

# Herzlich willkommen in der sagibeiz

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

## Vorspeisen & leichte Hauptspeisen

**Apéro Plättli** 19.50  
Der Klassiker zum Apéro oder zum Auftakt für Grosses. Mit Quartner Mostbröckli, geräucherter Hirschwurst und Rohschinken sowie Bergkäse von der Familie Gadiant vom Flumserberg, Chakalaka-Relish (pikant) und eingelegten Dörrotomaten

**Tian vom Seitling** 24.50  
Ein wahres Kunstwerk auf dem Teller: Der elegante Turm mit gebratener Aubergine, Butternuss-Kürbis, Steinpilzmousse und in Tempura gebackenem Kräuterseitling

**Degustations-Etagère sagibeiz** ab 2 Personen 19.50  
Geniessen Sie die Vielfalt unserer kalten Küche in kleinen Portionen zum Teilen und Verwöhnen Sie sich gleich auf drei Etagen.

**Hausgemachte Kalbskopfterrine à la Yannick** 18.50  
Serviert mit Nüsslisalat-Bukett an Mandarinenvinaigrette und Preiselbeer-Konfit

**Lauchterrine à la Yannick** 12.50  
Diese klassische Terrine mit Lauch begeistert durch Finesse und wird mit einem Nüsslisalat-Bukett an Mandarinenvinaigrette, mit fermentiertem schwarzem Knoblauch

**Gebratene Forellenstreifen von der Familie Gmür im Weisstannental** 29.50  
serviert mit Butternusskürbis-Mousse und in Tempura gebackenem Seitling  
Leichter Hauptgang 38.50

**Kürbisravioli im Nussöl gebraten** 26.50  
Mit Kürbiskernen und Butternuss-Brunoise  
Leichter Hauptgang 38.00

## SALATE & BOWLS

**Herbstliche Salatbowl «sagibeiz»** 27.50  
Dieser sagibeiz-Klassiker wird mit unserer eigenen Salatmischung, eingelegten Kräutern aus unserem eigenen Kräutergarten, sauer eingelegten Eierschwämmen, getrockneten Beeren und gerösteten Nüssen serviert.  
Auch als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen.

Ergänzen Sie Ihre Salatbowl mit folgenden Leckereien:  
In Tempura gebackener Kräuterseitling 34.50  
Sashimi vom Butternuss-Kürbis 30.50  
Gebratenem Steinpilz 37.50  
Gebratene Streifen vom Hirsch 37.50  
Sous-Vide gegartes Pulled Lamm 34.50

Wählen Sie aus den folgenden Dressings:  
Hausdressing oder Zitronenmelissen-Vinaigrette

**Salat vom gebratenen Lattich an Hagebutten-Mayo** 15.50  
Serviert mit Röstzwiebeln und sauer eingelegten Eierschwämmen

Unsere Salatsaucen sind auch als Take Away für zu Hause erhältlich.

## SUPPEN

**Champignoncrèmesuppe** 13.50  
Cremige Champignonsuppe mit Weisswein verfeinert

Ergänzen Sie mit folgenden Zutaten:  
Sous-Vide gegartes Pulled Lamm 15.50  
Gebratener Steinpilz 16.50  
In Tempura gebackener Kräuterseitling 18.50

## Hauptspeisen

**Drei verschiedene Mini Cordon Bleus vom Ostschweizer Schwein** 44.50  
Lassen Sie sich mit drei verschiedenen Cordon Bleus kulinarisch verwöhnen: gefüllt mit Steinpilz und Parmesan, klassisch sowie Preiselbeer und Mostbröckli.  
Serviert mit Tagesgemüse und Pommes Frites

Wählen Sie statt Pommes unsere Röstipommes 3.00

**Zanderknusperli Meunière gebacken** 36.50  
An einer lockeren, leicht rauchigen hausgemachten Limetten-Petersilien-Aioli.  
Begleitet von Tagesgemüse und Pommes Frites

Wählen Sie statt Pommes unsere Röstipommes 3.00

**Saftiger Beef Burger im Laugen-Bun serviert** 34.50  
Medium gebratenes Quartner Rindfleisch-Patty (180g) mit hausgemachtem Chakalaka-Relish, kräftigem Cheddar, knackigem Lattich und Sauerrahm-Schnittlauch-Schaum.  
Serviert mit Pommes Frites

Wählen Sie statt Pommes unsere Röstipommes 3.00

**Sagi Brett mit Suppe** ab zwei Personen, Preis auf Anfrage  
Teilen Sie sich ein spezielles Stück Fleisch oder ein vegetarisches Gericht. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über die aktuellen Gerichte. Serviert mit hausgemachtem Coleslaw, Baked Potatoes, Tagesgemüse, hausgemachten violetten Pommes Frites und dreierlei Dips.

**Gebratener Saibling von der Familie Gmür im Weisstannental** 45.50  
Mit hausgemachtem Kürbispüree und in Tempura gebackenem Kräuterseitling

**Klassischer Ossobucco an erfrischend-pikanter Gremolata** 52.50  
serviert mit sämigem Steinpilzrisotto und Mais-Crunch

**Kürbis-Carpaccio** 38.50  
Mit gebackener Avocado, gebratenen Steinpilzen und knusprigem Mais

**Steinpilzrisotto** 32.50  
Mit gebratenen Steinpilzen

 vegetarisch  vegan

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne zu weiteren vegetarischen oder veganen Optionen und geben Ihnen gerne über enthaltene Allergene Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Geflügel, Rind, Schwein CH | Fischdeklaration: Saibling CH, Zander DE, Crevetten VN  
Lieferanten: Fleisch: Ru-Fleisch (Flums), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst (Näfels) | Käse, Milchprodukte Familie Gadiant (Flumserberg), Marchhof (Flums) | Fisch: Bianchi (Zürich), Hanspeter Gubser (Walenstadt), Forellenzucht Schwendi (Weisstannental) | Glace Bäckerei- Konditorei Müller (Näfels) | Wachtteleier Familie Marthy (Flums)



Getränkekarte



Weinkarte



Individuelle Events mit Sport, Kultur, mitten in der Natur! eventagentour



Genusstour



Wassersport sagibeiz und lofthotel



Keine Lust mehr nach Hause zu fahren?  
Fragen Sie nach unseren Last Minute Angeboten im lofthotel.  
[www.lofthotel.ch](http://www.lofthotel.ch)