

# Herzlich willkommen in der sagibeiz

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef **Christian Zitzer** und von unserem Sous-Chef **Yannick Stocker** überraschen.

Tagesfrische, saisonale Kreation unter Berücksichtigung Ihrer Präferenzen: Teilen Sie Ihrem Servicemitarbeitenden Allergien, Unverträglichkeiten oder Ungeliebtes mit.

<b>3 Gänge</b>	<b>CHF 79</b>
<b>4 Gänge</b>	<b>CHF 92</b>
<b>5 Gänge</b>	<b>CHF 105</b>

Der Ansatz der Carte Blanche trägt verschiedenen Faktoren Rechnung. Lieferengpässe, Saisonalität und Verfügbarkeit von Produkten gehen einher mit einer Ausflucht aus der allgegenwärtigen Reizüberflutung, dem Zwang in eine fremdbestimmte Sparte. Wir geben Ihnen die Möglichkeit, sich zurückzulehnen und unter der Angabe Ihrer Präferenzen sich einfach entspannt dem Wesentlichen widmen zu können sowie sich auf hohem Niveau bekochen und überraschen zu lassen.

---

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

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

---

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

---



Getränkemenu



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.**