

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

Gebeizter Lachs 🍴🍴🍴	23.50
Mit Feigensenf und eingelegtem Gemüse Als leichter Hauptgang	35.50
Nüsslisalat	
Mit Ei und Croûtons 🍴 🌱	16.50
Mit Ei, Speck und Croûtons 🍴	18.50
Mit Feigen und gebratener Entenleber 🍴🍴	28.50
Winterliche Salatbowl «sagibeiz» 🍴 🌱	28.00
Unsere Wintersalatbowl 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	9.50
Birnen im Backteig	9.50
Crevettenspiessli	10.50
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	9.50
Birnen im Backteig	9.50
Crevettenspiessli	10.50

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

Hauptspeisen

Hirschpfeffer 🍴🍴	48.50
Mit Butterspätzli, Cassis-Rotkraut und glacierten Maroni.	
Wildschweinkopfbäggli 🍴🍴	52.50
Mit winterlichem Gemüse und Rosmarinpolenta.	
sagibrett (ab 2 Personen) 🍴🍴🍴	98.00
Teilen Sie sich ein spezielles Stück Fleisch oder ein vegetarisches Gericht. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über die aktuellen Gerichte.	
Tagesfisch auf Selleriepüree 🍴🍴	53.50
Mit winterlichem Gemüse.	
Dreierlei Mini Cordon Bleus 🍴	44.50
Klassisch gefüllt mit Landrauschschinken und Gruyère, Preiselbeeren und Spinat sowie Kürbiskernen. Serviert mit Pommes Frites, saisonalem Tagesgemüse und Minze-Aioli.	
Wählen Sie anstatt Pommes die unglaublich leckeren Rösti-Pommes.	3.00
Rosmarinpolenta 🍴🍴 🌱	35.50
Mit Stundenei und Wurzelspinat.	
Herbststeller 🍴 🌱	32.50
Mit Spätzli, Cassis-Rotkraut, herbstlichem Gemüse und Maroni.	

Dessert

Bratapfel-Crème brûlée	18.50
Mit karamelisierten Orangenfilets.	
Lebkuchenmousse	15.50
Mit Heidelbeerkompott.	
Gewürzananas	16.50
Mit Kokossorbet.	

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: Clavadetscher (Malans) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte Familie Gadiant (Flumserberg), Marchhof (Flums) | Fisch: Bianchi (Zürich), Hanspeter Gubser (Walenstadt), Forellenzucht Schwendi (Weisstannental) | Glace Bäckerei- Konditorei Müller (Näfels) | Eier: Kerenzer Freiland Eier



Besuchen Sie unseren neuen sagiladen und nehmen Sie regionale Produkte mit nach Hause. Übrigens kocht unser Küchenteam auch mit diesen Produkten.

Entdecken Sie unsere exklusiven Genuss-Packages! →

