

Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch
regional
kreativ

Mittag & Abend

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

Vorspeisen

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

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

Entdecken Sie unsere exklusiven
Genuss-Packages! 



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

Klassische Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Gebackener Blumenkohl  gegrillte Auberginencreme Sojajoghurt Tahini Granatapfel | 29.00 |
| Limetten-Risotto  eingelegte Tomaten Zitronenchutney Petersilienöl | 34.50 |
| Planted Steak*  wilder Brokkoli Süsskartoffelwedges Chimichurri | 39.00 |
| Hausgemachte Pasta & Pulled Pork aus Sargans BBQ-Jus frische Kräuter | 39.00 |
| sagidog Brioche Bun vom Städtlibeck sagiwürstli Chipotlemayo Röstzwiebel frische Kräuter Skin on Fries | 26.50 |
| Fischknusperli* Skin on Fries Gemüse Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip | 39.00 |
| Gegrillter Pulpo* Skin on Fries Zitronenlabneh Kichererbsen Granatapfel | 38.50 |
| Entrecôte* Skin on Fries Rucola Tomatencreme Parmesan geröstete Pinienkerne | 47.00 |
| Riesenkrevetten Mangochutney Chili Skin on Fries frische Kräuter | 45.00 |
| Klassisches Wienerschnitzel* vom Kalb Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat | 49.00 |
| Fisch des Tages* Zitronenchutney Petersilienöl neue Kartoffeln | 47.00 |
| Tagespasta Fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot. | 28.50 |

* auch als sagibeiz-Salatteller erhältlich

Dessert

| | |
|--|-------|
| Cheesecake brûlée | 8.50 |
| Weisses Schoggimousse Beerenragout Crunch | 10.50 |
| Früchte Crumble  | 8.50 |
| Erdbeertiramisu | 8.50 |

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