

EDO BAR & LOUNGE

EDO EXKLUSIV

Unsere EDO Bar & Lounge kann für exklusive Anlässe von 20 – 60 Personen gebucht werden!

WE WANT TO BE SOCIAL WITH YOU



Follow.Like.Comment
@hotelsedartis

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

APERITIV / BITTER_{4cl}

Campari	23.0%	9.5
Cynar	16.5%	9.5
Carpano Antica Formula	16.5%	9.5
Martini Extra Dry / Bianco / Rosso	15.0%	9.5
Noilly Prat	18.0%	9.5
Pernod	40.0%	9.5
Pimm`s No. 1	25.0%	9.5
Appenzeller	29.0%	7
Averna	29.0%	9.5
Fernet Branca	39.0%	9.5
Ramazzotti	30.0%	9.5
Jägermeister	40.0%	9.5
Getränke Zusatz		3.0
Soda, Citro, Orangensaft, Tonic Water		

APERITIV DRINKS

Aperol Spritz	13
Aperol, Soda, Prosecco	
Hugo	13
Holundersirup, Soda, Prosecco, Minze, Limette	
Lillet vive	14
Lillet, Tonic, Gurke, Minze	
Giselle Tonic	14
Giselle, Tonic	
Kir Royal	16
Veuve Clicquot Champagner, Creme de Cassis	



SPRIZZ

Limoncello Sprizz 14
Villa Massa, Angostura Bitte, Tonic, Minze

Veggie Sprizz 14
Bols Cucumber, Prosecco, Zitro

Grapefr`izz 14
Bols Pink Grapefruit, Prosecco, Pink Grapefruitsaft

Melon Sprizz 14
Bols Watermelon, Prosecco, Zitronensaft

Giselle Sprizz 14
Giselle, Prosecco, Soda, Minze

CLUB 0.0%

Hugo Secco 12
Holundersirup, Soda, Secco, Minze, Limette

Virgin Mojito 12
Soda, Zuckersirup, Limette, Minze

Mystic Mango 12
Passionsfruchtsaft, Mystic Mango, Bergfeuer, Kokossirup



COCKTAILS

Tequila Sunrise 15
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Vodka Mule 15
Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

Lynchburg Lemonade 16
Jack Daniels, Triple Sec, Zitronensaft, Citro

Old Fashion 16
Bourbon, Zucker, Soda

Mojito 16
Brugal Rum, Zuckersirup, Soda, Limette, Minze

Caipirinha 16
Pitu Cachaca do Brasil, Limetten, Rohrzucker

Gin Fizz 16
Gin, Zucker, Lime, Soda

Margarita 16
Tequila, Lime, Triple Sec

Negroni 16
Campari, Roter Wermut, Gin

Pina Colada 16
Rum, Rahm, Ananssaft, Cocossirup

Sex on the Beach 16
Vodka, Peach, Cranberysaft, Orangensaft

Swimming Pool 18
Vodka, Rum, Blue Curacao, Rahm, Ananassaft

Long Island Ice tea 19
Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Gin, Zucker, Lime

Classic Sour 15
Whiskey / Vodka / Gin / Tequila
Zitronensaft, Zuckersirup

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

1dl 7.5dl

Prosecco Brioso

Le Contesse, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera

9.5 59

Veuve Clicquot, Cuvée Reserve

Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

14.5 98

OFFENE WEISSWEINE

1dl 7.5dl

Gespritzter Weisswein

süss oder sauer

8.5

Meilener Riesling, 2022

Schwarzenbach, Zürich, Schweiz
Traubensorte: Riesling

8.5 58

Trattofino, 2022

Tenuta San Giorgio, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot, Kerner

9.5 66

Venezia DOC, 2021

Borgo Molino, Veneto, Italien
Traubensorte: Chardonnay

8 53

Grüner Veltliner, 2019

Proidl, Niederösterreich, Österreich
Traubensorte: Grüner Veltliner

9 63



ROSÉWEIN

1dl 7.5d

Lumera, 2022

Donnafugata, Sizilien, Italien
Traubensorten: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Noir

9 63

OFFENE ROTWEINE

1dl 7.5dl

Meilener Blauburgunder, 2022

Schwarzenbach, Zürich, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

8.5 58

Cornalin, 2022

Cave Caloz, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Cornalin

10 69

Venezia DOC, 2021

Borgo Molino, Veneto, Italien
Traubensorte: Cabernet Sauvignon

8 53

Côtes du Rhône Rouge AOP, 2021

Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankreich
Traubensorte: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

9.5 66

Raposo, 2016

Sierra de Toloño, La Rioja, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

10 cl 150 cl
10 145



Sie haben Ihren Lieblingswein nicht gefunden? Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte!

BIERE

FRISCH VOM FASS

Eichhof Urfrisch

20cl
4.8

30cl
5.8

50cl
7.8

AUS DER FLASCHE

Eichhof Hubertus, Dunkelbier

33cl 7

Ittinger Klosterbräu, Amber

33cl 6.5

Heineken, Lager Classic

33cl 6.5

Lagunitas, IPA

35cl 8

Erdinger, Weizenbier

50cl 8.3

Eichhof, Alkoholfrei

33cl 6

Erdinger, Weizenbier Alkoholfrei

33cl 7



SOFT DRINKS

MINERAL

Allegra(ohne) oder Passugger(mit)	35cl	50cl	77cl
	5.8	6.5	10

SÜSSES

Coca Cola, Coca Cola Zero		33cl	5.8
Rivella rot, blau		33cl	5.8
Apfelschorle, Apfelsaft		33cl	5.8
Red Bull		25cl	6.5
Ginger Beer		25cl	6.5
Sanbitter		10cl	5.5
Sedartis Eistee (Hibiskus-Minze oder Grüntee-Passionsfrucht)		30cl	6.5
Thomas Henry (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)		20cl	5.8
Gazosa (Limone, Amara, Pompelmo)		35cl	5.8
Michel Säfte (Orange, Tomate, Traube,)		20cl	5.5

HOT DRINKS

KAFFEE

Kaffee Crème	4.9
Espresso, Ristretto	4.9
Doppio	6.1
Espresso Macchiato	5.1
Milchkaffee	5.7
Cappuccino	5.7
Latte Macchiato	5.7
Café Corretto	9

MILCHGETRÄNKE

Heisse Schoggi / Ovo	5
Schoggi Mélange	6.5
Schoggi Bailey's	9

SIROCCO QUALITÄTSTEE 5.7

Ceylon Sunrise English Breakfast
Gentle Blue Earl Grey
Purple Breeze Darjeeling
Moroccan Mint
Red Kiss Früchtetee
Jasmin Green Tea
Japanese Sencha
Verveine
Piz Palü Kräutertee
Rooibos Orange Tangerine
Ginger lemon Dream
Camomile Orange

DRY GIN

Gin 27	43.0%	14
Hendrick's	41.4%	15
Streulis Gin	46.0%	14
Gin Mare	42.6%	16.5
Botanist	46.0%	16.5
Turicum Dry Gin	41.5%	16.5
Malfy Rosa Grapefruit	41.0%	16.5
Deux Frères Gin	43.0%	19
Monkey 47	47.0%	19

LONDON DRY GIN

Bombay Sapphire	40.0%	13
Tanqueray Nr.10	47.3%	17

SPECIAL GIN

Bombay Bramble	37.5%	13
Tanqueray Rangpur	41.3%	14
Nordes Gin	43.0%	14

GENEVER

Bols Genever	42.0%	16.5
--------------	-------	------

Gin Getränke Zusatz

Thomas Henry, Fever Tree Mediterranean, Swiss Mountain Spring Rosmary		+ 3
---	--	-----

WHISKIES

4cl

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red	40.0%	12
The Balvenie Double Wood Aged 12y	40.0%	16
Chivas Regal 12y	40.0%	14
Monkey Shoulder	40.0%	14
The Famous Grouse	40.0%	12

IRISH

Tullamore Dew	40.0%	12
---------------	-------	----

TENNESSEE

Jack Daniel's	40.0%	12
---------------	-------	----

SINGLE MALT

BenRiach The Smokey Twelve 12y	46.0%	19.5
Ailsa Bay	48.9%	19.5
Highland Park 12y	40.0%	18
The BenRiach	43.0%	16

EDELDESTILLATE

2cl

OBSTBRÄNDE

Streuli's Kirsch Edelbrand	43.0%	9.5
Streuli's Williams Edelbrand	42.0%	9.5
Streuli's Quitte	41.0%	11
Morin Vieille Prune	41.0%	12

COGNAC

Camus V.S.O.P	40.0%	12
Camus X.O	40.0%	19
Hennessy XO	40.0%	22

ARMAGNAC

Ferte de Partenay, Hors d'Age	40.0%	16
-------------------------------	-------	----

GRAPPA

Nonino Merlot	41.0%	12
Nonino Chardonnay	41.0%	12
Berta Grappa Elisi	43.0%	16
Berta Tre soli Tre	43.0%	18

LIQUORS & SPIRITS

4cl

LIKÖRE

Malibu	21.0%	9.5
Hierbas	26.0%	9.5
Limoncello di Sorrento	30.0%	9.5
Bailey`s Irish Cream	17.0%	11
Galliano	30.0%	11
Cointreau	40.0%	11
Kahlua	20.0%	12
Amaretto Disaronno	28.0%	12
Southern Comfort	35.0%	12
Sambuca	40.0%	12
Grand Marnier	40.0%	14

PORTWEINE & SHERRY

Sherry Tio Pepe	15.0%	9
Graham`s Fine White Port	19.0%	11
Graham`s Fine Tawny	19.0%	13
Graham`s Vintage Port	20.0%	19

VODKA

Koskenkorva Original	40.0%	12
Absolut Vodka	40.0%	12
Grey Goose	40.0%	15
Belvedere	40.0%	18



RUM

Brugal Blanco	40.0%	12
Brugal Añejo	38.0%	15
Havana Club Añejo 7 Anos	40.0%	16
Zacapa	40.0%	18
Gosling`s Black Seal Proof	75.5%	18

TEQUILA

el Jimador Blanco	38.0%	10
el Jimador Reposado	38.0%	12

Getränke Zusatz

Soda, Citro, Tonic Water, Cola		+3
--------------------------------	--	----

PINSA

Pinsa Focaccia*

mit Olivenöl und Rosmarinsalz

10

Pinsa Napoli*

mit Mozzarella und Tomatensauce

14

Pinsa Verdura*

mit Grillgemüse und Tomatensauce

18

Pinsa Prosciutto

mit Rohschinken, Mozzarella und Tomatensauce

19

APERITIVO (1-2 / 2-4 Personen)

mit Pinsabrot, Rohschinken, Bündner Salsiz, Schwyzer Käse, Oliven und Grillgemüse

24 / 34

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Deklaration

Fleisch CH
Crevetten Vietnam
Vegetarisch *



SNACKS & FOOD

Finger Food

Mini – Frühlingsrollen* / Cream Cheese Poppers* / Pouletspießli / Crevetten

5 stk.	8 stk.	10stk.
12	16	19

Caesar Salat klassisch

17 / 27

mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Parmesan

... mit gebratenen Pouletbruststreifen +6

Hausgemachtes Rindstatar

24 / 36

serviert mit Briochetoast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

Tatar von Aubergine und Tomate

19 / 29

auf Gurken-Carpaccio, serviert mit Briochetoast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Sedartis Burger

35

Schweizer Rindfleisch im Brioche Bun, gefüllt mit Karotten-Kabissalat, Gruyère Käse, knusprigem Speck und Ofentomaten, serviert mit Pommes Frites

Veganer Burger Sedartis Style*

29

Linse-Quinoa-Soja-Burger im Vollkornbrot Bun mit Karotten-Kabissalat, Avocado und Tomate, serviert mit Süsskartoffel Frites

