

ROOMSERVICE-MENÜ

verfügbar von 11.30 - 22.30 Uhr / available from 11.30 am - 10.30 pm

Apéro

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

Finger Food

Mini – Frühlingssrollen* / Cream Cheese Poppers* / Pouletspiessli / Crevetten
Small spring rolls / cream cheese poppers* / chicken skewer / shrimps*

5 stk	8 stk.	10stk.
12	16	19

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

Pastinakencrèmesuppe

verfeinert mit Kokosund gerösteten Cashewkernen

Parsnip cream soup, enhanced with roasted cashews

Ochsenschwanz-Essenz

mit pochierter Teigtasche, Gemüswürfel
und karamellisierten Babyzwiebel

Oxtail essence with poached dumpling, vegetable cubes, and caramelized baby onion

Caesar Salat klassisch

mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Parmesan

*Caesar salad with crunchy lettuce, fried bacon strips, croutons
and parmesan chips with French dressing*

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

+6

Winterlicher Blattsalat *

15 / 23

mit Wildkräutern, garniert mit Babyspinat, Orangenfilets
und karamellisierten Baumnüssen

*Winter leafy salad with wild herbs, garnished with baby spinach,
orange segments, and caramelized walnuts*

Hausgemachtes Rindstatar

24 / 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

auf Gurken-Carpaccio, serviert mit Briochetoast
und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

*Eggplant and tomato tartare on cucumber carpaccio,
served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad*

Sedartis Burger

35

Schweizer Rindfleisch im Brioche Bun,
gefüllt mit Karotten-Kabissalat, Gruyère Käse,
knusprigem Speck und Ofentomaten,
serviert mit Pommes Frites

*Swiss beef in a brioche bun, filled with carrot-cabbage salad, Gruyère cheese,
crispy bacon*

and oven-roasted tomatoes, served with French fries

Veganer Burger Sedartis Style*

29

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-cabbage slaw,
avocado, and tomato, 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 *

