



Herzlich willkommen in der sagilounge

frisch
regional
kreativ

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

Kartoffel-Wedges oder Süsskartoffel-Wedges 	13.50
mit hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip oder mit hausgemachter Trüffelmayo + CHF 1.00	
Chickenfingers	23.00
mit hausgemachter Holzkohlenmayo	
Zanderknusperli	24.00
mit hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip	
Gemüsetempura 	21.00
mit hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip	
Nachos aus Ribelmals 	17.50
überbacken mit regionalem Bergkäse, Limetten- Minze- Sauerrahm-Dip	
Hausgemachte Brioche und Focaccia 	6.00
mit Butter und Rauchsatz	
sagiplättli für 2	pro Person 17.50
Apéroplättli mit regionalem Alpkäse, Salsiz, Chutney und diversen Leckereien	
Oliven 	6.00
Crissini 	4.00
Tüfelshörnli 	6.00
Käse 	6.00
mariniert mit Honig und Thymian	
Dreierlei Antipasti 	17.00
Oliven, Tüfelshörnli und marinierter Käse	
Süsses	
Tageskuchen	9.50
mit Schlagrahm + 2.50	
Glacé und Sorbet	pro Kugel 5.00

 **vegan**
 **vegetarisch**

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



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.

Deklarationen: Fleisch: Geflügel, Kalb, Rind & Schwein CH | Fisch & Krevetten: Zander CH | Brot: Brot 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)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Entdecken Sie unsere exklusiven Genuss-Packages!



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch