

Herzlich willkommen in der sagibeiz

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

Wir lieben Lebensmittel und verschwenden nicht gerne. Wenn Sie noch hungrig sind, servieren wir Ihnen gerne noch etwas nach. Bitte wenden Sie sich dazu an unsere Service-Mitarbeitenden.

Vorspeisen & leichte Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Jakobsmuschelnüsschen 🍴🍴🍴🍴🍴 | 37.50 |
| Mit zart schmelzender Fregola, schwarzen Trüffeln und Sauce Coraline. Leichter Hauptgang | 55.50 |
| Carpaccio von der Ochsenherztomate 🍴🍴🍴 | 18.50 |
| Mit Basilikumöl, Feta, roten Zwiebeln und hausgemachtem Baumnußbrot. Leichter Hauptgang | 26.50 |
| Vitello trota salmonata 🍴🍴 | 24.50 |
| Mit Kapern, Salbei und Wiesenkräutersalat. Leichter Hauptgang | 39.50 |
| Suuri Läberli 🍴🍴 | 25.50 |
| Mit lauwarmem Brioche am Tisch flambiert. Leichter Hauptgang | 38.50 |

SALATE & BOWLS

| | |
|--|-----------------------------------|
| Herbstliche Salatbowl «sagibeiz» 🍴🍴🍴🍴 | 28.00 |
| Unsere Herbstsalatbowl besteht aus verschiedenen Nüssen, Feigen, Äpfeln, herbstlichen Salaten, Ei und Beeren. Auch als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen. | + 2.50 |
| Ergänzen Sie Ihre Salatbowl mit folgenden Leckereien: Pulled Lamm Perigord Trüffel 🍴 Birnen im Backteig | 9.50 Preis auf Anfrage 9.50 |
| Wählen Sie zwischen unserem Hausdressing oder einer saisonalen Vinaigrette 🍴. | |
| Unsere Salatsaucen sind auch als Take Away für zu Hause erhältlich. | |

SUPPEN

| | |
|--|-----------------------------------|
| Kürbisschaumsüppchen 🍴🍴🍴 | 16.50 |
| Unsere Kürbissuppe besteht aus regionalem Kürbis, Ingwer, hausgemachter Gemüsebouillon, Äpfeln, Birnen, Curry, Haferrahm und Orangen. | |
| Apfel-Sellerie-Süppchen mit Croûtons 🍴🍴🍴 | 16.50 |
| Diese saisonale Suppe wird mit Knollensellerie, Apfelbrunoise, Haferrahm und hausgemachter Gemüsebouillon zubereitet und mit einem Petersilienöl verfeinert. Ergänzen Sie Ihre Suppe mit folgenden Leckereien: Pulled Lamm Perigord Trüffel 🍴 Birnen im Backteig | 9.50 Preis auf Anfrage 9.50 |

Hauptspeisen

| | |
|--|---------------------------|
| Verbrannter Spitzkohl 🍴🍴🍴🍴🍴 | 36.50 |
| Sennereibutter mit Portulak und Kürbispüree. | |
| Quittencannelloni 🍴🍴🍴🍴🍴 | 39.50 |
| Mit geschmorten Quitten, Cassis-Rotkraut und glasierten Murger Maroni. Wählen Sie zusätzlich: Pulled Lamm Perigord Trüffel 🍴 | 9.50 Preis auf Anfrage |
| Frischlingskotelett 🍴🍴🍴 | 59.50 |
| Mit Rosmarinpolenta im Gewürzapfel und Cassis-Rotkraut. | |
| Dreierlei Mini Cordon Bleus 🍴 | 44.50 |
| Klassisch gefüllt mit Landrauschschinken und Gruyère, Preiselbeeren und Spinat sowie Roquefort und Speck. Serviert mit Pommes Frites, saisonalem Tagesgemüse und Minze-Aioli. Wählen Sie anstatt Pommes die unglaublich leckeren Rösti-Pommes | 3.00 |
| Zanderknusperli Meunière gebacken 🍴 | 38.00 |
| An einer hausgemachten Minze-Aioli. Begleitet von Frühlingsgemüse und Pommes Frites. Wählen Sie anstatt Pommes die unglaublich leckeren Rösti-Pommes | 3.00 |
| Geschmorte glasierte Herbstrüben 🍴🍴🍴🍴🍴 | 31.50 |
| Mit Hanfsamen, Gemüsepickels und Karottenyuzujus. | |
| Hirschkotelett 🍴🍴🍴 | 46.50 |
| Mit Kartoffelstock, Cassis-Rotkraut und Rosenkohlblätter. | |
| Wildschweinkopfbäggli 🍴🍴🍴 | 52.50 |
| Mit Topinambur, Heidelbeeren und geschmorter Catalogna. | |
| Sagibrett (ab 2 Personen) 🍴🍴🍴🍴 | 98.00 |
| Rehrücken am Knochen gebraten, mit herbstlichem Gemüse, Maroni und Quark-Serviettenknödel. | |
| Gebratenes Perlhuhn 🍴🍴🍴 | 44.50 |
| Mit Schwarzwurzeln, gefüllten Spinatröllchen (Entenleber) und Kartoffelstock. Wählen Sie zusätzlich: Perigord Trüffel 🍴 | Preis auf Anfrage |
| Schweizer Lachs 🍴🍴 | 56.50 |
| Mit Mark, Lauch und Sellerie gewürzt und Sauce Genevois. | |

Fleischdeklaration: Rind, Schwein, Geflügel CH | Lamm CH/IR/AU
Fischdeklaration: Forelle, Felchen und Saibling CH, Zander DE
Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Poulet: Clavadet-scher (Malans) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte Familie Gadiet (Flumserberg), Marchhof (Flums) | Fisch: Bianchi (Zürich), Hanspeter Gubser (Walenstadt), Forellenzucht Schwendi (Weisstannental) | Glace Bäckerei- Konditorei Müller (Näfels) | Eier: Kerenzer Freilandierer

- 🍴🍴🍴 Zeitaufwendige Köstlichkeiten.
- 🍴🍴🍴 Genuss mit ein wenig Wartezeit.
- 🍴🍴🍴 Schnelle Gaumenfreuden.
- 🍴🍴🍴 vegan / vegan möglich

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere vegetarische/vegane Optionen und Allergene.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Den Schweizer Fjord erleben.
www.lofthotel.ch
www.sagibeiz.ch

Entdecken Sie unsere exklusiven
Genuss-Packages! →

