartis gibt es täglich Tatar – am Freitag überraschen wir Sie mit noch mehr Auswahl und gratis Pommes Frites.

Sedartis serves steak tartare every day—on Fridays, we surprise you with even more choices and free French fries.

Fleischgerichte | meat dishes

		180g 250g
Steak au Poivre 	49	57
Entrecôte vom Appenzeller Rind mit Pfefferrahmsauce und Herbstgemüse <i>Entrecôte of Appenzell beef with pepper cream sauce and autumn vegetables</i>		

eine Beilage nach Wahl:

Blumenkohl-Kroketten, Pommes Frites, Fusilotto

a side dish of your choice:

Cauliflower croquettes, French fries, Pasta

Passende Weinbegleitung

10cl 75cl

Rioja DOCa Reserva Viña Aranza, 2017

9.5 64

La Rioja Alta S.A., La Rioja, Spanien

Traubensorten: Garnacha, Tempranillo



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

43

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit sautierten Champignons und Rahmsauce serviert mit hausgemachter Butterrosti

Tender veal strips Zürich style with sautéed mushrooms and cream sauce, served with homemade hash brown

Kalbsleber

42

Zarte, gebratene Kalbsleberstreifen mit Rotwein Schalotten und Kräutern, serviert mit goldgelber, hausgemachter Butterrosti

Tender pan-seared veal liver strips with red wine shallots and herbs, served with homemade hash brown

mit hausgemachtem Jus

+5

with homemade jus

Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein

32

dazu Herbstgemüse und Zitrone

Schnitzel from Swiss apple-fed pork, autumn vegetables and lemon.

mit einer Portion Pommes Frites

+7

with french fries

Aus dem Wasser | from the Water

Sautierte Filets von Schweizer Felchen

37

mit Randen Joghurt, Salzkartoffeln, Federkohl und Apfelschnitzen

Sautéed fillets of Swiss whitefish

with beetroot yogurt, salted potatoes, kale and apple slices

150g 200g

Zander Knusperli im Bierteig

26 32

mit Kürbiskern Mayonnaise und Zitrone

Crispy zander bites in a beer batter

with pumpkin seed mayonnaise and lemon

mit einer Portion Pommes Frites

+7

with a portion of french fries

mit Herbstgemüse

+7

with autumn vegetables

Passende Weinbegleitung

10cl 75cl

Meilener Sauvignon Blanc, 2024

9.5 64

Schwarzenbach, Zürich, Schweiz

Traubensorte: Sauvignon Blanc



Burger

Sedartis Burger

33

Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun, Cole Slaw, Gruyère-Käse, Tomaten, serviert mit Pommes Frites
Swiss beef in a burger bun, with cole slaw, Gruyère cheese, Tomatoes, served with French fries

unsere Burgersaucen:

hausgemachte Burgersauce, BBQ-Sauce, Chili Mayonnaise
burger sauces: Burger sauce, BBQ-sauce or chili mayonnaise

mit knusprigem Speck

+2

with crispy bacon

mit hausgemachten Zwiebelringen

+2

with homemade onion rings

mit hausgemachtem Trüffeldip

+2

with homemade truffle dip

Grüner Burger Sedartis Style

29



mit knusprigen Austernseitlingen aus Horgen im hausgemachten Sesam Bun mit Gurkensalat und Kräuter Dip, serviert mit Süßkartoffel Frites
Green Burger Sedartis Style with crispy oyster mushrooms in a homemade sesame bun, accompanied by cucumber salad and herb dip, served with sweet potato fries

Vegetarisch | vegetarian

Fusilotto mit Eierschwämml

36



dazu Kräuterrahmsauce, Pfefferkäse und Kräutersalat
Fusilotto pasta with chanterelles, served with herb cream sauce, pepper cheese and herb salad

Allerlei vom Kürbis

34



mit violetter Süßkartoffel und karamellisierten Haselnüssen
Assortment of pumpkin with purple sweet potato and caramelised hazelnuts

Passende Weinbegleitung

10cl 75cl

Barbera d'Alba DOCG Serraboella 2020

9

58

Az. Agr. Massimo Rivetti, Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera



Herkunftsbezeichnung & Allergien

Origin & Allergies

100% Schweiz

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Qualität:
Sämtliches Fleisch, der Fisch sowie unser Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder möglichen Allergenen informieren wir Sie gerne.
*We take pride in quality and sustainability: All our meat, fish and bread are sourced exclusively from Switzerland.
For information about ingredients and allergens, please ask our staff.*

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. Kleinere Portionen machen wir gerne auf Anfrage. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

On request, we can slightly modify some dishes to be vegan/vegetarian or adapt them to food intolerances. We are also happy to offer smaller portions upon request. Feel free to ask our staff.

Gutschein | voucher

Das wertvollste Geschenk? Gemeinsame Erlebnisse. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein vom Restaurant Sedartis für besondere Genussmomente.

The most valuable gift? Shared experiences. Surprise your loved ones with a voucher from Restaurant Sedartis for special moments of indulgence.