








# Herzlich willkommen in der sagibeiz

## Vorspeisen

<b>Endlich ist wieder Zeit für Nüsslisalat</b> 	13.50
Mit Speck und Ei	16.50
Mit gebratenen Steinpilzen 	19.50
Mit Sashimi vom Butternuss-Kürbis 	18.50
Mit gebratenen Streifen vom Hirschfilet	25.50




<b>Die herbstliche Vitaminbombe: Radicchio-Salat mit gerösteten Walnüssen und karamellisierten Orangenfilets</b>  	16.50
Wählen Sie zusätzlich:	
Gebratene Streifen vom Hirschfilet	24.50
Eine halbe gegrillte Avocado  	24.50

<b>Carpaccio vom Hirsch</b>	29.50
Serviert mit sautierten Steinpilzen, marinierten Rosenkohlblättern und Preiselbeer-Gel als leichter Hauptgang	42.50

<b>Steinpilzcarpaccio</b>  	28.50
Serviert mit sauer eingelegten Eierschwämmli, marinierten Rosenkohlblättern und Preiselbeer-Gel als leichter Hauptgang	39.50

<b>Tatar vom Schweizer Damhirsch «sagibeiz»-Art</b>	24.50
Mit einem Flumser Wachtel-Spiegelei, eingelegten Waldpilzen und Butternuss-Spänen leichter Hauptgang	42.50

## Suppen

<b>Butternuss-Kürbis-Suppe mit Zimt verfeinert</b>  	13.50
Wählen Sie zusätzlich:	
Sous-Vide gegartes Pulled Lamm	18.50
planted.pulled Chicken 	18.50
Knusprig gebackene Speckwürfeli	18.50

**Diese Gerichte sind von 11.30–14 Uhr und von 17.30–21 Uhr erhältlich.**

Unser Service-Personal gibt Ihnen gerne über enthaltene Allergene Auskunft.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Fleischdeklaration: Rind, Kalb CH | Lamm IRL/AUS  
Fischdeklaration: Saibling CH | Felchenfilet CH/Walensee

Lieferanten:  
Fleisch: Traitařina  
planted.: Kemptpark  
Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels)  
Käse, Milchprodukte: Familie Gadiant (Flumserberg)  
Wachteleier: Familie Marthy (Flums)

## Hauptspeisen


<b>Schonend geschmorter Reh-Pfeffer</b>	35.50
Klassisch serviert mit Silberzwiebeli, Speckwürfeli und hausgemachten Croûtons. Dazu gibt es unsere Spätzli, glasiertes Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und eine halbe Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt	

<b>Wildschweinkotelette mit getrockneten Apfelschnitzen</b>	42.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeere gefüllt und sagi Wildjus	

<b>Sagibrett speziell Wild</b>	für zwei Personen 120.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt und drei hausgemachten Dipsaucen	

<b>Kurz gebratenes Schnitzel vom Reh</b>	53.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt	

<b>Rosa gebratenes Entrecôte vom Hirsch</b>	49.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt	

<b>Planted.Wiener Schnitzel</b> 	39.50
Mit hausgemachten veganen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt	



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei

### Degustations-Menü zum selber zusammenstellen

3-Gang Menü vegetarisch CHF 63

3-Gang Menü CHF 78

(Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

4-Gang Menü CHF 87

(Vorspeise, Suppe oder Zwischengang, Hauptspeise, Dessert)

5-Gang Menü CHF 96

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert)

Wir freuen uns, wenn Sie uns zeitnah und vor Ort wohlwollend - kritisches Feedback geben. Das ist gelebte gegenseitige Gastfreundschaft. Vielen Dank und guten Appetit!



Getränkekarte



Wellness im lofthotel und am See



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



Genusstour



**Keine Lust mehr, nach Hause zu fahren?  
Fragen Sie nach unseren Last Minute Angeboten im lofthotel.**