

## Sprizz

<b>Aperol Sprizz</b>	<b>15</b>
Aperol, Prosecco, Soda	
<b>Hugo Sprizz</b>	<b>15</b>
Holundersirup, Prosecco, Soda Minze, Limette	
<b>Hibiskus Sprizz</b>	<b>15</b>
Hibiskus, Prosecco, Soda	
<b>Grapefruit Sprizz</b>	<b>15</b>
Bols Pink Grapefruit, Prosecco, Pink Grapefruitsaft	
<b>Melon Sprizz</b>	<b>15</b>
Bols Watermelon, Prosecco, Zitronensaft	
Alle unsere Sprizz-Getränke sind auch alkoholfrei erhältlich.	<b>-2</b>

## Aperitif & Bitters

<b>Campari</b>	23.0%	<b>10</b>	4cl
<b>Cynar</b>	16.5%	<b>10</b>	
<b>Martini</b> Extra Dry / Bianco / Rosso	15.0%	<b>10</b>	
<b>Lillet Blanc</b>	40.0%	<b>10</b>	
<b>Jägermeister</b>	40.0%	<b>10</b>	
<b>Getränke Zusatz</b>		<b>+3</b>	
Soda, Citro, Orangensaft, Tonic Water			



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

# Classic Cocktails

## Mojito

Brugal Rum, Zuckersirup, Soda, Limette, Minze

17

## Classic Sour

Whiskey / Vodka / Gin / Tequila

18

## Amaretto Sour

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft

18

## Sedartis Gold

Bourbon Whiskey, Honig, Zitrone

18

## Baileys Espresso Martini

Baileys, Kahlua, Vodka

19

## Black Negroni

Campari, Roter Wermut, Yuzilla Black Gin

19

# Club 0.0%

## Hugo Secco

Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Limette

13

## Virgin Mojito

Ginger Ale, Soda, Zuckersirup, Limette, Minze

13

## Amaretto Sour 0.0%

Sweet Amaretti, Soda, Zuckersirup, Limette, Minze

13

## Grapefruit-Rosmarin

### Mocktail

Grapefruit, Rosmarinsirup, Soda

13

## Thalwiler Abendrot

Traubensaft, Orangensaft, Zimt, Brombeere

13



# Sparkling Wines & Champagne

## Prosecco Briosso

Le Contesse, Veneto, Italien  
Traubensorte: Glera

1dl  
**9.5**  
7.5dl  
**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

17  
**120**

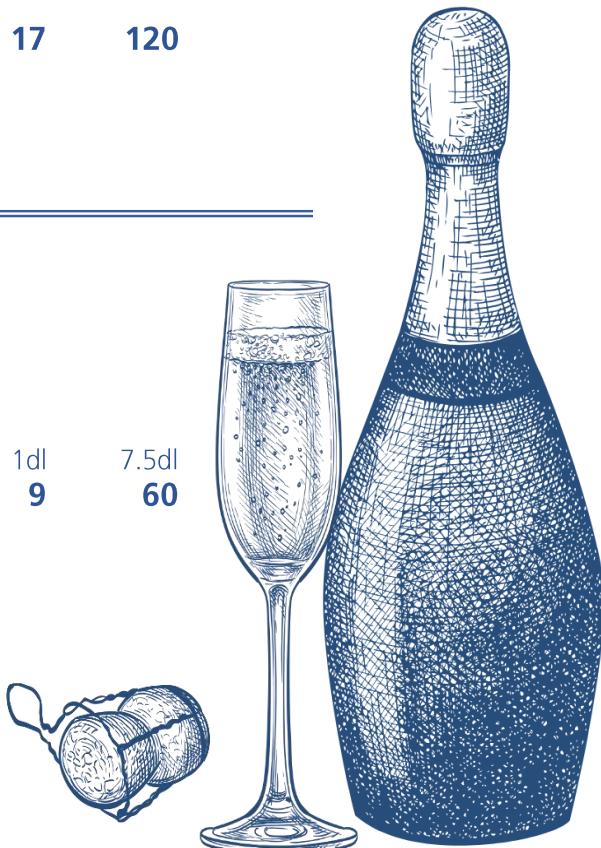
# Rosé Wines by the Glass

## Rosé «Exuperantius» AOC, 2023

Smith & Smith Ltd, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir

1dl  
**9**  
7.5dl  
**60**

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.



# White Wines by the Glass

	1dl	7.5dl
<b>Gespritzter Weisswein</b> süß oder sauer	<b>8.5</b>	
<b>Meilener Sauvignon Blanc, 2024</b> Schwarzenbach, Zürich, Schweiz Traubensorte: Sauvignon Blanc	<b>9.5</b>	<b>64</b>
<b>Le Chasselas, Epesses Grand Cru, 2023</b> Domaine du Daley, Waadt, Schweiz Traubensorte: Chasselas	<b>9</b>	<b>58</b>
<b>Chardonnay Venezia DOC, 2023</b> Borgo Molino, Veneto, Italien Traubensorte: Chardonnay	<b>8.5</b>	<b>55</b>
<b>Viognier Mina de Oro, 2023</b> Bodegas Luzòn, Murcia, Spanien, Traubensorte: Viognier	<b>8.5</b>	<b>55</b>

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.



# Red Wines by the Glass

**Meilener Blauburgunder, 2023**  
Schwarzenbach, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir

1dl      7.5dl  
**9**      **59**

**Unplugged Merlot, 2020 (Magnum)**  
Hannes Reeh, Burgenland, Österreich  
Traubensorte: Merlot

10      128

**Cabernet Sauvignon Venezia DOC, 2023**  
Borgo Molino, Veneto, Italien  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon

8.5      55

**Barbera d'Alba DOCG Serraboella, 2020**  
Az. Agr. Massimo Rivetti, Piemont, Italien  
Traubensorten: Cabernet Franc, Carinena, Garnacha Negra  
Merlot, Viognier & Syrah

9      58

**Rioja DOCa Reserva Vina Ardanza, 2017**  
La Rioja Alta S.A., La Rioja, Spanien  
Traubensorten: Garnacha & Tempranillo

9.5      64



# Beer

## Bier vom Fass

Birra Moretti

20cl	30cl	50cl
<b>4.8</b>	<b>5.8</b>	<b>7.8</b>

## Bier aus der Flasche

Bier Paul / Züri Bier

33 cl      **7**

Ittlinger 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)**      5.8    6.5    10

# Süßes

<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	33cl	<b>5.8</b>
<b>Rivella rot, blau</b>	33cl	<b>5.8</b>
<b>Apfelschorle, Apfelsaft</b>	33cl	<b>5.8</b>
<b>Red Bull</b>	25cl	<b>6.5</b>
<b>Sanbittèr</b>	10cl	<b>5.5</b>
<b>Sedartis Eistee</b> Hibiskus-Minze oder Classic Passion	30cl	<b>6.5</b>
<b>Thomas Henry</b> Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	20cl	<b>5.8</b>
<b>Gazosa</b> Limone, Amara, Pompelmo	35cl	<b>5.8</b>
<b>Michel Säfte</b> Orange, Tomate, Traube	20cl	<b>5.5</b>



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

# Hot Drinks

## Kaffee

Kaffee Crème	4.9
Espresso, Ristretto	4.9
Doppio	6.1
Espresso Macchiato	5.1
Milchkaffee	5.7
Cappuccino	5.7
Latte Macchiato	5.7
Café Corretto	9

## Milchgetränke

Heisse Schoggi / Ovo	5.5
Schoggi Mélange	6.5
Schoggi Bailey's	9

## Sirocco Qualitätstee

5.7

- 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



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

# Gin's

		4cl
Bombay Sapphire	40.0%	<b>13</b>
Gin 27	43.0%	<b>14</b>
Hendrick's	41.4%	<b>15</b>
Turicum Dry Gin	41.5%	<b>16</b>
Gin Mare	42.6%	<b>16</b>
Tanqueray Nr.10	47.3%	<b>17</b>
Yuzilla Black Gin	40.0%	<b>18</b>
<b>Gin Getränk Zusatz</b>		<b>+3</b>

Thomas Henry Tonic  
Fever Tree Tonic Water  
Gents Tonic Water

# Whiskies

## Scotch Whisky

		4cl
The Famous Grouse	40%	<b>12</b>
Johnnie Walker Red	40%	<b>12</b>
Monkey Shoulder	40%	<b>14</b>

## Tennessee

		4cl
Jack Daniel's	40%	<b>12</b>

## Single Malt

		4cl
The Balvenie Double Wood Aged 12y	40%	<b>16</b>
BenRiach The Smokey Twelve 12y	46%	<b>20</b>

# Premium Spirits

## Obstbrände

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

## Cognac

		2cl
Hennessy V.S.O.P	40%	<b>12</b>
Hennessy X.O	40%	<b>22</b>

## Armagnac

		2cl
Ferte de Partenay, Hors d'Age	40%	<b>16</b>

## Grappa

		2cl
Nonino Merlot	41%	<b>12</b>
Nonino Chardonnay	41%	<b>12</b>
Berta Tre soli Tre	43%	<b>18</b>

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.



# Liquors & Spirits

## Liköre

		4cl	
Malibu	21.0%	<b>9</b>	
Limoncello di Sorrento	30.0%	<b>9</b>	
Bailey's Irish Cream	17.0%	<b>11</b>	
Cointreau	40.0%	<b>11</b>	
Tia Maria	20.0%	<b>12</b>	
Amaretto Disaronno	28.0%	<b>12</b>	

## Portweine

		4cl	
Graham's Fine White Port	19.0%	<b>11</b>	
Graham's Fine Tawny	19.0%	<b>13</b>	
Graham's Single Harvest	20.0%	<b>19</b>	



## Vodka

		4cl
Absolut Vodka	40%	<b>12</b>
Grey Goose	40%	<b>15</b>

## Rum

Bacardi Carta Blanca	37.5%	<b>12</b>
Brugal Añejo	38.0%	<b>15</b>

## Tequila

el Jimador Blanco	38.0%	<b>10</b>
el Jimador Reposado	38.0%	<b>12</b>

## Getränke Zusatz

Soda, Citro, Tonic Water, Cola

+3

## SNACKS & FOOD

### Essenz von Pilzen

mit hausgemachten Trüffel Ravioli und Kräutern

16

### Herbstlicher Blattsalat

mit eingekochten Feigen, sautierter Rosenkohl und gerösteten Kernen

15 23

### Caesar Salat

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

18 26

+ mit gebratenen Pouletbruststreifen

+6



### Deklaration:

Rind/Poulet/Schwein Schweiz | Thunfisch/Crevetten Vietnam

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

### 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, Gruyère-Käse, Tomaten  
serviert mit Pommes Frites

33

### Grüner Burger Sedartis Style

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

29

# SHARING IS CARING

## Sharing Apéro

Marinierte Oliven	8
Sbrinz Würfel	8
Rustico Crackers mit Randen-Tzatziki	12
Linsendip mit Naan Brot	10
Salsiz mit Brot	10
<b>Apéro Platte</b> mit Limmattaler Rohschinken, Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Sbrinz, Früchtebrot und Oliven	<b>22</b> 35

## Vegetarian small dishes

Rice Fries mit Ingwer-Karotten Dip	16
Blumenkohl Kroketten mit Trüffel Dip	16
Käse-Zwiebel-Quiche mit Salatgarnitur und Sauerrahm	18
Tostada mit pikantem Auberginen Tatar, roten Zwiebeln, Salbei	19

## The kitchen recommends

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

## Small dishes

Panko Shrimps mit Kimchi Mayonnaise	16
Chicken Sliders mit Cole Slaw	18
Speck-Zwiebel Kroketten mit Trüffel Dip	18
Ragout vom Rind im Töpfchen mit Pilzen, Silberzwiebeln	21

## Sweet small dishes

French Toast mit Glacé nach Wahl	12
Schokoladenmousse mit Knusper	8
Cheesecake mit Beerenkompott	12

