



Weihnachtsfeier in der sagibeiz

Lust auf ein leckeres Firmen- oder Teamessen in gemütlicher Atmosphäre direkt am Walensee?

Unser Team hat verschiedene festliche Menüs mit regionalen Köstlichkeiten für Sie zusammengestellt.

Kontaktieren Sie uns, um Ihren Tisch oder gar privaten Saal – nur für Ihr Team – zu buchen!

✉ info@sagibeiz.ch

☎ +41 81 720 35 75

[zu den Menüs](#)



Entdecken Sie auch unsere spannenden Rahmenangebote und machen Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns zum unvergesslichen Erlebnis.



azibene AG
alte Spinnerei | CH-8877 Murg
T +41 81 720 35 75 | www.sagibeiz.ch

WEIHNACHTSMENÜS SAGIBEIZ

Apérohäppchen

pro Stück CHF 4.50

Rotkraut-Praline mit schwarzen Nüssen

Steinpilz-Bruschetta

Spitzkohl-Sushi

Leicht geräucherte Entenbrust mit Quitten

Marroni auf dem Feuer

CHF 8.50

Topinambursuppe mit Murger Marroni

CHF 13.00

Menü 1

CHF 69.50

Winterlicher Salat mit Schwarzwurzel, karamellisierten Blutorange und knusprigem Federkohl



Kalbsbäggli mit Kartoffelstock



Saibling aus dem Weisstannental auf Kartoffelstock mit Tagesgemüse und pochiertem Ei



Kürbisravioli (Kartoffelteig) mit Stilton

Apfel-Nougat Dessert

Menü 2

CHF 75.50

Randencarpaccio mit Feta, karamellisierten Baumnüssen, Apfel-Balsamessig und schwarzen Nüssen



Kalbsmilken mit Kartoffelschaum, Cassis-Rotkraut und knusprigem Federkohl



Lachs aus dem Misox gratiniert mit Orangensenbutter, Safrannudeln und Rosenkohlblättern



Wachskartoffeln aus dem Albulatal mit gereiftem Greyerzer, Zitronenschaum und knusprigen Hanfsamen

Glühweinparfait mit Zimtsternen und Cranberries

Menü 3

CHF 89.90

Süss-sauer Spaghettikürbis mit gewürzten Erdnüssen und knusprigem Federkohl



Wildschweinkotelett mit Petersilienbutter gratiniert, Serviettenknödel und Cassis-Rotkraut



Seezunge mit Bröselbutter, Blattspinat, Buchenpilzen, Kartoffelgnocchi und Sauce Hollandaise



Quitten-Cannelloni mit geschmortem Kürbis, Rosenkohl und Cassis-Rotkraut

Gefrorenes Whisky-Soufflé auf Blutorangencarpaccio