

Vorspeisen | starter

Herbstlicher Blattsalat



16 24

mit Birnen, Kürbis und Sonnenblumenkernen

Mixed leaf salad with pears, pumpkin, and sunflower seeds

Unsere Salatsaucen

Brombeervinaigrette, Apfel-Randen-Dressing,
Französisch oder Italienisch

Our salad dressings:

*Blackberry vinaigrette, apple and beetroot dressing,
french or italian style*

Caesar Salat

18 26

Knackiger Lattich mit gebratenen Speckstreifen,
Croûtons und Parmesanspänen mit Caesar-Dressing

*Caesar salad with crisp romaine lettuce, bacon,
croutons and parmesan with Caesar dressing*

mit gebratenen Pouletbruststreifen

+6

with grilled chicken breast strips

Crèmesuppe vom Fenchel



16

mit Senfemulsion und Gemüsechips

*Fennel cream soup with mustard emulsion
and vegetable chips*

Gebundene Geflügelbouillon



16

mit Einlage und Kräuteröl

Clear poultry broth with garnish and herb oil

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 seasoned mildly, medium or spicy on request</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 sun-dried 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

230g Rindshohrückensteak vom Muotathal

56

Rindshohrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Herbstgemüse

230g beef ribeye steak from Muotathal with pepper cream sauce and autumn vegetables

eine Beilage nach Wahl:

Blumenkohl-Kroketten, Pommes Frites oder Pasta

a side dish of your choice:

Cauliflower croquettes, French fries or pasta

Ossobuco mit Gremolata

49

Safranrisotto und Wurzelgemüse

Ossobuco with gremolata, saffron risotto and root vegetables

Passende Weinbegleitung

10cl 75cl

Aster Reserva, 2022

9.5 68

Aster, Ribera del Duero, Spanien

Traubensorte: Tempranillo



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

45

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit sautierten Champignons und Rahmsauce, serviert mit hausgemachter Butterrösti

Tender veal strips Zurich style with sautéed mushrooms and cream sauce, served with homemade hash browns

Kalbsleber

44

Zarte, gebratene Kalbsleberstreifen mit Rotweinschalotten, Kräutern und Jus, serviert mit goldgelber, hausgemachter Butterrösti

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

Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein

32

dazu Herbstgemüse und Zitrone

Schnitzel from Thurgau apple-fed pork with autumn vegetables and lemon

mit einer Portion Pommes Frites

+7

with a portion of French fries

Aus dem Wasser | from the water

Bremgartner Forellenfilet Müllerin Art

37

Salzkartoffeln und Herbstgemüse

*Trout fillet à la meunière with boiled potatoes
and autumn vegetables*

Zanderknusperli im Bierteig

150g 200g

26 32

Kürbiskern-Petersilien-Mayonnaise und Zitrone

*Crispy pike-perch in beer batter with pumpkin
seed-parsley 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 Räuschling, 2025

9.5 65

Schwarzenbach, Zürich, Schweiz

Traubensorte: Räuschling



Burger

Sedartis Burger

33

Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun, Coleslaw,
Schlossberger Käse, Tomaten, serviert mit Pommes Frites

*Swiss beef in a brioche bun with coleslaw, Schlossberger cheese and tomatoes
served with French fries*

unsere Burgersaucen:

hausgemachte Burgersauce, BBQ-Sauce oder Chili-Mayonnaise
our burger sauces: homemade 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 Kürbiskern-Petersilien Mayonnaise,
serviert mit Süsskartoffel Frites

*Sedartis Green Burger with crispy oyster mushrooms from Horgen in a homemade
sesame bun, cucumber salad and pumpkin seed-parsley mayonnaise, served with sweet
potato fries*

Vegetarisch | vegetarian

Kronen Ravioli mit Ricotta

34

Kürbis Ingwer Sauce, eingelegte Brombeeren und Haselnüsse
*Crown ravioli with ricotta, pumpkin and ginger sauce, pickled blackberries
and hazelnuts*

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi

32

Blauschimmelkäse Sauce, eingelegten Pflaumen und Walnüsse
*Homemade potato gnocchi with blue cheese sauce, pickled plums
and walnuts*

Passende Weinbegleitung

10cl 150cl

Unplugged Zweigelt, 2022 aus der Magnumflasche

9 118

Hannes Reeh, Burgenland, Österreich
Traubensorte: Zweigelt

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



Lassen Sie Platz für Süsses

Tonkabohnen Parfait

12

mit Zwetschgenkompott und Meringues

Tonka bean parfait with plum compote and meringues

Schokoladensorbet

12

mit eingelegten Brombeeren Milchcrème und Knusper

Chocolate Sorbet with Blackberries, milk cream and crumble

Für weitere Desserts Fragen Sie nach der Dessertkarte

For further dessert options, please ask for the dessert menu

Herkunftsbezeichnung & Allergien

Origin & Allergies

100% Schweiz

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Qualität.

Sämtliches Fleisch, Fisch sowie unser Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Ausnahmen deklarieren wir direkt im Menü.

Für Fragen zu Inhaltsstoffen oder möglichen Allergenen informieren wir Sie gerne.

We place great importance on regional sourcing and quality. All meat, fish, and bread come exclusively from Switzerland. Any exceptions are clearly indicated on the menu.

If you have any questions about ingredients or possible allergens, our team will be happy to assist you.

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. Bitte fragen Sie unser Serviceteam.

On request, we can slightly modify some dishes to be vegan, vegetarian or adapted for food intolerances. We are also happy to offer smaller portions upon request. Please feel free to ask our service team.

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.