

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

Bunter Herbstsalat

15

23  

Blattsalat mit sautierten Pilzen und eingelegten Preiselbeeren sowie gehobeltem Rettich, Trauben und gerösteten Kernen

Leaf salad with sautéed mushrooms and pickled cranberries, as well as shaved radish, grapes and roasted seeds

Unsere Salatsaucen:

Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch
Our salad dressings: ginger-lime-vinaigrette, raspberry-vinaigrette, french or italian

Caesar Salat

18

26



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

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

... mit gebratenen Pouletbruststreifen (120gr.)

+ 6

... with fried chicken breast strips



« In Bloom » / Hannes Reeh / Österreich

1 dl / 9

75 cl / 63

Diese Cuvée aus Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc besticht durch Aromen von Zitrusfrüchten und Holunderblüte. Am Gaumen zeigen sich exotische Früchte. Dieser Wein passt hervorragend zu Salaten und Suppen.

This cuvée of Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Blanc

and Sauvignon Blanc features aromas of citrus fruits and elderflower.

On the palate, it reveals exotic fruit notes. This wine pairs excellently with salads and soups.

SUPPEN SOUPS

Kürbis-Kokoscrèmesuppe

14 

mit Tramezzini, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernenöl

Pumpkin-coconut cream soup with tramezzini, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Schwyzter Heusuppe

15 

mit einem panierten Wachsei und Kräutermousseline

Schwyzter / Swiss hay soup with a breaded soft-boiled egg and herb mousseline

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.

120 g 180 g



Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

24 36

garniert mit einem kleinen Salat, serviert mit Brioche-Toast und Butter
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

*House-made Swiss beef tartare served with brioche toast and butter, garnished with a small salad.
Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy*

Tatar vom Thunfisch

25 37

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

*Tuna tartare with avocado and mango-chili chutney, served with brioche toast and butter,
garnished with a small salad.*

Tatar von Aubergine und Dörrtomate

19 29 

garniert mit einem kleinen Salat, serviert mit Brioche-Toast
und Butter

*Eggplant and tomato tartare served with brioche toast and butter,
garnished with a small salad.*

... mit einem Gläschen Cognac

+ 9






with a glass of cognac

... mit einer Portion Pommes Frites

+ 8.5

with a portion of french fries

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 Herbstgemüse <i>Beef entrecôte with Café de Paris butter and autumn vegetables</i></p>		
<p>Lady's Cut Gentleman's Cut</p>	180 g 250 g	49 57 
<p>... mit hausgemachter Jus <i>with homemade jus</i></p>	+ 5	
<p>eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Risotto, Radiatore-Pasta <i>a side dish of your choice: French fries, risotto, Radiatore pasta</i></p>		
	<p>Ripasso / Torre d'Orti / Italien Diese Rotwein-Cuvée aus Corvina, Corvinone und Rondinella verführt mit Aromen von dunklen Kirschen, Rosinen und Zimt. Am Gaumen ist er kräftig und vollmundig mit geschmeidigem Tannin und dunklen Waldbeeren. Ideal zu Fleischgerichten, mit langem Nachhall. <i>This red wine cuvée of Corvina, Corvinone, and Rondinella offers aromas of dark cherries, raisins, and cinnamon. On the palate, it is robust and full-bodied with smooth tannins and dark forest berries. Perfect with meat dishes and finishes with a long, seductive finish.</i></p>	1 dl / 10 150 cl / 137
	<p>Sedartis Burger 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>	35
<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	

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
 Our prices are in CHF and include VAT.

AUS DEM WASSER FROM THE WATER

kleine Portion Portion



Schweizer Lachs-Chnusperli im Bierteig mit Tatarsauce, Kartoffelwürfel und Babyspinat

29

39

Swiss salmon nuggets in beer batter with tartar sauce, diced potatoes and marinated baby spinach



L'Argentière / Château des Bormettes / Frankreich

1 dl / 9

75 cl / 63

Dieser Rosé zeigt ein feines, blumiges Bouquet mit frischen Fruchtaromen. Am Gaumen fruchtig, mit schöner Balance von Frische, Kraft und Finesse. Im Finale lang, aromatisch und elegant. Perfekt zu Fischgerichten.

This rosé features a delicate, floral bouquet with fresh fruit aromas.

On the palate, it's fruity with a great balance of freshness, strength, and finesse.

It finishes long, aromatic, and elegant. Perfect with fish dishes.

NATUR PUR PURE NATURE

kleine Portion Portion

Kürbis-Risotto

26

32

mit gepickelten Kürbiswürfel, gerösteten Kürbiskernen und Pfefferkäse

Pumpkin risotto with pickled pumpkin cubes, roasted pumpkin seeds and pepper cheese



Radiatore-Pasta von der Thalwiler Pastahexe

24

28

mit gerösteter Knollensellerie-Weissweinsauce und sautierten Austernpilzen aus Oberrieden, verfeinert mit Belper Knolle

Radiatore pasta with roasted celeriac white wine sauce

and sautéed oyster mushrooms from Oberrieden, enhanced with Belper Knolle cheese



« In Bloom » / Hannes Reeh / Österreich

1 dl / 9

75 cl / 63

Diese Cuvée aus Zweigelt und Merlot bietet Aromen von roten Kirschen und würzigem Rosenholz. Am Gaumen zeigt sie sich elegant und frisch, mit feinkörnigen Tanninen und einem saftigen, runden Abgang. Ideal zu vegetarischen Gerichten.

This cuvée of Zweigelt and Merlot features aromas of red cherries and spicy rosewood.

On the palate, it is elegant and fresh, with fine tannins and a juicy, rounded finish.

Perfect with vegetarian dishes.



Veganer Burger Sedartis Style

29

Falafel Burger im Vollkornbrot Bun mit Avocadocrème, Tomate und mariniertes Babyspinat, serviert mit Süsskartoffel Frites

Falafel burger in a whole grain bread bun with avocado cream, tomato and marinated baby spinach, served with sweet potato fries

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

Reh
Deer

Schweiz
Switzerland

Wildschwein
Wild boar

Schweiz
Switzerland

Hirsch
Venison

Schweiz
Switzerland

Lachs
Salmon

Schweiz
Switzerland

Thunfisch
Tuna

Vietnam
Vietnam

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!

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.