

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

Mousse von geräucherter Forelle 🍴🍴🍴	18.50
Mit knusprigem Parmesan und Kräutersalat Als leichter Hauptgang	24.50
Tafelspitzcarpaccio 🍴🍴🍴	21.50
Mit knusprigem Parmesan und Kräutersalat Als leichter Hauptgang	32.50
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, winterlichen Salaten, Ei und Beeren. Auch als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen.	+ 2.50
Ergänzen Sie Ihre Salatbowl mit folgenden Leckereien:	
Satespiess vom Malanser Bruderhahn	8.50
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

Maroni-Crèmesuppe 🍴🍴 🌱	16.50
Mit gerösteten Maroni	
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:	
Schwarzer Trüffel	auf Anfrage
Birnen im Backteig	9.50
Satespiess vom Malanser Bruderhahn	8.50

- 🍴🍴🍴 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 herbstlichem Gemüse.	
Wildschweinkotelett 🍴🍴🍴	54.50
Mit winterlichem Gemüse und Rosmarinpolenta.	
sagibrett (ab 2 Personen) 🍴🍴🍴	pro Person 54.50
Teilen Sie sich ein spezielles Stück Fleisch, einen Fisch oder ein vegetarisches Gericht. Fisch nach Tagesangebot, mit Selleriepüree, winterlichem Gemüse und Zitronenbittersauce. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über die aktuellen Gerichte.	
Rindshohrücken	58.50
Mit Trüffel-Madeirasauce, Kartoffelgratin und 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 1h Bioei, Wurzelspinat und gehobeltem Wintertrüffel.	

Dessert

Lebkuchenmousse	15.50
Mit Mangosorbet.	
Glühwein-Parfait	13.50
Mit karamellisierten Blutorangen.	
Bratapfel-Crème brûlée	18.50
Mit eingelegten Mandarinen.	

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 Gadiant (Flumserberg), Marchhof (Flums) | Fisch: Bianchi (Zürich), Hanspeter Gubser (Walenstadt), Forellenzucht Schwendi (Weisstannental) | Glace Bäckerei- Konditorei Müller (Näfels) | Eier: Kerenzer Freilandier



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! →

