



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 Gemüse-tatar Minibrioche getrübte Eigelbcrème Senfkaviar Sauerrahm	27.50
Vitello Tonnato Tuna Tataki Sesam	27.50
Gepfeffertes Tomatensalat Minze Basilikum Burrata	19.50
Gegrillter Pfirsichsalat Eingelegte Tomaten Feta Mandel	19.50
Gurken-Honigmelonensalat gebackener Feta	18.50
Roastbeef Sauerrahmdip Salatspitzen Parmesan Balsamico	23.50
Crispy Sushi Lachstatar Mango Avocado Guacamole	25.50

SALATE

Gemischter sagibei Salat	15.00
Saisonaler Blattsalat mit Kernen	12.00
Blattsalätchen (klein)	9.50

SUPPEN

- Mediterrane Gazpacho (Mai-Sept.) - Gurkenkalttschale mit Dill (Mai-Sept.) - Rieslingschaumsuppe - Sellerie-Apfel-Suppe - Saisonale Gemüsesuppe - Kokos-Curry-Suppe - Karotten-Ingwer-Suppe - Rindsbouillon Royal	16.50
Suppeshot für Zwischendurch	8.50
Sorbet-Erfrischung für Zwischendurch	8.50

HAUPTGÄNGE

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

Fleisch (ca. 180g pro Person)	
- Rindsfilet (160g)	63.00
- Kalbsnierenstück	59.00
- Rinds-Entrecôte	55.00
- Maispouletbrust	39.00
- Kalbscordonbleu	46.00
- Schweinsfiletmedallion	39.00

Fisch und Krustentiere	
- Alpenlachs aus Lostallo GR	55.00
- Saibling oder Forelle (je nach Fang)	42.00
- Riesengarnelen Frühlingslauch	44.00

Vegetarisch / Vegan	
- Gebackener Camembert (vegetarisch)	42.00
- Auberginenschnitzel	35.00
- Planted Steak grüne Pfeffersauce	39.00

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und
Lieblingssauce.

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

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

DESSERTS

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

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

Glacéwagen à discrétion 15.00
(nur im sagisteg) oder 7.50/Kugel
Sorten: Stracciatella | Schokolade | Mokka |
Vanille | Mangosorbet | Himbeersorbet
Toppings: Schoggistreusel | Minimarschmallows
karamalisierte 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 Fisch-
auswahl jeweils eine Vegi-Option, saisonale, raf-
finierte Salate, sowie eine Beilagen- und Saucen-
auswahl (hausgemacht).

BANKETTWEINE



Hier finden Sie unsere aktuellen Bankett-
weine, wir empfehlen für grössere An-
lässe gerne Magnumflaschen.

WEINKARTE



Unsere Vinothek umfasst eine riesengros-
se Auswahl an Weinen und viele Speziali-
täten. Werfen Sie einen Blick in diesen
Fundus und wir klären Ihnen gerne ab, ob
von Ihrem Lieblingswein genügend Fla-
schen 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