

Business Lunch vom 28. Oktober bis 1. November 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Kleiner Menü Salat oder Gerstensuppe mit Schwarzbrotcroûtons *	Kleiner Menü Salat oder Spinat-Frischkäse-Suppe * **	Kleiner Menü Salat oder Rüebli-Orangen-Suppe * ** ***	Kleiner Menü Salat oder Kartoffel-Senfcrèmesuppe * **	Kleiner Menü Salat oder Kürbis-Apfelcrèmesuppe * **
Kulinarische Reise Poulet-Piccata Roller-Kartoffeln Ratatouille	Kulinarische Reise Schweins-Saltimbocca Kräuterrisotto gebackene Aubergine **	Kulinarische Reise Trutensteak Walliser Art Ofenkartoffel Sauerrahm **	Kulinarische Reise Sous-vide gegarte Rindshuft Maisschnitte sautierte Peperoni und Zwiebeln **	Kulinarische Reise Orecchiette mit Rauchlachs Rahmsauce Spinat und Cherrytomaten
Natur Pur Gebackene Randen Serviettenknödel Duett vom Blumenkohl *	Natur Pur Quornsteak mit Zitronenquark Süskartoffelpüree Broccoli * **	Natur Pur Kürbisravioli mit Weissweinsauce Zucchetti Cashewkerne *	Natur Pur Chässpätzli mit Röstzwiebeln Herbstgemüse *	Natur Pur Gebackenes Wurzelgemüse Gemüse-Tabouleh Joghurtsauce * **
Feinschmeckerteller Salad bowl Ziegenkäse, Feigen, Trauben, Naanbrotcroûtons und Kernen Balsamico-Dressing *	Feinschmeckerteller Salad bowl Ziegenkäse, Feigen, Trauben, Naanbrotcroûtons und Kernen Balsamico-Dressing *	Feinschmeckerteller Salad bowl Ziegenkäse, Feigen, Trauben, Naanbrotcroûtons und Kernen Balsamico-Dressing *	Feinschmeckerteller Salad bowl Ziegenkäse, Feigen, Trauben, Naanbrotcroûtons und Kernen Balsamico-Dressing *	Feinschmeckerteller Salad bowl Ziegenkäse, Feigen, Trauben, Naanbrotcroûtons und Kernen Balsamico-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

Salat Feinschmeckerteller – schnell und gut: CHF 21.50

restaurant
sedartis

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt



Herbstgerichte

Vorspeise

	kleine Portion	Portion
Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit Tramezzini, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernenöl		14

Menüsalat

9.50

Hauptgänge

Rosa gebratenes Kotelett vom Hirschrücken Marroni-Serviettenknödel, unter einer Kräuterkruste mit Wacholderjus, Rotkraut und eingelegten Aroniabeeren	58
--	----

Schweizer Rehgeschnetztes mit Cognac-Rahmsauce und Kürbis-Kartoffelrösti **	40	48
--	----	----

Offenes Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout schwarzem Trüffel, Röstzwiebeln und gepickelten Kürbiswürfeln	38	44
---	----	----

Hausgemachte Kürbis-Pizoke mit sautierten Rotkohlblättern, glasierten Marroni und Nussbutter Schaum	26	34
---	----	----

	kleine Portion	Portion
Getreiderisotto mit eingelegten Preiselbeeren, Hefeflocken und Topinambur-Chips	22	28

Tatar

Rindstatar «Jägerart» Austernseitlinge aus Oberrieden, knusprige Speckstreifen, Frühlingszwiebeln und Croûtons Beef tartare "Hunter Style" with oyster mushrooms	28	40
---	----	----

Geröstetes Rüeblitatar eingelegte Senfsamen, Sonnenblumenkerne-Crumble und Zitronen-Beurre-blanc	22	28
--	----	----

Dessert

Quitten-Panna cotta mit Sausersorbet und Honigknusper		14
--	--	----

*vegetarisch | **glutenfrei | ***laktosefrei
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant
sedartis