



Gerne können Sie für Ihren Apéro 7 verschiedene Häppchen auswählen. Gegen einen Aufpreis können auch mehr verschiedene Häppchen ausgewählt werden.

## APÉROHÄPPCHEN

### Bruschetta-Variationen

Oliven	4.50
Tomate (Mai-September)	4.50
Steinpilz (Oktober-Mai)	4.50
Sellerie-Apfel-Baumnuss (Dezember-März)	4.50

### Spiessli-Variationen

Melonen-Rohschinken (Mai-September)	7.50
Wassermelonen-Feta (Mai-September)	6.50
Confierte Kartoffel-Rohschinken (Oktober - Mai)	7.50
Birnen-Feta (Oktober-Mai)	6.50

### Tatar-Variationen

Rauchlachstatar auf Pumpernickel	7.50
Rindstatar auf Toast	8.50

### Focaccia-Variationen

Rohschinken	pro Stück 6.50
Bündnerfleisch	
Hummus	
Alpkäse	

### Allerlei

Baozi gedämpft mit Fleisch oder Gemüse süss/sauer	9.50
Datteln im Speckmantel	4.50
Saisonale Mini-Wraps (Vegi/Fleisch)	4.50

### Vegi

Gemügesticks mit Sauerrahm-Dip	5.50
Parmesanwürfel mit Honig und Rosmarin mariniert	6.50
Gemüse-Samosas mit Honig-Dip	5.50
Marinierte Oliven	4.50

### Fisch

Ceviche vom saisonalen Fisch	9.50
Crevette im Kartoffelmantel	6.50



## VORSPEISEN

<b>Duo vom Tatar</b>	26.50
Rinds- und Gemüsetatar mit Focaccia, roten Zwiebeln, Kapern und Oliven	
<b>Vitello Trota Salmonata</b>	22.50
mit getrocknetem Salbei	
<b>Hausgemachte Bandnudeln</b>	19.50
mit Carbonarasauce und gehobeltem Eigelb	
<b>Gepfefferte Erdbeere mit Burrata</b>	24.50
(Mai-September)	
<b>Randencarpaccio</b>	19.50
Eingelegte Randen hauchdünn aufgeschnitten, mit Feta, Apfel und schwarzen Nüssen	
<b>Insalata Caprese</b>	22.50
Reife Tomaten, Mozzarella-Balsamico-Glacé und Basilikumöl (Mai-September)	
<b>Hommage an die Gurke</b>	18.50
Verschiedene eingelegte und rohe Gurken an Gurken-Sud, Dill-Sorbet und Senfsaat	
<b>Saisonales Gemüse an Miso-Pilz Dashi</b>	16.50
mit gerösteten Haselnüssen	
<b>Sashimi vom Alpenlachs</b>	24.50
Serviert mit eingelegten Gurken, Gurken-Sud, Sushireis und Wildkräuter-Kimizu	
<b>Kalt geräucherter Saibling</b>	26.50
mit Sauerampfer und Radieschen	

## SALATE

<b>Salatteller «sagibeiz»</b>	15.50
Wählen Sie 5 verschiedene Salate. (inklusive Grünem Salat)	
- Ackerbohnsalat Toskanische Art	
- Chimichurri-Kartoffelsalat	
- Quinoa-Minze	
- Gurken-Sauerrahm	
- Karottensalat mit Orangenfilets	
- Linsen-Peperoni-Gurken	
- Original Griechischer	
- Sommerlicher Couscous-Salat	
- Blumenkohl/Brokkoli Salat	

<b>Bunter Blattsalat</b>	13.50
--------------------------	-------

## SUPPEN

- Mediterrane Gazpacho (Mai-September)	16.50
- Gurkenkalterschale mit Dill und Boretsch (Mai-September)	
- Rieslingschaumsuppe	
- Sellerie-Apfel-Suppe	
- Saisonale Gemüsesuppe	
- Kokos-Curry-Suppe	

### Auf Wunsch servieren wir zu Ihrer Suppe:

- Gebackene Frühlingsrolle (Vegi)	+ 4.50
- Pulled Lamm	+ 6.50
- Focaccia	+ 4.50
- Speck-Chip	+ 4.50
- Gebackene Crevetten	+ 6.50
- Mariniertes Poulet-Mini-Filet	+ 6.50





## HAUPTGÄNGE

Zu jedem Gericht servieren wir saisonales Marktgemüse.

### Fleisch (ca. 140g pro Person)

- Wagyu vom Maienfelder Rind	Preis auf Anfrage
- Rindsfilet*	63.00
- Kalbsnierstück*	59.00
- Duo vom Rindsentrecôte und Kalbsnierstück*	58.00
- Rinds-Entrecôte*	55.00
- Perlhuhn	54.50
- Poulet-Saltimbocca	39.50

\* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten.

### Fisch

- Alpenlachs aus Lostallo GR	48.50
- Saibling oder Forelle (je nach Fang)	54.50

### Vegetarisch / Vegan

- Mini gebackener Camembert (vegetarisch)	41.50
- Marktkarotten an Erbsenschaum und eingelegten Pilzen (vegan)	37.50
- Kartoffelschaum mit Blattsapinat und Stundenei	39.50

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und Lieblingsauce.

### Stärkebeilagen

- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Safranbandnudeln
- Spätzli
- Duftreis
- Salzkartoffeln

### Saucen

- sagibeiz-Jus
- Portwein-Jus
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Kräuterbutter
- Zitronenschaum (nur für Fischgerichte)



## DESSERTS

**3 Verschiedene Mini-Desserts** 19.50

**Candy-Land** 18.50

Unser Dessertbuffet der Superlative mit  
Zuckerwatte und flambierten Süßigkeiten.

**Käseauswahl** 8.50

mit Feigensenf und Birnenbrot  
(auch als Mitternachtssnack möglich)

**Saisonale Cupcakes** pro Stück 7.50

**Glacéwagen** ab 4.50

(6-8 verschiedene Sorten)



## BBQ Grillbuffet

**Auf dem Big Green Egg frisch grillierte Spezialitäten** (ca. 200g pro Person) 84.50

### Grilladen

- Rindshohrücken
- Kalbsnierstück
- sagibeiz-Bratwurst
- Malanser Bruderhahn
- Schweinebauch mit Honig und Soja

### Beilagen

- Baked Potatoes
- Grillgemüse
- Grillkäse
- Chakalaka-Relish

### Saucen

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
- Chimichurri
- Chipotle-Aioli
- Apfel-Curry-Sauce

### Salate

Zusätzlich wird ein Buffet aus 7 Salaten aufgebaut. Wählen Sie aus der folgenden Liste Ihre Favoriten. (inklusive Grünem Salat)

- Ackerbohnsalat Toskanische Art
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Karottensalat mit Orangenfilets
- Linsen-Peperoni-Gurken
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Blumenkohl/Brokkoli Salat

### Dessert

Zweierlei Mini-Desserts oder Glacéwagen