

VORSPEISEN STARTER

Frühlingshafter Blattsalat

15

23 

Gemischter Blattsalat mit eingelegten Radiesli,
Stangensellerie, geröstete Mandeln und Chips

Mixed leaf salad with pickled radishes, celery, roasted almonds and chips

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

SUPPEN SOUPS

Crèmesuppe vom Fenchel

14 

mit Agrumenöl und Fenchelstreifen

Fennel cream soup with agrume oil and fennel juliennes

NATUR PUR PURE NATURE

Bergspitzen-Pasta von der Thalwiler Pastahexe

28 

mit Bärlauch Pesto, Frühlingsgemüse

Brunnenkresse und Pfefferkäse aus Bern

Pasta with wild garlic pesto, spring vegetables, watercress and pepper cheese from Bern

Geräucherter Engel-Tofu

28 

mit Zwiebelringen, Gemüse Jus,

sautierter Polenta und Frühlingsrüebl

Smoked angel tofu with onion rings, vegetable jus, sautéed polenta and spring carrots.

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 Frühlingsgemüse

+ 7

with spring vegetables

TATAR KREATIONEN TATAR CREATIONS

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

26

36

serviert mit Brioche Toast und Butter,

begleitet von einem kleinen Salat

Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

House-made Swiss beef tartare served with brioche 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 Brioche Toast

und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Swiss salmon tartare from Lostallo, marinated in olive oil and capers,
served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

Tatar von Aubergine und Dörrtomate

19

29 

serviert mit Brioche Toast und Butter,

begleitet von einem kleinen Salat

Eggplant and tomato tartare served with brioche 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 Frühlingsgemüse		
Beef entrecôte with Café de Paris butter and spring vegetables		

eine Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Bergspitzen-Pasta

a side dish of your choice:

French fries, fried potatoes, Pasta

Passende Weinbegleitung Suitable wine pairing	10cl	75cl
3055 Jean Leon, 2020	8.5	58
Jean Leon, Penedes, Spanien		
Traubensorten: Merlot, Petit Verdot		

Aromatisch | Frisch | Elegant

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

mit knusprigem Speck **+ 2**

with crispy bacon

mit hausgemachten Zwiebelringen **+ 2**

with homemade onion rings

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