

Business Lunch vom 28. Oktober bis 1. November 2024

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

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

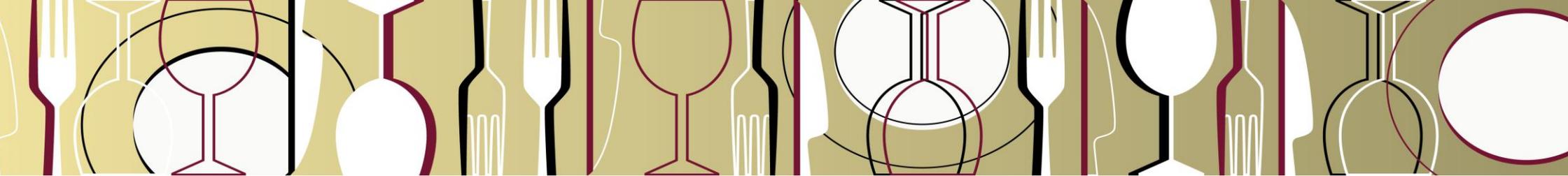
Natur Pur – der Vegetarier : CHF 26.50 inklusive Suppe Salat Feinschmeckerteller – schnell und gut: CHF 21.50

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