

Mo, 26. Juli 2010	Di, 27. Juli 2010	Mi, 28. Juli 2010	Do, 29. Juli 2010	Fr, 30. Juli 2010
Salat- & Antipastibuffet oder Grüne Erbsencremesuppe	Salat- & Antipastibuffet oder Spinatcremesuppe mit rosa Pfeffer	Salat- & Antipastibuffet oder Gazpacho „Andalouse“	Salat- & Antipastibuffet oder Rindskraftbrühe mit Sherry und Schnittlauch	Salat- & Antipastibuffet oder Champignoncremesuppe mit Liebstöckel
Kulinarische Reise Gebratenes Schweins Cordon bleu Pommes frites Karotten	Kulinarische Reise Spare – Ribs in Honigmarinade mit Sauerrahmdip Gebackene Kartoffel Maisgemüse	Kulinarische Reise Rindsschmorbraten im Rotweinsud mit Kräutern Tagliatelle Romanesco	Kulinarische Reise Gebratene Entenbrust an Honig – Sesamjus Lauchpilawreis Grüne Bohnen	Kulinarische Reise Gebratenes Zanderfilet an Limetten – Weissweinsauce Kurkuma Kartoffeln Kefen
CHF 26.00	CHF 26.00	CHF 26.00	CHF 26.00	CHF 26.00
Aus der Feinschmeckerpfanne Königsberger Klopse mit Kapern Pilawreis	Aus der Feinschmeckerpfanne Rindsragoût mit Speck und Perlzwiebeln Spätzli	Aus der Feinschmeckerpfanne Pouletstreifen in Champignonsauce Bratkartoffeln	Aus der Feinschmeckerpfanne Sautierte Kalbsleber mit Schalotten und Kräutern Rösti	Aus der Feinschmeckerpfanne Nasi Goreng mit Pouletstreifen asiatisches Gemüse
CHF 24.00	CHF 24.00	CHF 24.00	CHF 24.00	CHF 24.00
Natur Pur Peperoni gefüllt mit Couscous auf Tomaten – Minz Coulis	Natur Pur Gebratene Bramata – Walnusschnitten Ratatouille und frittiertem Rucola	Natur Pur Gemüse süsssauer mit Reisstrohpilzen Couscous	Natur Pur Cappelletti mit Radicchio und Ricotta gefüllt Salbeibutter und Baumnüsse	Natur Pur Gemüsestrudel auf Sauce Hollandaise marinierte Sprossen
CHF 20.00	CHF 20.00	CHF 20.00	CHF 20.00	CHF 20.00

Vorspeise

Salat & Antipastibuffet		
Vorspeise	CHF	9.00
Hauptgang	CHF	18.00
Tagessuppe	CHF	7.50

RESERVATION UNTER

fon 043 388 33 00
e-mail info@sedartis.ch

Tellergerichte

Gebratenes Kalbssteak Café de Paris mit Salat geschmackvoll aus garniert	CHF	36.00
Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis serviert	CHF	27.00
(mit Tagessuppe oder Salat & Antipastibuffet + CHF 6.00)		

Brain Food

Vorspeise

Vitello tonnato mit Kapern und Zwiebelringen	CHF	22.00
-------------------------------------------------	-----	-------

Hauptgang

Poelierte Perlhuhnbrust an Portweinjus auf mediterranem Gemüsesockel	CHF	34.00
-------------------------------------------------------------------------	-----	-------

Dessert

Marinierte Ananaswürfel mit rosa Pfeffersorbet	CHF	11.00
---------------------------------------------------	-----	-------

Tagesdessert	CHF	8.50
--------------	-----	------