

# ROOMSERVICE-MENÜ

verfügbar von 11.30 - 22.00 Uhr / available from 11.30 am - 10.00 pm

## Apéro

Olivenschälchen* / <i>Olive bowl (small) *</i>	7
Sbrinzwürfel* / <i>Cheese cubes *</i>	8
Hummus Dip mit Naanbrot* / <i>Hummus dip with naan bread *</i>	8
Salsiz mit Brot / <i>Salsiz with bread</i>	10

## Finger Food

Mini – Frühlingsrollen\* / *Cream Cheese Poppers\* / Pouletspießli / Crevetten/ Vegane Gyoza*  
*Small spring rolls\* / cream cheese poppers\* / chicken skewer / shrimps / vegan gyoza*

5 stk	8 stk.	12stk.
15	22	29

## Apéro Platte

22 / 35

mit Limmattaler Rohschinken, Bündner Salsiz, Bündnerfleisch,  
Schwyzer Käse, Birnenbrot und Essiggemüse

*with raw ham, grisons salsiz, dry-salted beef, cheese, pear bread and pickled vegetables*

## Waldpilzcrèmesuppe\*

mit Petersilienwurzelchip, gerösteten Baumüssen und Kräuteröl  
*Wild mushroom cream soup with parsley root chip, roasted walnuts, and herb oil*

14

## Caesar Salat klassisch

Knackiger Lattich-Salat mit gebratenen Speckstreifen,  
Brioche-Crouçons und Französischem-Dressing verfeinert  
mit Grana Padano

*Crispy lettuce salad with fried bacon strips, brioche croutons, and french dressing  
refined with Grana Padano*

18 / 26

... mit gebratenen Pouletbruststreifen /  
... *with fried chicken breast strips*

+ 6

## Wintersalat\*

15 / 23

Gemischter Blattsalat mit eingelegtem Blumenkohl,  
Radieschen, Trauben, Topinambur-Chips  
und karamellisierten Baumüssen

*A mixed leaf salad with pickled cauliflower, radishes, grapes, Jerusalem  
artichoke chips and caramelized walnuts*

## Hausgemachtes Rindstatar

26 / 36

serviert mit Briochetoast 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 von Aubergine und Tomate\*

19 / 29

serviert mit Briochetoast und Butter begleitet von einem  
kleinen Salat

*Eggplant and tomato tartare served with brioche toast and butter accompanied  
by a small salad*

## Sedartis Burger

35

Schweizer Rindfleisch im Brioche Bun mit Karotten-Kabissalat,  
Gruyère-Käse, Tomaten serviert mit Pommes Frites

*Swiss beef in a brioche bun, with carrot-cabbage salad,  
Gruyère cheese and tomatoes, served with French fries*

## Veganer Burger Sedartis Style\*

29

Linsen-Quinoa-Soja-Burger im Vollkornbrot Bun mit Karotten-  
Kabissalat, Avocado, Tomate serviert mit Süsskartoffel Frites

*Lentil-quinoa-soy Burger in a whole grain bread bun with carrot-cabbage slaw,  
avocado, and tomatoes, served with sweet potato fries*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren wir Sie auf Anfrage gerne. / About ingredients in our dishes, in case of  
allergies or intolerances, we inform you on request

**Deklaration / Declaration**

Poulet&Rind: CH / Ente: FRAU / Crevetten: Vietnam / Vegetarisch \*  
Chicken&beef: CH / Duck: WOMAN / Shrimps: Vietnam / Vegetarian \*

