



Man kann nicht
gut denken,
gut lieben,
gut schlafen,
wenn man nicht
gut gegessen hat.


One cannot think well,
love well, sleep well,
if one has not dined well.

Virginia Woolf

VORSPEISEN STARTER

	kleine Portion	Portion
Wintersalat Gemischter Blattsalat mit eingelegtem Blumenkohl, Trauben, Radieschen, Rotkabis Juliennes, karamellisierten Baumnüssen und Topinambur-Chips <i>Mixed leaf salad with pickled cauliflower, grapes, radishes, red cabbage juliennes, caramelized walnuts, and Jerusalem artichoke chips</i>	15	23 
Unsere Salatsaucen: Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch <i>Our salad dressings: ginger-lime-vinaigrette, raspberry-vinaigrette, french or italian</i>		
 Caesar Salat Knackiger Lattich-Salat mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Parmesanspäne mit French-Dressing <i>Caesar salad with crunchy lettuce, fried bacon strips, croutons and parmesan chips with French dressing</i>	18	26
... mit gebratenen Pouletbruststreifen (120gr.) <i>with fried chicken breast strips</i>	+ 6	
 Pinot Grigio / Kellerei Bozen / Italien Dieser Pinot Grigio begeistert mit einem frischen Bouquet aus Birne, Apfel und Zitrusfrüchten, begleitet von einer dezenten Honignote. Am Gaumen ist er ausgewogen und vollmundig, mit einer angenehmen Frische und einem langanhaltenden Abgang. Seine lebendige Art und reichhaltige Textur machen ihn zur perfekten Begleitung für Vorspeisen. <i>This Pinot Grigio impresses with a fresh bouquet of pear, apple, and citrus fruits, accompanied by a subtle honey note. On the palate, it is well-balanced and full-bodied, with a pleasant freshness and a lingering finish. Its lively character and rich texture make it the perfect accompaniment for starters.</i>	1 dl / 9	75 cl / 63

SUPPEN SOUPS

Waldpilzcrèmesuppe mit gerösteten Baumnüssen, Petersilienwurzelchips und Kräuteröl <i>Forest mushroom cream soup with roasted walnuts, parsley root chips and herb oil</i>	14 
Rindskraftbrühe mit einer knusprig frittierten Teigtasche, gefüllt mit gezupftem Rind und Baby-Frühlingzwiebeln <i>Beef consommé with a crispy deep-fried pastry pocket, filled with pulled beef and baby spring onions</i>	15

Die Geschichte vom Tatar

Woher kommt das Tatar? Man sagt im 15. Jahrhundert haben die Mongolen das Fleisch unter dem Pferdesattel mürbe geritten und es anschliessend verzehrt. Aus Sicht von Historikern ist diese Erzählung heute jedoch unwahrscheinlich und der Begriff «Tatar» soll für dieses Fleischgericht zum ersten Mal 1876 vom Autoren Jules Verne in seinem Roman «Der Kurier des Zaren» verwendet worden sein.

Die Wahrheit liegt wahrscheinlich irgendwo in der Mitte, oder in unserem Haus-Klassiker dem Rinds Tatar.

The history of tartar

Where does the tartar come from? It is said that in the 15th century the Mongols rode the meat under the horse's saddle and then consumed it.

However, in the view of historians, this story is today unlikely and the term "tartar" for this meat dish was first used by the author Jules Verne in 1876 in his novel "The courier of the tsar".

The truth is probably somewhere in the middle, or in our house classic the beef tartar.



Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

120 g 180 g
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 Thunfisch

120 g 180 g
27 37

mit Avocado und Mango-Chili-Chutney, serviert mit Brioche-Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Tuna tartare with avocado and mango-chili chutney, served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

Tatar von Aubergine und Dörrtomate

120 g 180 g
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

... mit einem Gläschen Cognac

with a glass of cognac

+ 9

... mit einer Portion Pommes Frites

with a portion of french fries

+ 8.5

... mit Café de Paris

with Café de Paris

+ 3

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

	kleine Portion	Portion
<p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit sautierten Champignons und Crèmesauce serviert mit hausgemachter Butterrösti <i>Tender veal strips Zürich-style with sautéed mushrooms and cream sauce, served with homemade rösti</i></p>	39	47 
<p>Kalbsleber Zarte, gebratene Kalbsleberstreifen mit Rotwein-Schalotten und Kräutern, serviert mit goldgelber, hausgemachter Butterrösti <i>Tender pan-seared veal liver strips with red wine shallots and herbs, served with homemade rösti</i></p>	37	45 
<p>... mit hausgemachter Jus <i>with homemade jus</i></p>	+ 5	
<p>Rinds Entrecôte Café de Paris mit Café de Paris Butter und Wintergemüse <i>Beef entrecôte with Café de Paris butter and winter vegetables</i></p>		
<p>Lady's Cut</p>	180 g	49 
<p>Gentleman's Cut</p>	250 g	57 
<p>eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Calla-Pasta <i>a side dish of your choice: French fries, fried potatoes, Calla pasta</i></p>		
<p>... mit hausgemachter Jus <i>with homemade jus</i></p>	+ 5	
<p>Sedartis Burger</p>		35
<p>Schweizer Rindfleisch im Croissant Bun, feiner Lattich Salat, Gruyère-Käse, Tomaten und Röstzwiebeln, serviert mit Pommes Frites <i>Swiss beef in a croissant bun, with lettuce salad, Gruyère cheese, tomatoes and fried onions, served with French fries</i></p>		
<p>Unsere Burgersaucen: Hausgemachte Burgersauce, BBQ-Sauce, Cocktailsauce <i>Burger sauces: BBQ-sauce or cocktail sauce</i></p>		
<p>... mit knusprigem Speck <i>... with crispy bacon</i></p>	+ 2	
<p>... mit Freiland Spiegelei <i>... with Free-range fried egg</i></p>	+ 4	
<p>Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein mit Bratkartoffeln, Wintergemüse und Zitrone <i>Cordon bleu made from the Swiss apple-fed pork, served with crispy fried potatoes, winter vegetables and lemon.</i></p>		38



AUS DEM WASSER FROM THE WATER




Schweizer Lachs-Chnusperli im Bierteig
mit Tartarsauce, Kartoffelwürfel und Babyspinat
Swiss salmon nuggets in beer batter with tartar sauce, diced potatoes and marinated baby spinach

kleine Portion Portion

29 39

Alpen-Zander
mit Lauch, Schwarzwurzel-Kartoffelpüree
und Granny Smith-Beurre-Blanc
Alpine pike-perch with leeks, salsify-potato purée and Granny Smith beurre blanc

140 g 180 g
38 49 



Räuschling Tradition / Höcklistein / Schweiz
Der Räuschling vom Zürichsee besticht durch klare Aromen von Granny-Smith, Birne, Zitrone und Orangenzesten sowie einer leichten Spritzigkeit. Dank seiner frischen, fruchtigen Note und saftigen Textur ist er die ideale Begleitung für delikaten Süßwasserfisch, wie Alpen-Zander.
The Räuschling from Lake Zurich impresses with clear aromas of Granny Smith apple, pear, lemon, and orange zest, along with a light spritz. Thanks to its fresh, fruity note and juicy texture, it is the perfect accompaniment for delicate freshwater fish, such as pike-perch.


1 dl / 9.5 75 cl / 66

NATUR PUR PURE NATURE



Calla-Pasta von der Thalwiler Pastahexe
mit Kräutercreme, sautierten Austerseitlingen
und Pfefferkäse aus Bern
Calla-Pasta with herb cream, sautéed oyster mushrooms, and Bernese pepper cheese

kleine Portion Portion

24 28 



Veganer Burger Sedartis Style
Linsen-Quinoa-Soja-Burger im Vollkornbrot Bun
mit Karotten-Kabissalat, Avocado und Tomate,
serviert mit Süsskartoffel Frites
Lentil-quinoa-soy Burger in a whole grain bread bun with carrot and cabbage salad, avocado, and tomato, served with sweet potato fries

29 



Sherazade / Donnafugata / Italien
Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen, das Bouquet dominiert von Aromen von Zwetschge, Amarena und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen fruchtig, weich und frisch mit gut integrierten Tanninen, die den Wein zu einem duftenden und angenehmen Erlebnis machen.
Bright ruby red with violet reflections, the bouquet features aromas of plum, Amarena cherry, and black pepper. On the palate, it is fruity, soft, and fresh, with well-integrated tannins that create a fragrant and pleasant experience.

1 dl / 10 75 cl / 69

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 meat and fish origins

Rind / Kalb
Beef / Veal

Schweiz
Switzerland

Poulet
Chicken

Schweiz
Switzerland

Schwein
Pork

Schweiz
Switzerland

Lachs-Chnusperli
Salmon nuggets

Schweiz
Switzerland

Zander
Perch

Schweiz
Switzerland

Thunfisch
Tuna

Vietnam
Vietnam

Lachs
Salmon

Norwegen
Norway

SYMBOLE SYMBOLS



Glutenfrei
Gluten free



Laktosefrei
lactose free



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
vegan

Auf Wunsch können wir einige Gerichte leicht abändern und Vegan/Vegetarisch oder angepasst auf Unverträglichkeiten zubereiten.
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden!

Brotdeklaration

BREAD DECLARATION

Brioche-Buttertoast <i>brioche toast</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Steinofen-Zwirbelbrot hell <i>Twisted white stoneoven bread</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Steinofen-Zwirbelbrot rustico <i>Twisted, whole grain stoneoven bread</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Glutenfreie Brötchen <i>Glutenfree bread rolls</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Party Brötli gemischt <i>Mixed party bread rolls</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Burger Bun Mehrkorn <i>Whole grain Burger Bun</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Ciabatta <i>Ciabatta</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Mini Buttergipfel Sélection <i>Small butter croissants Selection</i>	Frankreich <i>France</i>
Croissant Bun <i>Croissant Bun</i>	Frankreich <i>France</i>
Mini Rustico-Buttergipfel <i>Small whole grain butter croissants</i>	Lichtenstein <i>Lichtenstein</i>
Backstubenbrötli <i>Bakery bread rolls</i>	Luxemburg <i>Luxembourg</i>
Naan Brot <i>Naan bread</i>	Großbritannien / Nordirland <i>Great Britain / Northern Ireland</i>