










Herzlich willkommen in der sagilounge

frisch
regional
kreativ

Die sagibeiz Crew verwöhnt Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Chickenfingers mit hausgemachter Tasmanischer Bergpfeffer Mayo	21.00
Zanderknusperli mit hausgemachtem Limetten-Sauerrahm-Dip	21.00
Nachos  Salsa Guacamole	15.00
Linsen-Hummus  Knäckebrot	18.00
Bunter Tomatensalat  Burrata Zitronenöl	18.00
Oliven 	6.00
Crissini 	6.00
Parmesan  mariniert mit Honig und Thymian	6.00
Dreierlei Antipasti  Oliven, Antipasti und mariniertes Parmesan	17.00
Süsses	
Tageskuchen mit Schlagrahm	9.50 + 1.50
Glacé und Sorbet	pro Kugel 5.50

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte für weitere Desserts und Coupes!

 **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: Zander CH | Brot: Brot CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), G. Bianchi (Zürich), Sven's Butcher Shop (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte: Marchhof (Flums), Pistor (Zürich) | Fisch: Bianchi (Zürich) | Eier: Pistor (Zürich) | Backwaren: Städtlibeck (Walenstadt)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Entdecken Sie unsere Frühlings- und Sommerangebote!



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch