

# Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch  
regional  
kreativ

Mittag & Abend

## Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> 	18.50
gebratene Waldpilze   Preiselbeeren   Laugencroûtons   Hausdressing	
<b>Blattsalat &amp; Wildkräuter</b> 	14.00
mit Hausdressing	
<b>Gemischter Tagessalat</b> 	16.50
regional und saisonal   mit Hausdressing	
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> 	14.00
eigene Kerne und Öl   Pastinakenchips	
<b>Burrata</b> 	19.00
roter Kabis   Marroni   Cranberry   Radicchio	
<b>Ziegenkäse</b> 	24.00
gratiniert   Honig   Marroni   Baumnuss	
<b>Hirsch Carpaccio</b>	28.00
Eierschwämmli   schwarze Baumnuss   Beeler Chogele	
<b>Rindstatar</b>	
getrüffelte Eigelbcrème   Senfkaviar   Sauerrahm   Minibrioche	
klein	28.00
gross	36.00

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 & Meeresfrüchte: Zander CH, Pulpo ESP | Brot: Brot CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), G. Bianchi (Zürich), Sven's Butcher Shop (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Milchprodukte: Marchhof (Flums), Saviva (Zürich) | Fisch & Meeresfrüchte: Bianchi (Zürich), Fideco (Murten) | Eier: Kerenzler Freiland Eier (Obstalden)

Entdecken Sie unsere Herbst- und Winterangebote! →



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch

## Klassische Hauptspeisen

<b>VEGETARISCH &amp; VEGAN</b>	
<b>Waldpilzragout</b> 	32.00
Bretzelknödel   Rosenkohl   Rotkraut   eingelegte Birne	
<b>Tagespasta</b>	29.50
(nach Info vom Service)	
<b>Kürbis-Risotto</b> 	34.00
eingelegter Hokkaido-Kürbis   Zitronenchutney   Taleggio	
<b>Planted Steak</b> 	38.00
gebackener Maiskolben   Bramata   Süsskartoffelfries	
<b>FLEISCH &amp; WILD</b>	
<b>sagi-dog</b>	26.50
Hirschwurstli von Sven's Butcher Shop Unterterzen   Cole Slaw   frische Kräuter   Fries	
<b>Pulled Wildschwein Burger</b>	32.50
Brioche Bun   Schwarzbier-Zwiebeln   Rauchketchup   Senfgurken-Relish   Fries	
<b>Beef Short Ribs low &amp; slow 24h</b>	39.00
frische Kräuter   Pastinake   Rauchmayo   Fries	
<b>Crispy Kalbs-Cordon-Bleu</b>	46.00
schwarzer Trüffel   Gemüse   Fries	
<b>Hirschentrecôte</b>	52.00
von der Culinarium Ostschweiz zertifizierten Liebeswerkstatt   Preiselbeerjus   Rotkraut   Marroni   Rosenkohl   Baumnuss-Spätzli   Rotweinbirne	
<b>FISCH</b>	
<b>Fisch des Tages</b>	46.00
(nach Info vom Service)   Zitronenchutney   Lauchöl   Bratkartoffeln	
<b>Fischknusperli</b>	39.00
Bratkartoffeln   Ofengemüse   Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip	
<b>Dessert</b>	
<b>Mousse au Chocolat</b> 	15.00
Biskuit   Birne   Baumnuss	
<b>Milch &amp; Honig</b>	15.00
Glacé   Crumble	
<b>MINIDSSERT IM GLAS</b>	
<b>Marronimousse</b>	7.50
Zwetschgen   Meringue	
<b>Tiramisu</b>	7.50
klassisch	

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