



Bankettkarte

Herzlich Willkommen in der sagibeiz und im sagisteg. Hier finden Sie unser F&B Angebot für Anlässe ab 40 Personen. Bitte beachten Sie: Das BBQ sowie der Glacéwagen werden ausschliesslich im sagisteg angeboten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und stehen gerne für Informationen zur Verfügung: events@azibene.ch

Inhalt

Apéro | Vorspeisen | Salate | Suppen | Hauptgänge | Desserts | Carte Blanche | BBQ Angebot
Bankettweine | Weinkarte | Getränkekarte

APÉRO

Aperopauschale für 1 h
mit 5 Häppchen nach Wahl 32.00
Längere Aperos müssen separat berechnet werden (Personal und Essen)

Spiessli

Melone Rohschinken (Mai-Sept.)	7.50
Melone Feta (Mai-Sept.)	6.50
Apfel Rohschinken (Okt.- Mai)	7.50
Birne Feta (Okt.-Mai)	6.50

Allerlei

Datteln Speckmantel	5.00
Saisonale Mini-Wraps (Vegi/Fleisch)	5.50

Vegi

Gemügesticks Sauerrahm-Dip	7.50
Käse mariniert Honig und Thymian	7.50
Gemüse-Samosas Honig-Dip	5.50
Marinierte Oliven	6.50

Fisch

Crevette Kartoffelmantel	6.50
----------------------------	------

Bruschetta-Variationen

Oliven	5.50
Tomaten (Mai-Sept.)	5.50
Steinpilz (Okt.-Mai)	5.50
Sellerie-Apfel-Baumnuss (Dez.-März)	5.50
Guacamole	6.00

Focaccia

Rohschinken	6.50
Hummus	6.50
Alpkäse	6.50
Feta Rosmarin	6.50

Tatar

Rauchlachstatar Blini	7.50
Rindstatar Toast	7.50
Gemüsetatar Toast	7.00

Nüssli und Chips

	5.00
--	------

VORSPEISEN

Duo vom Tatar Rinds- und Gemüsetatar Focaccia rote Zwiebeln Kapern Oliven	27.50
Vitello Trota Salmonata Kalbfleisch geräucherte Forelle	27.50
Gepfeffertes Tomatensalat Minze Basilikum Burrata	19.50
Gegrillter Pfirsichsalat Eingelegte Tomaten Zitronenverbene	19.50
Gurken-Honigmelonensalat Feta	18.50
Roastbeef Sauerrahmdip Salatbouquet	23.50
Fenchel-Apfelsalat Zitronenöl, Bergamotte, Kräuter	18.50
Lachsvariation gerauchter Lachs Lachstatar Blini Guacamole	25.50
Parmesanmousse saisonales Chutney Parmesanchips	25.50

SALATE

Gemischter sagibeiz Salat	15.00
Saisonaler Blattsalat mit Kernen	12.00
Blattsalätchen (klein)	9.50

SUPPEN

- Mediterrane Gazpacho (Mai-Sept.) - Gurkenkaltschale mit Dill und Boretsch (Mai-Sept.) - Rieslingschaumsuppe - Sellerie-Apfel-Suppe - Saisonale Gemüsesuppe - Kokos-Curry-Suppe - Karotten-Ingwer-Suppe	16.50
Suppeshot für Zwischendurch	8.50
Sorbet-Erfrischung für Zwischendurch	8.50

HAUPTGÄNGE

Stellen Sie Ihren Hauptgang zusammen, zu jedem Gericht servieren wir auch saisonales Marktgemüse.

Fleisch (ca. 180g pro Person)	
- Rindsfilet (160g)*	63.00
- Kalbsnierstück*	59.00
- Duo vom Rindsentrecôte und Kalbsnierstück*	65.00
- Rinds-Entrecôte*	55.00
- Pouletgeschnetzelttes Rahmsauce Champignons	39.00
- Poulet-Saltimbocca	39.00
- Pulled Pork Sour Cream	39.00

* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten.

Fisch und Krustentiere

- Alpenlachs aus Lostallo GR	55.00
- Saibling oder Forelle (je nach Fang)	49.00
- Krevetten süss-sauer Chilli Knoblauch Mangochutney	49.00

Vegetarisch / Vegan

- Gebackener Camembert (vegetarisch)	42.00
- Kartoffelschaum Blattspinat Stundenei (vegetarisch)	39.00
- Gemüsecurry Kokosmilch Reis Champignons Nüsse (vegan)	39.00

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und Lieblingsauce.

Stärkebeilagen

- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Bandnudeln
- Spätzli
- Risotto
- Fregola Sarda
- Reis
- Country Cuts (in Schüsseln serviert)

Saucen

- Portwein-Jus
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Kräuterbutter
- Zitronenschaum (zu Fischgerichten oder Kalb)

DESSERTS

Käseauswahl 17.50
mit Feigensenf und Birnenbrot
(auch als Mitternachtssnack möglich)

Minidesserts Auswahl

1 CHF 8 | 2 CHF 15 | 3 CHF 19.50

- Mangomousse (vegan)
- Crème brûlée
- Fruchtsalat (vegan)
- Panna Cotta Fruchtcoulis
- Himbeermousse
- Minisorbets
- Aprikosenquark
- Muffin
- Schokoladenmousse
- Brownie

Glacéauswahl von Müller 6.00/Kugel

Glacé: Joghurt | Grand Cru Schokolade
Kokosnuss (vegan)
Sorbet: Zitrone-Ingwer | Blutorange
Mango-Passionsfrucht

Hausgemachte, luftige Crèmeschnitte 9.50
mit kirschparfümierter Zuckerglasur

Coupes oder Kuchen nach Absprache

Schoggimousse garniert 14.50

Sommer-Tiramisu mit Beeren 14.50

Affogato 8.50
heisser Kaffee mit Vanilleeis

Brownie 14.50
Kugel Vanilleeis | Früchtecoulis

Glacéwagen à discrétion 15.00
(nur im sagisteg) oder 7.50/Kugel

Sorten: Stracciatella | Schokolade | Mokka
Vanille | Mangosorbet | Himbeersorbet
Toppings: Schoggistreusel | Minimarschmallows
karamalisierte Nüsse | Minismarties |
Schokosauce | Fruchtsauce | Schlagrahm

Spezialwünsche nach Absprache

CARTE BLANCHE

Mögen Sie Überraschungen?

Sie teilen uns Unverträglichkeiten mit und wir machen den Rest. So erleben Sie die Kreativität unserer talentierter Köche.
3 Gänge für CHF 95

BBQ ANGEBOT

nur im sagisteg

Verlangen Sie unser detailliertes BBQ- Angebot:

BBQ Easy (Mo bis Do)	CHF 49.00
BBQ Basic	CHF 75.00
BBQ de Luxe	CHF 89.00
BBQ super de Luxe	CHF 99.00

Zum BBQ gehören neben einer Fleisch- und Fischauswahl jeweils eine Vegi-Option, saisonale, raffinierte Salate, sowie eine Beilagen- und Saucenauswahl (hausgemacht).

BANKETTWEINE



Hier finden Sie unsere aktuellen Bankettweine, wir empfehlen für grössere Anlässe gerne Magnumflaschen.

WEINKARTE



Unsere Vinothek umfasst eine riesengrosse Auswahl an Weinen und viele Spezialitäten. Werfen Sie einen Blick in diesen Fundus und wir klären Ihnen gerne ab, ob von Ihrem Lieblingswein genügend Flaschen vorhanden sind oder ob wir weitere besorgen können.

GETRÄNKEKARTE



Unsere Getränkekarte

Deklarationen

Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz, Irland | Kalb: Schweiz, Holland |
Poulet: Schweiz | Krevetten: Vietnam | Kaninchen: Schweiz,
Ungarn | Zander: Schweiz | Lachs: Schweiz, Norwegen | Saibling,
Forelle: Schweiz, Norditalien | Brot: Schweiz