

# Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch  
regional  
kreativ

Mittag & Abend

Unser Küchenchef Bilo und sein Team verwöhnen Sie gerne mit unseren frischen Gerichten.

## Vorspeisen

<b>Blattsalat &amp; Wildkräuter</b>  mit Hausdressing	14.00
<b>Gemischter Tages-Salat</b>  regional und saisonal	16.50
<b>Gazpacho</b>  Tomate   Pfirsich   Lavendelblüten	14.00
<b>Burrata &amp; Sommerfrüchte</b>  Peperoni   Pistazie	18.50
<b>Ziegenkäse gratiniert</b>  Honig   Feige   Pistazie	24.00
<b>Rindstatar</b> getrüffelte Eigelbcrème   Senfkaviar   Sauerrahm Als Hauptspeise	28.00 36.00
<b>Flusskrebssalat</b> Avocado   Gurke   Spicy Mayo   gerösteter Sesam	26.50

Zu den Salaten und Suppen servieren wir ein Stück Brot.  
Gerne können wir zusätzlich anbieten:

<b>Hausgemachte Focaccia &amp; Brioche</b> geschlagene Butter   Rauchsatz   Olivenöl	6.50
---	------

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



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 & Meeresfrüchte: Zander CH, Krevetten VNN, Pulpo ESP, Flusskrebs ESP | Brot: Brot CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), G. Bianchi (Zürich), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Milchprodukte: Marchhof (Flums), Saviva (Zürich) | Fisch & Meeresfrüchte: Bianchi (Zürich), Fideco (Murten) | Eier: Kerenzer Freiland Eier (Obstaliden)

Entdecken Sie unsere exklusiven  
Genuss-Packages! →



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

## Klassische Hauptspeisen

<b>Weisser Spargel</b>  Yuzu Hollandaise   neue Kartoffeln	39.00
<b>Limetten-Risotto</b>  Minzpesto   eingelegte Tomaten   Zitronenchutney   Petersilienöl	34.50
<b>Planted Steak*</b>  Wilder Blumenkohl   Kartoffelcrème	39.00
<b>Hausgemachte Pasta &amp; Pulled Pork</b> aus Sargans   BBQ-Jus   frische Kräuter	39.00
<b>Fischknusperli*</b> Skin on Fries   Gemüse   Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip	39.00
<b>Gegrillter Pulpo*</b> Skin on Fries   Zitronenlabneh   Kichererbsen   Wilder Blumenkohl	38.50
<b>Roastbeef*</b> Skin on Fries   Rucola   Tomatencrème   Parmesan   geröstete Pinienkerne	47.00
<b>Riesenkrevetten</b> Mangochutney   Chili   Kräuterbaguette   frische Kräuter	45.00
<b>Klassisches Wienerschnitzel*</b> vom Kalb   Preiselbeeren   Kartoffel-Gurkensalat	49.00
<b>Fisch des Tages*</b> Zitronenchutney   Petersilienöl   neue Kartoffeln	47.00

\* auch als sagibeiz-Salatteller erhältlich

## Dessert

<b>Cheesecake brûlée</b>	8.50
<b>Weisses Schoggimousse</b> Beerenragout   Crunch	10.50
<b>Früchte Crumble</b> 	8.50
<b>Erdbeertiramisu</b>	8.50

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