





Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch
regional
kreativ

Die sagibeiz Crew verwöhnt Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Vorspeisen

Wädliölze und Wildkräutersalat mit knusprigen Schwarzwurzeln	14.00
Kalt geräucherter Saibling auf Dill-Gurken-Creme	21.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Ei, Speck und Croûtons mit Feigen, karamellisierten Orangen und Baumnüssen 	16.00 18.00 23.00
Saisonale Salatbowl Unsere Salatbowl besteht aus verschiedenen saisonalen Salaten, Früchten, Nüssen, Ei und Croûtons. Perfekt als Vorspeise zum Teilen	28.00 + 2.50
Zusätzliche Salatbowl-Toppings: Knusprig gebackener Bergkäse Satéspiesschen Kalt geräucherter Saibling	+ 7.00 + 9.00 + 10.00
Schwarzwurzelcremesuppe  mit Äpfeln	14.00

 vegan
 vegetarisch

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere vegetarische/vegane Optionen und Allergene.

Wir lieben Lebensmittel und verschwenden nicht gerne. Wenn Sie noch hungrig sind, servieren wir Ihnen gerne noch etwas nach. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Besuchen Sie unseren neuen sagiladen im Untergeschoss der sagibeiz und nehmen Sie regionale Produkte mit nach Hause.
Unser Küchenteam kocht übrigens auch mit diesen Produkten.



Fleischdeklaration: Schwein, Kalb und Geflügel CH
Fischdeklaration: Forelle, Felchen, Zander und Saibling CH
Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Poulet: Clavadetscher (Malans) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte: Saviva | Fisch: Bianchi (Zürich) | Glace: Bäckerei-Konditorei Müller (Näfels) | Eier: Saviva

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Den Schweizer Fjord erleben.
www.lofthotel.ch
www.sagibeiz.ch

Hauptspeisen

Fish 'n' Chips vom heimischen Fisch mit Pommes frites*, Tagesgemüse und Sauerrahmdip	37.00
Saisonaler Fisch aus der Schweiz auf Selleriepüree mit Blattspinat und Nussbutter	48.00
Hausgemachter Hackbraten mit Aprikosen gefüllt, Tagliatelle und Tagesgemüse	29.00
Malanser Pouletschenkel mit sagijus mit hausgemachtem Kartoffelstock und Tagesgemüse	35.00
Cordon bleu saisonal gefüllt mit Pommes frites*, Tagesgemüse und Sauerrahmdip	38.00
Ossobuco vom Kalb mit Polenta, Tagesgemüse und Gremolata	45.00
Veganer Linsen-Hackbraten  mit hausgemachtem Kartoffelstock, Tagesgemüse und sagijus	27.00
Saisonal gefüllte Ravioli  mit Belper Knolle und Nussbutter	33.00

* Wählen Sie anstatt Pommes die unglaublich leckeren Rösti- oder Süsskartoffel-Pommes für einen kleinen Aufpreis von CHF 2.00

Dessert

Bratapfel Creme Brûlée mit eingelegten Mandarinen	18.00
Lebkuchenmousse mit Mangosorbet	15.00
Glühwein-Parfait mit karamellisierten Blutorange	13.00

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach aktuellen Minidesserts.

Entdecken Sie unsere exklusiven
Genuss-Packages! 