

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

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! 



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



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch