

Herzlich willkommen in der sagibeiz

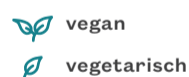
frisch
regional
kreativ

Mittag & Abend

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

Vorspeisen

Rindstatar	21.00
mit diversen Garnituren und einem Wachtelei als Hauptgang	32.00
Hausgemachte Kürbissuppe 	14.50
mit Kürbiskernen, Kürbisöl und hausgemachten Croûtons	
Hausgemachte Marronisuppe	15.00
mit Salsizwürfel oder mit gebratenen Pilzen 	
Herbstlicher Blattsalat 	15.50
mit Birnen, Feta, Cranberries und Kürbiskernen	
Nüsslisalat	15.50
mit Speck, Ei und unserer sagibeiz-Haussauce	
sagiplättli für 2	pro Person 19.50
Apéroplättli mit regionalem Alpkäse, Salsiz, Ei, Chutney und diversen Leckereien	
Tagesspecial	auf Anfrage
von unserer Lernenden Lynn Caminada. Fragen Sie unser Personal	



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: Kalb, Rind & Schwein CH
Wilddeklaration: Hirsch & Reh AT
Fischdeklaration: Zander CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), G. Bianchi (Zürich), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte: Marchhof (Flums), Saviva (Zürich) | Fisch: Bianchi (Zürich) | Wachtelei, Eier: Flumserwachtelei (Flums), Saviva (Zürich)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.




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

Hauptspeisen

Hirschpfeffer	36.00
mit Cassis-Rotkraut, hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni, Apfel und Preiselbeeren	
Rehgeschnetzeltes	39.00
mit Calvadosauce, hausgemachten Spätzli, Ofengemüse, Cassis-Rotkraut, Rucola, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Paniertes Kalbsschnitzel im Sesammantel	44.00
mit asiatischem Coleslaw und unseren Hausfries ( oder  möglich)	
Zanderknusperli	33.00
mit herbstlichem Ofengemüse und unseren Hausfries	
Kürbisgnocchi 	32.00
mit knusprigem Salbei aus dem Garten, Parmesan und Nussbutter	
Herbstlicher Beilagenteller 	32.00
mit hausgemachten Spätzli, Marroni, Preiselbeeren, Cassis-Rotkraut und Ofengemüse	
Capuns 	29.50
mit Käse überbacken + Salsizwürfel	3.00

Dessert

Zimt-Rosmarin Panna Cotta	7.50
mit Preiselbeeren	
Vermicelles	7.50
mit Meringue und Schlagrahm	
Leichte Vanillecrème 	7.50
mit Apfelkompott und Guetzli-Crumble	
Affogato	7.50
Vanilleglacé mit Espresso	

Dies ist eine Auswahl aus unserem Dessertangebot. Für weitere
Desserts fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

Entdecken Sie unsere exklusiven
Genuss-Packages! 