

## Sprizz

### Aperol Sprizz 15

Aperol, Prosecco, Soda

### Hugo Sprizz 15

Holundersirup, Prosecco, Soda  
Minze, Limette

### Hibiskus Sprizz 15

Hibiskus, Prosecco, Soda

### Grapefruit Sprizz 15

Bols Pink Grapefruit, Prosecco, Pink  
Grapefruitsaft

### Melon Sprizz 15

Bols Watermelon, Prosecco,  
Zitronensaft

Alle unsere Sprizz-Getränke sind  
auch alkoholfrei erhältlich. -2

## Aperitif & Bitters

Campari 23.0% 4cl 10

Cynar 16.5% 10

Martini Extra Dry / Bianco / Rosso 15.0% 10

Lillet Blanc 40.0% 10

Jägermeister 40.0% 10

Getränke Zusatz +3

Soda, Citro, Orangensaft,  
Tonic Water



## Classic Cocktails

<b>Mojito</b>	17
Brugal Rum, Zuckersirup, Soda, Limette, Minze	
<b>Classic Sours</b>	18
Amaretto / Whiskey / Vodka / Gin / Tequila	
<b>Apple Amber</b>	18
Jack Daniel's Apple, Zimt, Zitronensaft	
<b>Sedartis Gold</b>	18
Bourbon Whiskey, Honig, Zitrone	
<b>Baileys Espresso Martini</b>	19
Baileys, Kahlua, Vodka	
<b>Negroni</b>	19
Campari, Roter Wermut, Gin	

## Club 0.0%

<b>Hugo Secco</b>	13
Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Limette	
<b>Virgin Mojito</b>	13
Ginger Ale, Soda, Zuckersirup, Limette, Minze	
<b>Amaretto Sour 0.0%</b>	13
Sweet Amaretti, Soda, Zuckersirup, Limette, Minze	
<b>Grapefruit-Rosmarin Mocktail</b>	13
Grapefruit, Rosmarinsirup, Soda	
<b>Thalwiler Abendrot</b>	13
Traubensaft, Orangensaft, Zimt, Brombeere	



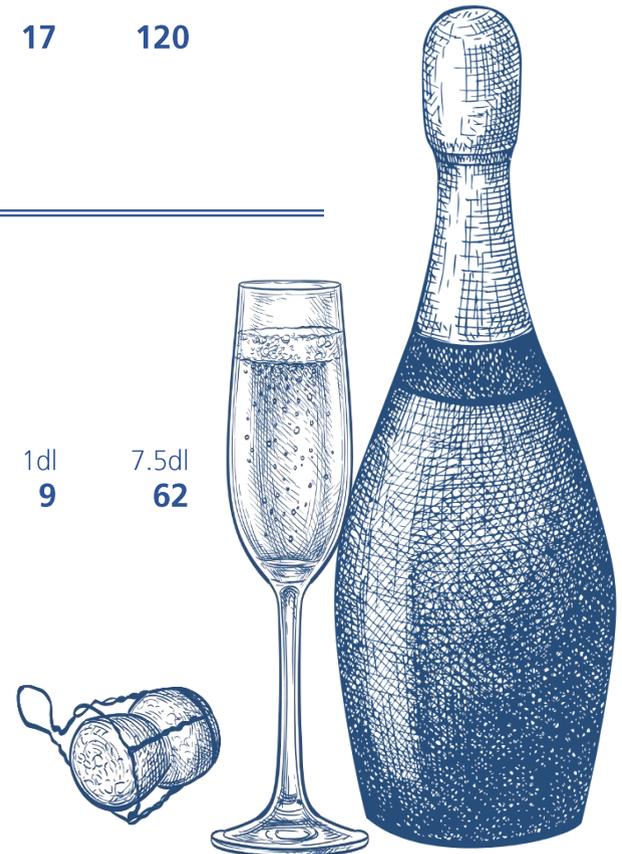
## Sparkling Wines & Champagne

	1dl	7.5dl
<b>Prosecco Brioso</b> Le Contesse, Veneto, Italien Traubensorte: Glera	<b>9.5</b>	<b>59</b>
<b>Alkoholfreier Prosecco, Secco</b> Bottega Alexander, Veneto, Italien Traubensorte: Glera	<b>7</b>	<b>45</b>
<b>Veuve Clicquot Cuvée Reserve</b> Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	<b>17</b>	<b>120</b>

## Rosé Wines by the Glass

**Rosé «Exuperantius» AOC, 2023**  
Smith & Smith Ltd, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir

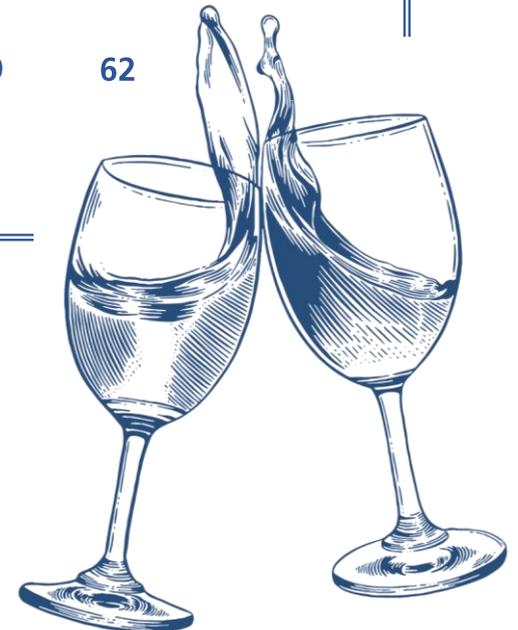
1dl	7.5dl
<b>9</b>	<b>62</b>



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

# White Wines by the Glass

	1dl	7.5dl
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer	<b>8.5</b>	
<b>Meilener Sauvignon Blanc, 2024</b> Schwarzenbach, Zürich, Schweiz Traubensorte: Sauvignon Blanc	<b>9.5</b>	<b>64</b>
<b>Grüner Veltliner Freiheit 2023</b> Proidl, Niederösterreich, Österreich Traubensorte: Grüner Veltliner	<b>9</b>	<b>58</b>
<b>Chardonnay Venezia DOC, 2024</b> Borgo Molino, Veneto, Italien Traubensorte: Chardonnay	<b>8.5</b>	<b>55</b>
<b>EL ZARZAL, 2022</b> Emilio Moro, Castilla y León, Spanien Traubensorte: Godello	<b>9</b>	<b>62</b>



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

## Red Wines by the Glass

	1dl	7.5dl
<b>Meilener Blauburgunder, 2023</b> Schwarzenbach, Zürich, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	<b>9</b>	<b>59</b>
<b>Zweigelt Kieselstein 2022</b> Claus Preisinger, Burgenland, Österreich Traubensorte: Zweigelt	<b>9</b>	<b>62</b>
<b>Cabernet Sauvignon Venezia DOC, 2023</b> Borgo Molino, Veneto, Italien Traubensorte: Cabernet Sauvignon	<b>8.5</b>	<b>55</b>
<b>Chianti Classico Ghirlanda 2021</b> Bindi Sergardi, Tenuta Mocenni, Toscana, Italien Traubensorte: Sangiovese	<b>9.5</b>	<b>64</b>
<b>Bela (Magnum) 2022</b> Bodega Bela, Ribera del Duero DO, Spanien Traubensorte: Tempranillo	<b>8.5</b>	<b>115</b>



# Beer

## Bier vom Fass

**Birra Moretti**

20cl	30cl	50cl
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

## Bier aus der Flasche

**Bier Paul / Züri Bier**

33 cl	<b>7</b>
-------	----------

**Ittinger Klosterbräu**

Amber

33 cl	<b>7</b>
-------	----------

**Lagunitas**

IPA

35 cl	<b>8</b>
-------	----------

**Erdinger**

Weizenbier

50 cl	<b>9</b>
-------	----------

**Birra Moretti Zero**

33 cl	<b>6</b>
-------	----------

**Erdinger Alkoholfrei**

Weizenbier

33 cl	<b>7</b>
-------	----------



# Soft Drinks

## Wasser

**Allegra** (ohne) oder **Passugger** (mit)

35cl	50cl	77cl
<b>5.8</b>	<b>6.8</b>	<b>10</b>

## Süsses

**Coca Cola, Coca Cola Zero**

33cl **5.8**

**Rivella rot, blau**

33cl **5.8**

**Apfelschorle, Apfelsaft**

33cl **5.8**

**Red Bull**

25cl **6.5**

**Sanbittèr**

10cl **5.5**

**Sedartis Eistee**

Hibiskus-Minze oder Classic Passion

30cl **6.5**

**Thomas Henry**

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

20cl **5.8**

**Gazosa**

Limone, Amara, Pompelmo

35cl **5.8**

**Michel Säfte**

Orange, Tomate, Traube

20cl **5.8**



# Hot Drinks

## Kaffee

Kaffee Crème	5
Espresso, Ristretto	5
Doppio	6.2
Espresso Macchiato	5.2
Milchkaffee	5.8
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	5.8
Café Corretto	9

## Milchgetränke

Heisse Schoggi / Ovo	5.5
Schoggi Mélange	6.5
Schoggi Bailey's	9

## Sirocco Qualitätstee 6

Gentle Blue Earl Grey
Purple Breeze Darjeeling
Ceylon Sunrise English Breakfast
Moroccan Mint
Jasmin Green Tea
Japanese Sencha
Red Kiss (Früchtete)
Verveine
Piz Palü (Kräuterte)
Rooibos Orange Tangerine
Ginger Lemon Dream



## Gin's

<b>Bombay Sapphire</b>	40.0%	4cl <b>13</b>
<b>Gin 27</b>	43.0%	<b>14</b>
<b>Hendrick`s</b>	41.4%	<b>15</b>
<b>Turicum Dry Gin</b>	41.5%	<b>16</b>
<b>Gin Mare</b>	42.6%	<b>16</b>
<b>Tanqueray Nr.10</b>	47.3%	<b>17</b>
<b>Yuzilla Black Gin</b>	40.0%	<b>18</b>
<b>Gin Getränke Zusatz</b>		<b>+3</b>
Thomas Henry Tonic		
Fever Tree Tonic Water		
Gents Tonic Water		

## Whiskies

### Scotch Whisky

		4cl
<b>The Famous Grouse</b>	40%	<b>12</b>
<b>Johnnie Walker Red</b>	40%	<b>12</b>
<b>Monkey Shoulder</b>	40%	<b>14</b>

### Tennessee

		4cl
<b>Jack Daniel`s</b>	40%	<b>12</b>

### Single Malt

		4cl
<b>The Balvenie Double Wood Aged 12y</b>	40%	<b>16</b>
<b>BenRiach The Smokey Twelve12y</b>	46%	<b>20</b>

## Premium Spirits

### Obstbrände

		2cl
<b>Streuli`s Kirsch Edelbrand</b>	43%	<b>9</b>
<b>Streuli`s Williams Edelbrand</b>	42%	<b>9</b>
<b>Streuli`s Quitte</b>	41%	<b>11</b>
<b>Morin Calvados</b>	40%	<b>11</b>
<b>Morin Vieille Prune</b>	41%	<b>12</b>

### Cognac

		2cl
<b>Hennessy V.S.O.P</b>	40%	<b>12</b>
<b>Hennessy X.O</b>	40%	<b>22</b>

### Armagnac

		2cl
<b>Ferte de Partenay, Hors d`Age</b>	40%	<b>16</b>

### Grappa

		2cl
<b>Nonino Merlot</b>	41%	<b>12</b>
<b>Nonino Chardonnay</b>	41%	<b>12</b>
<b>Berta Tre soli Tre</b>	43%	<b>18</b>



# Liquors & Spirits

<b>Liköre</b>		4cl	
Malibu	21.0%	<b>9</b>	
Limoncello di Sorrento	30.0%	<b>9</b>	
Bailey`s Irish Cream	17.0%	<b>11</b>	
Cointreau	40.0%	<b>11</b>	
Tia Maria	20.0%	<b>12</b>	
Amaretto Disaronno	28.0%	<b>12</b>	

<b>Portweine</b>		4cl	
Graham`s Fine White Port	19.0%	<b>11</b>	
Graham`s Fine Tawny	19.0%	<b>13</b>	
Graham`s Single Harvest	20.0%	<b>19</b>	



<b>Vodka</b>		4cl	
Absolut Vodka	40%	<b>12</b>	
Grey Goose	40%	<b>15</b>	

<b>Rum</b>			
Bacardi Carta Blanca	37.5%	<b>12</b>	
Brugal Añejo	38.0%	<b>15</b>	

<b>Tequila</b>			
el Jimador Blanco	38.0%	<b>10</b>	
el Jimador Reposado	38.0%	<b>12</b>	

<b>Getränke Zusatz</b>			<b>+3</b>
Soda, Citro, Tonic Water, Cola			

## SNACKS & FOOD

**Crèmesuppe von der Petersilienwurzel\*** 16

mit Petersilienpesto und Quitte

**Winterlicher Blattsalat** 15 23

Gemischter Blattsalat mit eingelegten Mandarinen, weissen knusprigen Bohnen und Randen

**Caesar Salat\*** 18 26

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

+ mit gebratenen Pouletbruststreifen +6



**Hausgemachtes Rindstatar**

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

120g 180g  
**26 36**

**Tatar von Aubergine und Tomate**

serviert mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

**19 29**

**Sedartis Burger\***

Schweizer Rindfleisch im Brioche Bun, Cole Slaw, Gruyère-Käse, Tomaten serviert mit Pommes Frites

**33**

**Grüner Burger Sedartis Style\***

mit knusprigen Austernseitlingen aus Horgen, im Sesam Bun mit Gurkensalat und Randen-Mayonnaise, serviert mit Süsskartoffel Frites

**29**

**\*Bis 21.00 Uhr erhältlich**

Deklaration:

Rind/Poulet/Schwein Schweiz | Thunfisch/Crevetten Vietnam

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

# SHARING IS CARING

## Sharing Apéro

**Marinierte Oliven** 8

**Sbrinz Würfel** 8

**Rustico Crackers** 12  
mit Randen-Tzatziki

**Linsendip mit Naan Brot** 10

**Salsiz mit Brot** 10

**Apéro Platte** 22 35  
mit Limmattaler Rohschinken,  
Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Sbrinz,  
Früchtebrot und Oliven

## Vegetarian small dishes

**Rice Fries** 16  
mit Ingwer-Karotten Dip

**Blumenkohl Krokette** 16  
mit Trüffel Dip

**Käse-Zwiebel-Quiche\*** 18  
mit Salatgarnitur und Sauerrahm

**Tostada\*** 19  
mit pikantem Auberginen Tatar,  
roten Zwiebeln, Salbei

## The kitchen recommends

**Hausgemachte Tatar Variation** 48  
Trio vom Schweizer Rind,  
Thunfisch & Aubergine-Dörrtomate  
serviert mit Toast und Butter

## Small dishes

**Panko Shrimps** 16  
mit Kimchi Mayonnaise

**Chicken Sliders\*** 18  
mit Cole Slaw

**Speck-Zwiebel Krokette** 18  
mit Trüffel Dip

**Ragout vom Rind\*** 21  
im Töpfchen mit Pilzen, Silberzwiebeln

## Sweet small dishes

**French Toast** 12  
mit Glacé nach Wahl

**Schokoladenmousse** 8  
mit Knusper

**Cheesecake** 12  
mit Beerenkompott

\*Bis 21.00 Uhr erhältlich

