

# Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch  
regional  
kreativ


Mittag & Abend

Die sagibeiz Crew verwöhnt Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Unser Konzept erlaubt es, bunt zu mischen: Anstelle einer Vorspeise und einer Hauptspeise lassen sich auch gut 3-4 Plättli kombinieren, die laufend unkompliziert serviert werden, so erfahren Sie verschiedenste Geschmacks-, Gar- und Servierarten. Die Plättli können auch gut geteilt werden.

Empfohlen: 3-4 Plättli pro Person je nach Hunger; Minimum 2 Plättli pro Person

**Hausgemachte Brioche und Focaccia**  6.00  
mit Butter und Rauchsatz

**Kartoffel- oder Süsskartoffelwedges**  14.50  
mit Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip  
oder mit Trüffelmayo + CHF 1.00

**Saisonaler Blattsalat**  14.00  
mit hausgemachter Vinaigrette

**Gemischter sagibeiz Salat**  16.50  
regional und saisonal

**Gemüsesuppe**  14.00  
regional und saisonal

**Saisonales Ofengemüse**  19.00  
mit Feta und Sonnenblumenkernen

**Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat**  17.00  
an leichter Vinaigrette

**Knuspriges Tempuragemüse**  24.00  
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip

**Chili und Knoblauch Krevetten** 26.00  
mit Mangochutney, Chili und frischen Kräutern

**Roastbeef** 29.00  
mit Chimichurri und hausgemachter Mayonnaise

**Fregola Sarda**  22.00  
mit Mascarpone, eingelegten Tomaten, Zitronenchutney und Petersilienöl

**Ziegenkäse**  23.00  
gratiniert mit Honig, Thymian und Baumnüssen

**Rindstatar** 28.00  
mit Rösti, Wachtelei und Saiblingskaviar

**Poulet Stroganoff** 26.00  
mit Sauerrahm und frischen Kräutern

**Pulled Pork 48h geschmort** 27.00  
mit hausgemachter Brioche und Holzkohlemayonnaise


Gerne kreiert Ihnen unser Küchenteam unter der Leitung von Christian Zitzer jeweils tischweise jeden Donnerstag, Freitag und Samstag ein 4-Gang Menü «Carte blanche» für CHF 95. Reservationen empfohlen.

## Klassische Hauptspeisen

**Poulet Stroganoff** 39.00  
mit Sauerrahm, Quark-Serviettenknödel und Petersilienöl

**Bandnudeln mit Pulled Pork** 39.00  
im hausgemachten BBQ-Jus

**Fischknusperli** 39.00  
mit Kartoffeln, Ofengemüse und hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip

**Kalbsschnitzel im Sesammantel** 49.00  
mit Kartoffel-Gurkensalat  
 möglich

**Saibling konfiert** 47.00  
mit Zitronenchutney, Petersilienöl und Fregola Sarda

## Dessert

**Marroni-Tiramisu** 7.50

**Schoggimousse mit Blutorange** 15.00

**Leichte Vanillecrème**  7.50  
mit Apfelkompott und Guetzli-Crumble

**Affogato** 7.50  
Vanilleglacé mit Espresso

Dies ist eine Auswahl aus unserem Dessertangebot. Für weitere Desserts fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

 **vegan**

 **vegetarisch**


Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere vegetarische/vegane Optionen und Allergene.



Besuchen Sie unseren neuen sagiladen im Untergeschoss der sagibeiz und nehmen Sie regionale Produkte mit nach Hause. Unser Küchenteam kocht übrigens auch mit diesen Produkten.

Deklarationen: Fleisch: Geflügel, Kalb, Rind & Schwein CH | Fisch & Krevetten: Zander CH, Krevetten VNN | Brot: Brot CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), G. Bianchi (Zürich), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte: Marchhof (Flums), Saviva (Zürich) | Fisch & Krevetten: Bianchi (Zürich) | Wachteleier, Eier: Flumserwachteleier (Flums), Saviva (Zürich)

Entdecken Sie unsere exklusiven Genuss-Packages! 



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch