

Herzlich willkommen in der sagibeiz

Vorspeisen

Endlich ist wieder Zeit für Nüsslisalat 	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
Die herbstliche Vitaminbombe: Radicchio-Salat mit gerösteten Walnüssen und karamellisierten Orangenfilets  	
Wählen Sie zusätzlich:	
Gebratene Streifen vom Hirschfilet	24.50
Eine halbe gegrillte Avocado  	24.50
Carpaccio vom Hirsch	29.50
Serviert mit sautierten Steinpilzen, marinierten Rosenkohlblättern und Preiselbeer-Gel als leichter Hauptgang	42.50
Steinpilzcarpaccio  	28.50
Serviert mit sauer eingelegten Eierschwämmli, marinierten Rosenkohlblättern und Preiselbeer-Gel als leichter Hauptgang	39.50
Tatar vom Schweizer Damhirsch «sagibeiz»-Art	24.50
Mit einem Flumser Wachtel-Spiegelei, eingelegten Waldpilzen und Butternuss-Spänen	
leichter Hauptgang	42.50

Suppen

Butternuss-Kürbis-Suppe mit Zimt verfeinert  	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

Schonend geschmorter Reh-Pfeffer	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	
Wildschweinkotelette mit getrockneten Apfelschnitzen	42.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeere gefüllt und sagi Wildjus	
Sagibrett speziell Wild	für zwei Personen 120.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt und drei hausgemachten Dipsaucen	
Kurz gebratenes Schnitzel vom Reh	53.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt	
Rosa gebratenes Entrecôte vom Hirsch	49.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren gefüllt	
Planted.Wiener Schnitzel 	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.**