

Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch
regional
kreativ

Mittag & Abend

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

Unser Konzept erlaubt es, bunt zu mischen: Anstelle einer Vorspeise und einer Hauptspeise lassen sich auch gut 3-4 Plättli kombinieren, die laufend unkompliziert serviert werden, so erfahren Sie verschiedenste Geschmacks-, Gar- und Servierarten. Die Plättli können auch gut geteilt werden.

Empfohlen: 3-4 Plättli pro Person je nach Hunger; Minimum 2 Plättli pro Person


Hausgemachte Brioche und Focaccia 	6.00
mit Butter und Rauchsatz	
Kartoffel- oder Süsskartoffelwedges 	14.50
mit Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip oder mit Trüffelmayo + CHF 1.00	
Saisonaler Blattsalat 	14.00
mit hausgemachter Vinaigrette	
Gemischter sagibeiz Salat 	16.50
regional und saisonal	
Gemüsesuppe 	14.00
regional und saisonal	
Saisonales Ofengemüse 	19.00
mit Feta und Sonnenblumenkernen	
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 	17.00
an leichter Vinaigrette	
Knuspriges Tempuragemüse 	24.00
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip	
Chili und Knoblauch Krevetten	26.00
mit Mangochutney, Chili und frischen Kräutern	
Roastbeef	29.00
mit Chimichurri und hausgemachter Mayonnaise	
Fregola Sarda 	22.00
mit Mascarpone, eingelegten Tomaten, Zitronenchutney und Petersilienöl	
Ziegenkäse 	23.00
gratiniert mit Honig, Thymian und Baumnüssen	
Rindstatar	28.00
mit Rösti, Wachtelei und Saiblingskaviar	
Poulet Stroganoff	26.00
mit Sauerrahm und frischen Kräutern	
Pulled Pork 48h geschmort	27.00
mit hausgemachter Brioche und Holzkohlemayonnaise	

Gerne kreiert Ihnen unser Küchenteam unter der Leitung von Christian Zitzer jeweils tischweise jeden Donnerstag, Freitag und Samstag ein 4-Gang Menü «Carte blanche» für CHF 95. Reservationen empfohlen.

Klassische Hauptspeisen

Poulet Stroganoff	39.00
mit Sauerrahm, Quark-Serviettenknödel und Petersilienöl	
Bandnudeln mit Pulled Pork	39.00
im hausgemachten BBQ-Jus	
Fischknusperli	39.00
mit Kartoffeln, Ofengemüse und hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip	
Kalbsschnitzel im Sesammantel	49.00
mit Kartoffel-Gurkensalat  möglich	
Saibling konfiert	47.00
mit Zitronenchutney, Petersilienöl und Fregola Sarda	

Dessert

Marroni-Tiramisu	7.50
Schoggimousse mit Blutorange	15.00
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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

 **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: Geflügel, Kalb, Rind & Schwein CH
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) | Wachteleier, Eier: Flumserwachteleier (Flums), Saviva (Zürich)

Entdecken Sie unsere exklusiven
Genuss-Packages! 



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch
www.sagibeiz.ch