

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 sagiwürstli, Cole Slaw, frischen Kräutern und
Fries

Zanderknusperli 24.00
mit hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip

Gemüsetempura  21.00
mit hausgemachtem Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip

Nachos aus Ribelmais  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 mariniert 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 die-
sen Produkten.

Deklarationen: Fleisch: Geflügel, Kalb,
Rind & Schwein CH | Fisch: Zander CH |
Brot: Brot CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Land-
quart), G. Bianchi (Zürich), Sven's
Butcher Shop (Unterterzen) | Gemüse,
Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse,
Milchprodukte: Marchhof (Flums), Saviva
(Zürich) | Fisch: Bianchi (Zürich) |
Wachtelierei, Eier: Flumserwachtelierei
(Flums), Saviva (Zürich)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Entdecken Sie unsere
Herbst- und Winter-
angebote!



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