

Business Lunch vom 29. Juli bis 2. August 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise		Vorspeise
Kleiner Menü Salat oder Rote Kokos-Currysuppe * ** ***	Kleiner Menü Salat oder Kichererbsen-Rübliscremesuppe * **	Kleiner Menü Salat oder Gazpacho * ***		
			1. August	2. August
Kulinarische Reise Pouletschenkel-Steak Duett von der Kichererbse gebackene Aubergine ** ***	Kulinarische Reise Secreto vom Thurgauer Apfelschwein mit Chimichurri Süsskartoffel Frites Broccoli ** ***	Kulinarische Reise Trutenragout in Rahmsauce Langkornreis Erbsen **		
Natur Pur Quornschnitzel Walliser Art Brätler-Kartoffeln Sommergemüse * **	Natur Pur Agnolotti gefüllt mit Feigen und Pecorino Ruccola Grana Padano *	Natur Pur Gebratenes Tofu-Sesam-Steak Soba-Nudeln asiatisches Gemüse * ***		
Feinschmeckerteller Salad Bowl Schweizer Flechenknusperli im Bierteig mit Rettich, Gurke, schwarzem Quinoa und Radiesli Knoblauch-Dressing	Feinschmeckerteller Salad Bowl Schweizer Flechenknusperli im Bierteig mit Rettich, Gurke, schwarzem Quinoa und Radiesli Knoblauch-Dressing	Feinschmeckerteller Salad Bowl Schweizer Flechenknusperli im Bierteig mit Rettich, Gurke, schwarzem Quinoa und Radiesli Knoblauch-Dressing		

Kulinarische Reise – der Entdecker: CHF 31.00 inklusive Suppe oder Salat

Natur Pur – der Vegetarier : CHF 26.50 inklusive Suppe

Salat Feinschmeckerteller – schnell und gut: CHF 21.50

restaurant
sedartis

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt



Tellergerichte

Vorspeise

Melonen-Weissweinkaltschale,
Mascarponeschaum und Sprossen * | **

15

Menüsalat *|**|***

9.50

Hauptgänge

Lauwarmes Lachssteak (SCO),
mediterranes Gemüse-Risotto
Kräuter-Espuma **

38

Poulet-Saltimbocca mit Salbeijus
Herzoginkartoffeln
Sommergemüse

37

Saisonal

Panierte Fetawürfel, Ofengemüse, Kichererbsenpüree und
Limetten-Kokosschaum *

28

Hausspezialität

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind «Café de Paris»,
mit Brot vom Fass
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

39

Dessert

Schokoladen-Crème-brûlée,
saisonale Früchte und Crumble *

15

restaurant
sedartis