

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

Sedartis Gold 18

Bourbon Whiskey, Honig, Zitrone

White Espresso Martini 18

Disaronno Velvet, Kahlua, Vodka

La Vie en Rose 19

Gin, Rosen Sirup, Hibiskus Schwepps, Champagner

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 Mocktail 13

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

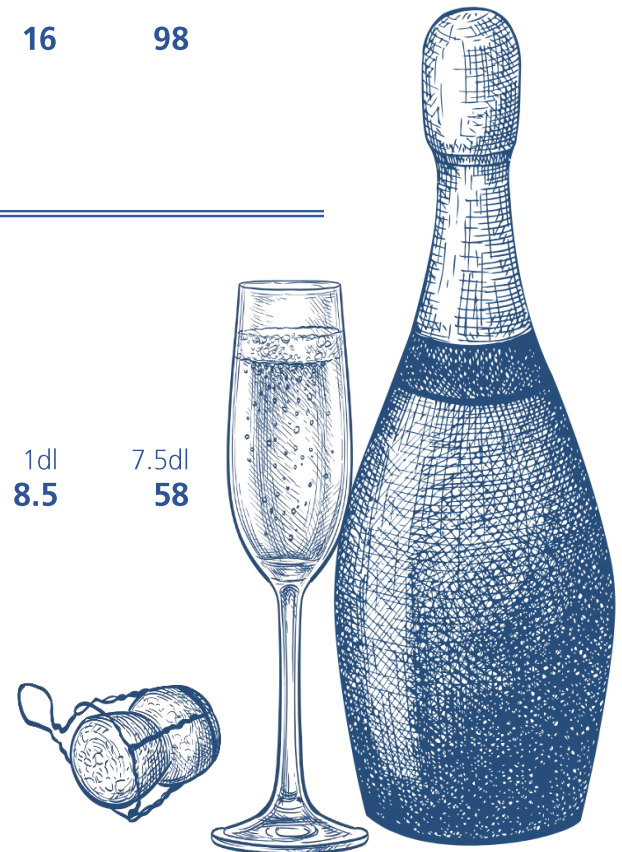
16	98
----	----

Rosé Wines by the Glass

Miraflors Rosé, 2025

Domaine Lafage, Languedoc, Frankreich
Traubensorten: Grenache gris & Mourvèdre

1dl	7.5dl
8.5	58



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

White Wines by the Glass

	1dl	7.5dl
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8.5	
Meilener Räuschling, 2025 Schwarzenbach, Zürich, Schweiz Traubensorte: Räuschling	9.5	65
Kalmuck Grüner Veltliner Federspiel, 2025 Weingut Gritsch Mauritiushof, Wachau, Österreich Traubensorte: Grüner Veltliner	8.5	58
Chardonnay Venezia DOC, 2024 Borgo Molino, Veneto, Italien Traubensorte: Chardonnay	8.5	55
Arzuaga Blanco, 2025 Bodegas Arzuaga, Ribera del Duero, Spanien Traubensorte: Albillo	9	60



Red Wines by the Glass

	1dl	7.5dl
Meilener Blauburgunder, 2024 Schwarzenbach, Zürich, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	9	59
Cabernet Sauvignon Venezia DOC, 2023 Borgo Molino, Veneto, Italien Traubensorte: Cabernet Sauvignon	8.5	55
Baiocco Merlot, 2023 Gialdi, Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot	8.5	58
Aster Reserva, 2022 Aster, Ribera del Duero, Spanien Traubensorte: Tempranillo	9.5	68
Unplugged Zweigelt, 2022 aus der Magnumflasche Hannes Reeh, Burgenland, Österreich Traubensorte: Zweigelt	1dl 9	1.5l 118



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

Beer

Bier vom Fass **Birra Moretti**

20cl	30cl	50cl
5	6	8

Bier aus der Flasche **Bier Paul / Züri Bier**

33 cl	7
-------	----------

Ittinger Klosterbräu Amber

33 cl	7
-------	----------

Lagunitas IPA

35 cl	8
-------	----------

Erdinger Weizenbier

50 cl	9
-------	----------

Birra Moretti Zero

33 cl	6
-------	----------

Erdinger Alkoholfrei Weizenbier

33 cl	7
-------	----------



Soft Drinks

Wasser

Allegra (ohne) oder Passugger (mit)

35cl	50cl	77cl
5.8	6.8	10

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

Bombay Sapphire	40.0%	4cl 13
Gin 27	43.0%	14
Hendrick's	41.4%	15
Turicum Dry Gin	41.5%	16
Gin Mare	42.6%	16
Tanqueray Nr.10	47.3%	17
Gin Getränke Zusatz		+3
Thomas Henry Tonic		
Fever Tree Tonic Water		
Gents Tonic Water		

Whiskies

Scotch Whisky		4cl
The Famous Grouse	40%	12
Johnnie Walker Red	40%	12
Monkey Shoulder	40%	14

Tennessee		4cl
Jack Daniel's	40%	12

Single Malt		4cl
The Balvenie Double Wood Aged 12y	40%	16
BenRiach The Smokey Twelve12y	46%	20

Premium Spirits

Obstbrände		2cl
Streuli's Kirsch Edelbrand	43%	9
Streuli's Williams Edelbrand	42%	9
Streuli's Quitte	41%	11
Morin Calvados	40%	11
Morin Vieille Prune	41%	12

Cognac		2cl
Hennessy V.S.O.P	40%	12
Hennessy X.O	40%	22

Armagnac		2cl
Ferte de Partenay, Hors d'Age	40%	16

Grappa		2cl
Nonino Merlot	41%	12
Nonino Chardonnay	41%	12
Berta Tre soli Tre	43%	18



Liquors & Spirits

Liköre		4cl
Malibu	21.0%	9
Limoncello di Sorrento	30.0%	9
Bailey`s Irish Cream	17.0%	11
Cointreau	40.0%	11
Tia Maria	20.0%	12
Amaretto Disaronno	28.0%	12

Portweine		4cl
Graham`s Fine White Port	19.0%	11
Graham`s Fine Tawny	19.0%	13
Graham`s Single Harvest	20.0%	19



Vodka		4cl
Absolut Vodka	40%	12
Grey Goose	40%	15

Rum		
Bacardi Carta Blanca	37.5%	12
Brugal Añejo	38.0%	15

Tequila		
el Jimador Blanco	38.0%	10
el Jimador Reposado	38.0%	12

Getränke Zusatz		+3
Soda, Citro, Tonic Water, Cola		

SNACKS & FOOD

Crèmesuppe vom Fenchel 16
mit Senfemulsion und Gemüsechips

Herbstlicher Blattsalat 16 24
mit Birnen, Kürbis und
Sonnenblumenkernen

Caesar Salat* 18 26
Knackiger Lattich-Salat mit gebratenen
Speckstreifen, Croûtons und
Parmesanspäne mit Caesar Dressing

+ mit gebratenen Pouletbruststreifen +6

Hausgemachtes Rindstatar

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

120g 180g
26 36

Tatar von Aubergine und Tomate

serviert mit Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat

19 29

Sedartis Burger*

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

33

Grüner Burger Sedartis Style*

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

29

***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

Marinierte Oliven 8

Sbrinz Würfel 8

Rustico Crackers 12
mit Randen-Tzatziki

Linsendip mit Naan Brot 10

Salsiz mit Brot 10

Apéro Platte 22 35
mit Limmattaler Rohschinken,
Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Sbrinz,
Früchtebrot und Oliven

Vegetarian small dishes

Rice Fries 16
mit Ingwer-Karotten Dip

Blumenkohl Krokette 16
mit Trüffel Dip

Käse-Zwiebel-Quiche* 18
mit Salatgarnitur und Sauerrahm

Tostada* 19
mit pikantem Auberginen Tatar,
roten Zwiebeln, Salbei

The kitchen recommends

Hausgemachte Tatar Variation 48
Trio vom Schweizer Rind,
Thunfisch & Aubergine-Dörrtomate
serviert mit Toast und Butter

Small dishes

Panko Shrimps 16
mit Kimchi Mayonnaise

Chicken Sliders* 18
mit Cole Slaw

Speck-Zwiebel Krokette 18
mit Trüffel Dip

Ragout vom Rind* 21
im Töpfchen mit Pilzen, Silberzwiebeln

Sweet small dishes

French Toast 12
mit Glacé nach Wahl

Cheesecake 8.5
mit 3 Toppings nach Wahl

*Bis 21.00 Uhr erhältlich

