



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 Pumpnickel	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

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

SALATE

Salatteller «sagibeiz»	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	

Bunter Blattsalat	13.50
--------------------------	-------

SUPPEN

- Mediterrane Gazpacho (Mai-September)	16.50
- Gurkenkaltschale 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 Blattspinat 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