

Business Lunch vom 18. November bis 22. November 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Kleiner Menü Salat oder Blumenkohlcrèmesuppe * **	Kleiner Menü Salat oder Kichererbsen-Sesam-Suppe * ** ***	Kleiner Menü Salat oder Linsen-Curry-Kokos-Suppe * ** ***	Kleiner Menü Salat oder Tomatencrèmesuppe mit Basilikum * **	Kleiner Menü Salat oder Selleriecrèmesuppe mit karamellisierten Baumüssen * **
Kulinarische Reise Pouletoberschenkel-Steak mit Soja-Hummus-Jus Tagliatelle mediterranes Ofengemüse ***	Kulinarische Reise Schweinssteak mit Jus Kartoffelecken Saisongemüse **	Kulinarische Reise Trutenschnitzel Wiener Art Pommes Frites Gurkensalat	Kulinarische Reise Kalbschulterfilet mit Senfsauce Pommes noisettes buntes Rüebligemüse **	Kulinarische Reise Pulled Salmon Burger im Vollkornbun Süsskartoffel Frites Tartarsauce und Gurke ***
Natur Pur Kürbis-Gnocchi mit Marronsauce grillierte Zwetschgen geröstete Kerne * ***	Natur Pur Planted Chicken Zürcher Art Rösti-Pastete Mangold und Radiesli * **	Natur Pur Basilikum-Zitronenrisotto Mozzarella sautierte Aubergine * **	Natur Pur Gebackene Randen Kürbispüree Rosenkohl und Röstzwiebeln * **	Natur Pur Bramata-Polenta Austernpilze und Frühlach Belper Knolle * **
Feinschmeckerteller Salad Bowl Crevetten, Avocado, Mango, Peperonistreifen Cocktail-Dressing ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Crevetten, Avocado, Mango, Peperonistreifen Cocktail-Dressing ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Crevetten, Avocado, Mango, Peperonistreifen Cocktail-Dressing ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Crevetten, Avocado, Mango, Peperonistreifen Cocktail-Dressing ** ***	Feinschmeckerteller Salad Bowl Crevetten, Avocado, Mango, Peperonistreifen Cocktail-Dressing ** ***

Kulinarische Reise - der Entdecker: CHF 31.00 inklusive Suppe oder Salat

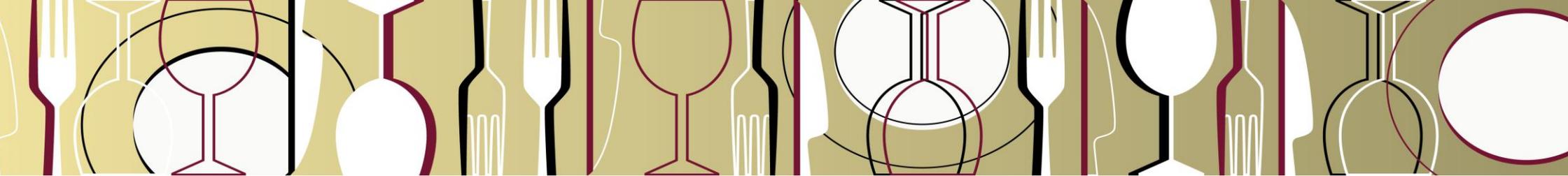
Natur Pur - der Vegetarier : CHF 26.50 inklusive Suppe Salat Feinschmeckerteller - schnell und gut: CHF 21.50

Salat Feinschmeckerteller - schnell und gut: CHF 21.50

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant
sedartis



Herbstgerichte

Vorspeise

Kürbis-Kokoscrèmesuppe
mit Tramezzini, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernenöl

kleine Portion 14
Portion

Menüsalat

9.50

Hauptgänge

Rosa gebratenes Kotelett vom Hirschrücken
Marroni-Serviettenknödel,
unter einer Kräuterkruste mit Wacholderjus,
Rotkraut und eingelegten Aroniabeeren

58

Schweizer Rehgeschnetztes
mit Cognac-Rahmsauce und Kürbis-Kartoffelrösti **

40 48

Offenes Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout
schwarzem Trüffel, Röstzwiebeln
und gepickelten Kürbiswürfeln

38 44

Hausgemachte Kürbis-Pizoke
mit sautierten Rotkohlblättern, glasierten Marroni
und Nussbutter Schaum

26 34

kleine Portion 22
Portion 28

Getreiderisotto
mit eingelegten Preiselbeeren,
Hefeflocken und Topinambur-Chips

Tatar

Rindstatar «Jägerart»
Austernseitlinge aus Oberrieden, knusprige Speckstreifen,
Frühlingszwiebeln und Croûtons
Beef tartare "Hunter Style" with oyster mushrooms

28 40

Geröstetes Rüeblitatar
eingelegte Senfsamen, Sonnenblumenkerne-Crumble
und Zitronen-Beurre-blanc

22 28

Dessert

Quitten-Panna cotta
mit Sausersorbet und Honigknusper

14

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant
sedartis