

VORSPEISEN STARTER

Sommerlicher Blattsalat

15

23 

Gemischter Blattsalat mit Kalamata Oliven,
frittierten Kapern und eingelegten Zucchetti

Mixed leaf salad with Kalamata olives, crispy capers and pickled zucchini

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

mit 'dolphin safe' Sardinienfilets aus Portugal

+4

with dolphin safe sardines from Portugal

Panzanella - Italienischer Brotsalat

19

26

Knusperbrot, Mozzarella, Tomaten, rote Zwiebeln, Kräuter
mit italienischem Dressing

Italian bread salad with crispy bread, mozzarella, tomatoes, red onions, herbs
with Italian dressing

SUPPEN SOUPS

Crèmesuppe vom Ratatouille-Gemüse

14 

mit Basilikumöl und Mandeln

Ratatouille cream soup with basil oil and almonds

Kaltschale von der Gurke

15 

mit Senfglace und Zitronenperlen

Chilled cucumber soup with mustard ice cream and lemon pearls

TATAR KREATIONEN TATAR CREATIONS

	120 g	180 g
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind	26	36

serviert mit Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt
House-made Swiss beef tartare served with toast and butter,
accompanied by a small salad
Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy

	27	37
--	----	----

Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostallo
mit Olivenöl und Kapern mariniert, serviert mit Toast
und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Swiss salmon tartare from Lostallo, marinated in olive oil and capers,
served with toast and butter, accompanied by a small salad

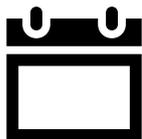
	19	29	
--	----	----	---

Tatar von Aubergine und Dörrtomate
serviert mit Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat
Eggplant and tomato tartare served with toast and butter,
accompanied by a small salad

mit Café de Paris + 3
with Café de Paris

mit einem Gläschen Cognac + 6
with a glass of cognac

mit einer Portion Pommes Frites + 7
with a portion of french fries



Freitag ist Tatar-Tag!

Geniessen Sie unsere vielfältigen Tatar-Variationen – frisch, kreativ und mit besten Zutaten zubereitet. Jeden Freitag für echte Feinschmecker!

Enjoy our diverse tartare variations – fresh, creative, and prepared with the finest ingredients.
Every Friday for true gourmets!

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

	180 g	250 g
Rinds Entrecôte Café de Paris	49	57 

mit Café de Paris Butter und Sommergemüse
Beef entrecôte with Café de Paris butter and summer vegetables

eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Risotto, Zöpfli-Pasta
a side dish of your choice:
French fries, Risotto, Pasta

Passende Weinbegleitung
Suitable wine pairing

	10cl	75cl
L'Inconscient DOC, 2023	9.5	64

Le Cousins Marc & Adrià, Priorat, Spanien
Traubensorten: Cabernet Franc, Carinena, Garnacha Negra,
Merlot, Viognier, Syrah

Aromatisch | Frisch | Elegant

	43 
--	--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
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

	42 
--	---

Kalbsleber
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

mit hausgemachter Jus **+ 5**
with homemade jus

	32
--	-----------

Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein
dazu Sommergemüse und Zitrone
Schnitzel from Swiss apple-fed pig,
summer vegetables and lemon.

mit einer Portion Pommes Frites **+ 7**
with french fries

Sautierte Filets von der Bremgartner Regenbogenforelle **39** mit parfümierter Tomaten - Rahmsauce und Fenchel

Sautéed fillets of Bremgarten rainbow trout with aromatic tomato cream sauce and fennel

eine Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Risotto, Zöpfli-Pasta

a side dish of your choice:

French fries, risotto, pasta

150g 200g

Zander Knusperli im Bierteig **26** **32**

mit Estragon - Zitronen Mayonnaise und Zitrone

Crispy zander bites in a beer batter with tarragon lemon mayonnaise

mit einer Portion Pommes Frites **+ 7**

with a portion of french fries

mit Sommergemüse **+ 7**

with summer vegetables

Passende Weinbegleitung

Suitable wine pairing

Meilener Sauvignon Blanc, 2023

Schwarzenbach, Zürich, Schweiz

Traubensorte: Sauvignon Blanc

10cl 75cl

9.5 **64**

Erfrischend | Fruchtig | Sommerlich

BURGER BURGER

Sedartis Burger

33

Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun, feiner Lattichsalat, Gruyère-Käse, Tomaten und Röstzwiebeln, serviert mit Pommes Frites

Swiss beef in a burger 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

Grüner Burger Sedartis Style

29  VEGAN

mit knusprigen Austernseitlingen aus Horgen im Hausgemachten Sesam Bun mit Gurkensalat und Kräuter Dip, serviert mit Süsskartoffel Frites

Green Burger Sedartis Style with crispy oyster mushrooms in a homemade sesame bun, accompanied by cucumber salad and herb dip, served with sweet potato fries

NATUR PUR PURE NATURE

Zöpfli-Pasta von der Thalwiler Pastahexe

28 

mit Tomatenpesto, Sommergemüse, Kräutersalat, Balsamico und Pfefferkäse aus Bern

Pasta with tomato pesto, summer vegetables, herb salad, balsamic vinegar and pepper cheese from Bern

Parmesan-Risotto

23

36 

mit Caponata, gerösteten Pinienkernen, Rucola und Rosmarin

Parmigiano risotto with caponata, pine nuts, rocket and rosemary

Passende Weinbegleitung

Suitable wine pairing

Rosé «Exuperantius» AOC, 2023

Smith & Smith Ltd, Zürich, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

10cl

9

75cl

60

Verführerisch | Fruchtig | Sommerlich

HERKUNFTSBEZEICHNUNG & ALLERGIEN

ORIGIN AND ALLERGIES

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

About ingredients in our dishes, in cause of allergies or intolerances, we inform you on request.

Fleisch- und Fischherkunft

Origins of meat and fish

Rind / Kalb	Schweiz
Beef / Veal	Switzerland
Poulet	Schweiz
Chicken	Switzerland
Schwein	Schweiz
Pork	Switzerland
Zander	Schweiz
Perch	Switzerland
Lachs	Schweiz
Salmon	Switzerland
Forelle	Schweiz
trout	Switzerland

Brotdeklaration

bread declaration

Brot & Toast	Schweiz
bread & toast	Switzerland
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Glutenfree bread rolls	Switzerland
Brioche Bun	Schweiz
Brioche Bun	Switzerland

SYMBOLE SYMBOLS



Auf Wunsch können wir einige Gerichte leicht abändern und Vegan/Vegetarisch oder angepasst auf Unverträglichkeiten zubereiten. Kleinere Portionen machen wir gerne auf Anfrage.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

On request, we can slightly modify some dishes to be vegan/vegetarian or adapt them to food intolerances.

We are also happy to offer smaller portions upon request.

Feel free to ask our staff.



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.