

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

sagidog 26.50
mit Brioche Bun vom Städtlibeck, sagiwürstli, Chipotle-
mayo, Röstzwiebeln, frischen Kräutern und Skin on Fries

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

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 + 1.50

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