



Mittagessen für Gruppen

Ab 10 Personen, täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr

MENÜ 1

Blattsalat mit Kernen
Pouletgeschneitzertes, hausgemachte
Rahmsauce und Bandnudeln

39.50

MENÜ 2

Süppchen im Weckglas nach Wahl
Sommerteller mit 3 sagibeiz-Salaten
+ Fischknusperli
+ Marinierte Pouletoberschenkel
+ Murger Spezialwürstchen (Chilli-Käse,
Fenchel-Weisswein)
+ Pommes in Schüsseln

42.00

37.00

35.00

+ 4.00

MENÜ 3

Gepfeffertes Tomatensalat, Basilikum,
Minze, Mozzarella
Fischknusperli, Pommes, Schnittlauch-
Sauerrahm-Dip

45.00

MENÜ 4

Grüner Blattsalat
Pulled Pork aus dem Sarganserland,
Bandnudeln, Sauerrahm

42.00

MENÜ 5

Süppchen im Weckglas nach Wahl
Couscous-Salat, Curry, Ingwer, Zitrone,
Fenchel und Zanderfilet

45.00

MENÜ 6

Salatkomposition sagibeiz
Entrecôte (ca. 150g), Chimichurri, Gemüse,
Pommes in Schüsseln

49.00

VEGI 1

Süppchen im Weckglas nach Wahl
3 sagibeiz-Salate, Falafel

36.00

VEGI 2

Blattsalat mit Kernen
Ofengemüse, gebackener Ziegenkäse, Kartoffeln

36.00

DESSERT

Tagesaktuellen Minidessert vor Ort 8.00/Stück
Glacéauswahl von Müller 6.00/Kugel
Hausgemachte Crèmeschnitte 9.50
Coupes oder Kuchen nach Absprache
Schoggimousse garniert 14.50
Sommer-Tiramisu mit Beeren 14.50
Affogato (heisser Kaffee mit Vanilleeis) 7.50
Brownie, Kugel Vanilleeis, Früchtecoulis 14.50
Spezialwunsch
Glacéwagen ab 30 Personen im steg 15.00
oder 7.50/Kugel



Weinauswahl für grosse Gruppen

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

KOMBIANGEBOT MITTAG- ESSEN MIT EXKLUSIVER SCHIFFFAHRT



Mittagessen in der sagibeiz
(Menü 1-8 nach Wahl)

1h Schiffs-Spezial-Rundfahrt mit Kaffee und
sagibeiz-Crèmeschnitte direkt ab sagibeiz
**ab 25 Personen, Montag bis Freitag
ab 99.00**