

## 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

### Mojito 17

Brugal Rum, Zuckersirup, Soda, Limette, Minze

### Classic Sours 18

Amaretto / Whiskey / Vodka / Gin / Tequila

### Apple Amber 18

Jack Daniel's Apple, Zimt, Zitronensaft

### Sedartis Gold 18

Bourbon Whiskey, Honig, Zitrone

### Baileys Espresso Martini 19

Baileys, Kahlua, Vodka

### Negroni 19

Campari, Roter Wermut, Gin

## Club 0.0%

### Hugo Secco 13

Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Limette

### Virgin Mojito 13

Ginger Ale, Soda, Zuckersirup, Limette, Minze

### Amaretto Sour 0.0% 13

Sweet Amaretti, Soda, Zuckersirup, Limette, Minze

### Grapefruit-Rosmarin 13

#### Mocktail

Grapefruit, Rosmarinsirup, Soda

### Thalwiler Abendrot 13

Traubensaft, Orangensaft, Zimt, Brombeere



## Sparkling Wines & Champagne

### Prosecco Brioso

Le Contesse, Veneto, Italien  
Traubensorte: Glera

1dl	7.5dl
9.5	59

### Alkoholfreier Prosecco, Secco

Bottega Alexander, Veneto, Italien  
Traubensorte: Glera

7	45
---	----

### Veuve Clicquot Cuvée Reserve

Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich  
Traubensorten: Pinot Noir,  
Pinot Meunier & Chardonnay

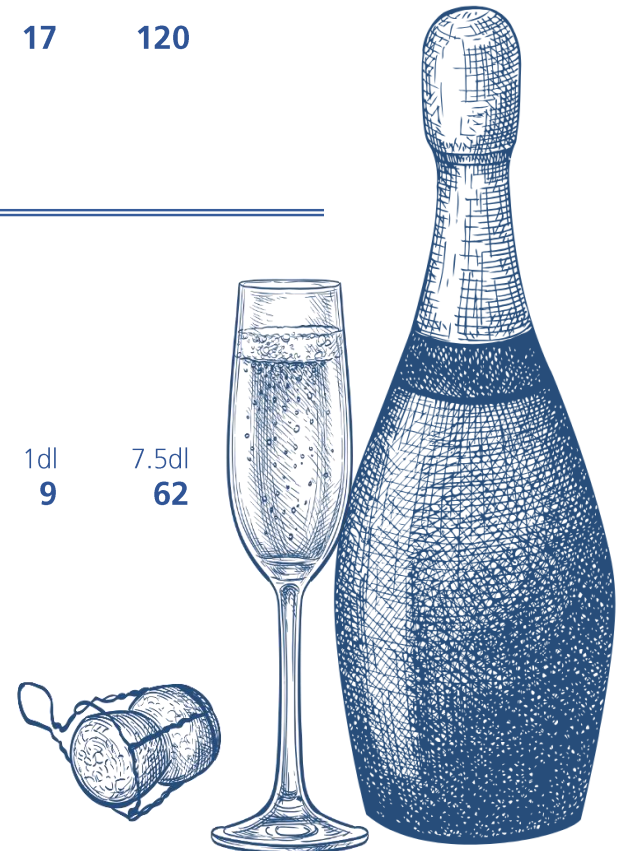
17	120
----	-----

## Rosé Wines by the Glass

### Rosé «Exuperantius» AOC, 2023

Smith & Smith Ltd, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir

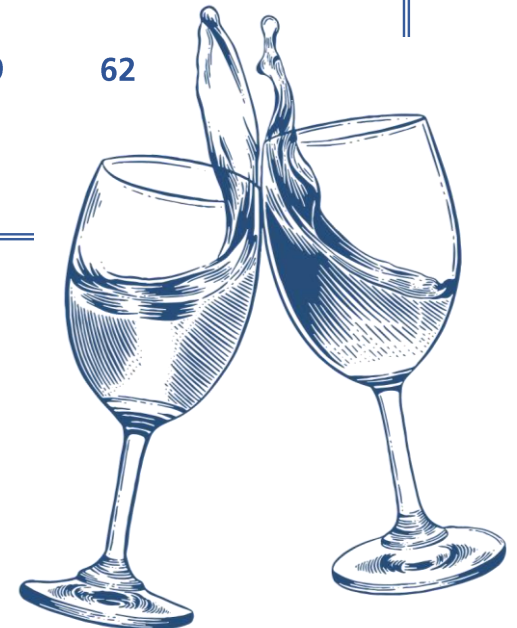
1dl	7.5dl
9	62



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>



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

# 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 (Früchtetee)
Verveine
Piz Palü (Kräutertee)
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

<b>Scotch Whisky</b>		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>

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

<b>Single Malt</b>		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

<b>Obstbrände</b>		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>

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

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

<b>Grappa</b>		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		

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

## 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 120g 180g 26 36

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

### Tatar von Aubergine und Tomate 19 29

serviert mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

### Sedartis Burger\* 33

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

### Grüner Burger Sedartis Style\* 29

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

**\*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

<b>Marinierte Oliven</b>	8
<b>Sbrinz Würfel</b>	8
<b>Rustico Crackers</b> mit Randen-Tzatziki	12
<b>Linsendip mit Naan Brot</b>	10
<b>Salsiz mit Brot</b>	10
<b>Apéro Platte</b> mit Limmattaler Rohschinken, Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Sbrinz, Früchtebrot und Oliven	22 35

## Vegetarian small dishes

<b>Rice Fries</b> mit Ingwer-Karotten Dip	16
<b>Blumenkohl Krokette</b> mit Trüffel Dip	16
<b>Käse-Zwiebel-Quiche*</b> mit Salatgarnitur und Sauerrahm	18
<b>Tostada*</b> mit pikantem Auberginen Tatar, roten Zwiebeln, Salbei	19

## The kitchen recommends

<b>Hausgemachte Tatar Variation</b>	48
Trio vom Schweizer Rind, Thunfisch & Aubergine-Dörrotomate serviert mit Toast und Butter	

## Small dishes

<b>Panko Shrimps</b> mit Kimchi Mayonnaise	16
<b>Chicken Sliders*</b> mit Cole Slaw	18
<b>Speck-Zwiebel Krokette</b> mit Trüffel Dip	18
<b>Ragout vom Rind*</b> im Töpfchen mit Pilzen, Silberzwiebeln	21

## Sweet small dishes

<b>French Toast</b> mit Glacé nach Wahl	12
<b>Schokoladenmousse</b> mit Knusper	8
<b>Cheesecake</b> mit Beerenkompott	12

\*Bis 21.00 Uhr erhältlich

