



Bankettkarte

Herzlich Willkommen in der sagibeiz und im sagisteg. Hier finden Sie unser F&B Angebot für Anlässe ab 40 Personen. Bitte beachten Sie: Das BBQ sowie der Glacéwagen werden ausschliesslich im sagisteg angeboten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und stehen gerne für Informationen zur Verfügung: events@azibene.ch

Inhalt

Apéro | Vorspeisen | Salate | Suppen | Hauptgänge | Desserts | BBQ Angebot

Bankettweine | Weinkarte | Getränkekarte

APÉRO

Aperopauschale für 1 h
mit 5 Häppchen nach Wahl 32.00
Längere Aperos müssen separat berechnet
werden (Personal und Essen)

Spiessli

Melone | Rohschinken (Mai-Sept.) 7.50
Melone | Feta (Mai-Sept.) 6.50
Apfel | Rohschinken (Okt.- Mai) 7.50
Birne | Feta (Okt.-Mai) 6.50

Allerlei

Datteln | Speckmantel 5.00
Saisonale Mini-Wraps (Vegi/Fleisch) 5.50
Mini Tacos 7.50
Crispy Reis 7.50

Vegi

Gemüsesticks | Sauerrahm-Dip 7.50
Käse mariniert | Honig und Thymian 7.50
Gemüse-Samosas | Honig-Dip 5.50
Marinierte Oliven 6.50

Fisch

Crevette | Kartoffelmantel 6.50

Bruschetta-Variationen

Oliven 5.50
Tomaten (Mai-Sept.) 5.50
Steinpilz (Okt.-Mai) 5.50
Sellerie-Apfel-Baumnuss (Dez.-März) 5.50
Guacamole 6.00

Focaccia

Rohschinken 6.50
Hummus 6.50
Alpkäse 6.50
Feta | Rosmarin 6.50

Tatar

Rauchlachstatar | Blini 7.50
Rindstatar | Brioche 7.50
Gemüsetatar | Toast 7.00

Nüssli und Chips

5.00

VORSPEISEN

Duo vom Tatar

Rinds- und Gemüsetatar | Minibrioche | geträufelte Eigelbcrème | Senfkaviar | Sauerrahm

Vitello Tonnato

Tuna | Tataki | Sesam

Gepfefferter Tomatensalat

Minze | Basilikum | Burrata

Gegrillter Pfirsichsalat

Eingelegte Tomaten | Feta | Mandel

Gurken-Honigmelonensalat

gebackener Feta

Roastbeef

Sauerrahmdip | Salatspitzen | Parmesan | Balsamico

Crispy Sushi

Lachstatar | Mango | Avocado | Guacamole

SALATE

Gemischter sagibeiz Salat

27.50

HAUPTGÄNGE

Stellen Sie Ihren Hauptgang zusammen, zu jedem Gericht servieren wir auch saisonales Marktgemüse.

Saisonaler Blattsalat mit Kernen

27.50

Fleisch (ca. 180g pro Person)

- Rindsfilet (160g) 63.00
- Kalbsnierstück 59.00
- Rinds-Entrecôte 55.00
- Maispoulardenbrust 39.00
- Kalbscordonbleu 46.00
- Schweinsfiletmedallion 39.00

Blattsalätchen (klein)

19.50

Fisch und Krustentiere

19.50

- Alpenlachs aus Lostallo GR 55.00
- Saibling oder Forelle (je nach Fang) 42.00
- Riesencrevetten | Frühlingslauch 44.00

SUPPEN

- Mediterrane Gazpacho (Mai-Sept.)
- Gurkenkaltschale mit Dill (Mai-Sept.)
- Rieslingschaumsuppe
- Sellerie-Apfel-Suppe
- Saisonale Gemüsesuppe
- Kokos-Curry-Suppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Rindsbouillon Royal

23.50

Vegetarisch / Vegan

25.50

- Gebackener Camembert (vegetarisch) 42.00
- Auberginenschnitzel 35.00
- Planted Steak | grüne Pfeffersauce 39.00

Suppenshot für Zwischendurch

16.50

Stärkebeilagen

- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Bandnudeln
- Spätzli
- Risotto
- Fregola Sarda
- Reis
- Country Cuts (in Schüsseln serviert)

Sorbet-Erfrischung für Zwischendurch

8.50

Saucen

- Portwein-Jus
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Kräuterbutter
- Zitronenschaum (zu Fischgerichten oder Kalb)

DESSERTS

Käseauswahl mit Feigensenf und Birnenbrot (auch als Mitternachtssnack möglich)	17.50
---	-------

Minidesserts Auswahl

1 CHF 8 | 2 CHF 15 | 3 CHF 19.50

- Mangomousse (vegan)
- Crème brûlée
- Fruchtsalat (vegan)
- Panna Cotta mit Fruchtcoulis
- Himbeermousse
- Minisorbets (vegan)
- Tiramisu (Pistazie, Himbeere, Kokos)
- Schokoladenmousse
- Brownie

Hausgemachte, luftige Crèmeschnitte	9.50
--	------

Coupes oder Kuchen nach Absprache

Schoggimousse garniert	14.50
-------------------------------	-------

Affogato	8.50
-----------------	------

heisser Kaffee mit Vanilleglacé

Brownie	14.50
----------------	-------

Vanilleglacé | Beeren

Glacéwagon à discrédition	15.00
----------------------------------	-------

(nur im sagisteg) oder 7.50/Kugel

Sorten: Stracciatella | Schokolade | Mokka |

Vanille | Mangosorbet | Himbeersorbet

Toppings: Schoggistreusel | Minimarschmallows

karamelisierte Nüsse | Minismarties |

Schokosauce | Fruchtsauce | Schlagrahm

Spezialwünsche nach Absprache

BBQ ANGEBOT

nur im sagisteg

Verlangen Sie unser detailliertes BBQ- Angebot:

BBQ Easy (Mo bis Do)	CHF 49.00
BBQ Basic	CHF 75.00
BBQ de Luxe	CHF 89.00
BBQ super de Luxe	CHF 99.00

Zum BBQ gehören neben einer Fleisch- und Fischauswahl jeweils eine Vegi-Option, saisonale, rafinierte Salate, sowie eine Beilagen- und Saucenauswahl (hausgemacht).

BANKETTWEINE



Hier finden Sie unsere aktuellen Bankettweine, wir empfehlen für grössere Anlässe gerne Magnumflaschen.

WEINKARTE



Unsere Vinothek umfasst eine riesengrosse Auswahl an Weinen und viele Spezialitäten. Werfen Sie einen Blick in diesen Fundus und wir klären Ihnen gerne ab, ob von Ihrem Lieblingswein genügend Flaschen vorhanden sind oder ob wir weitere besorgen können.

GETRÄNKEKARTE



Unsere Getränkekarte

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