


Herzlich willkommen in der sagibeiz



die grosse Karte

Unsere Crew verwöhnt Sie unter der Service-Leitung von Julia Senteler und der Küchen-Leitung von Roman Gantner mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.



Vorspeisen & leichte Hauptspeisen

Apéro-Plättli Zweierlei vom Hirsch mit rezentem Käse aus der sennästube, Glühweinbirne und hausgemachtem Feigensenf	17.50
Hausgemachte knusprige Samosas aus Begams Küche  Bunte Blattsalate an Baumnußvinaigrette und pikantes Kaki-Chutney	16.50
Schweizer Felchenfilet Mit leichtem Kürbis-Rosmarinstampf, Glühweinbirne und gerösteten Pinienkernen an Balsamico-Safran-Cream	18.50
Zartes Tatar vom Schweizer Rindsfilet Von Hand geschnitten mit Spiegelei von der Flumser Wachtel, geröstetem Brot und Rosmarin-Cream	60g 18.50 120g 34.50
Carpaccio vom geräuchten Weisstanner Forellenfilet Von der «Familie Gmür», mit frischem Meerrettichschaum, Kapern, roten Zwiebeln und hausgemachtem Mandarinen-Minze-Sorbet	22.50
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian Marinierter Wildkräutersalat, Birnenschnitze mit pikantem Kaki-Chutney Wählen Sie dazu Hirschmostbröckli	16.50 19.50

SUPPEN

Kokos-Currysuppe  Mit Kokosraspel und Chilifäden	9.50
Herzhafte Pastinakencremesuppe  Mit Apfelcrumble und Brunnenkresse Wählen Sie dazu Tatar von der Forelle aus dem Weisstannental	12.50 16.50
Hausgemachte Rindsbouillon Klassisch mit Eigelb und Flädli	11.50

SALATE & BOWLS

Bunter Blattsalat  An Baumnußvinaigrette oder Hausdressing	9.50
Nüsslisalat Mit gemischtem Pilzen, gehacktem Ei, Croûtons und Sprossen oder mit knusprigem Speck, gehacktem Ei, Croûtons und Sprossen an Baumnußvinaigrette oder Hausdressing	13.50 14.50
Winterliche Salatbowl  Gemischte Blattsalate, Bulgur-Minze-Salat, Glühweinbirne, Kaki-Chutney an Baumnußvinaigrette oder Hausdressing	23.50
Wählen Sie zu den Bowls zusätzlich:	
Pouletbruststreifen	29.50
Riesenkrevetten	31.50
Rindsfiletwürfel	33.50
Gebackener Ziegenfrischkäse	30.50
Pulled-Beef	31.50
3 Samosas	32.50
Geräucherte Forelle aus dem Weisstannental «Familie Gmür»	34.50



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Unser Service-Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene.

Fleischdeklaration Geflügel, Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: CH | Lamm AUS/NZL | Wild: Reh/ Hirsch: EU | Forellen, Felchen: CH | Zanderknusperli: DE | Riesenkrevetten: VNM

Lieferanten Fleisch: Ru-Fleisch, Flums/Hanspeter Cadonau, Quinten | Gemüse, Kartoffeln, Früchte: Ernst Gygli, Näfels | Käse, Milchprodukte: sennästube, Flumserberg | Fisch: Rageth, Landquart/Bianchi/Hausfischer Thomas/Forellenzucht Schwendi, Weisstannental | Wild: Mirco Nobili Bonaduz



Keine Lust mehr nach Hause zu fahren? Fragen Sie nach unseren Last-Minute-Angeboten im lofthotel.

lofthotel, sagibeiz, sagisteg, sennästube
www.sagibeiz.ch | info@sagibeiz.ch

Tavolata

Ab 4 Personen: Gemeinsam geniessen. Fragen Sie nach dem Tagesangebot.

Tavolata-Vorspeisen	pro Person 19.50
Tavolata-Hauptspeisen	pro Person 42.50

Hauptspeisen

VOM SAGI-BRETT für 2/4/6 etc. Personen pro Person 49.00

Am Stück gebratenes Lammrack zum selber schneiden mit Rosmarin-Parli*, gebratenen Waldpilzen und Bohnen-Speckbündel sowie Kräuterbutter, Balsamico-Safran-Cream und «sagi-Jus»

*Parli ist eine autochtone Bündner Kartoffelsorte von ProSpecieRara mit nussigem Geschmack. Unterstützen Sie so den Anbau der ursprünglichen Kartoffelsorte im Albulatal. www.bergkartoffeln.ch/sorten/parli



FLEISCH

Cordon-Bleu (250g) vom regionalen Schwein Gefüllt mit Käse aus der sennästube und Landrauchschorlen mit Pommes Frites und Tagesgemüse oder gemischtem Blattsalat	30.50
Filet vom Schweizer Rind , ca. 150g Auf hausgemachtem Kürbis-Rosmarinstampf mit Bohnen-Speckbündel, zweierlei von der Zwiebel und «sagi-Jus»	49.50
Hausgemachter Pulled-Beef Burger Regionales Rindfleisch wird über 10 Stunden im Sous-vide-Verfahren gegart, bis es auf der Zunge zergeht. Serviert mit fruchtigem Rotkabissalat, Eisbergsalat, Röstzwiebeln und würzigem Cheddar.	33.50
Geschnetzelte Leber vom Schweizer Kalb Hausgemachte Kartoffel-Karottenrösti mit karamellisierten Apfelschnitzen und Röstzwiebeln	34.50
Ragout vom Wild – Tagesaktuell Reh oder Hirsch Mit frischen Spätzli, karamellisierten Marroni, Rotkraut und pochierter Glühweinbirne mit Preiselbeer-Konfitüre	35.50
Sagibeiz Fleischkäse Gefüllt mit Waldpilzen und gedörrten Aprikosen an Zwiebelsauce, serviert mit Pommes Frites	28.50
Pikantes rotes Thaicurry  Aromatisches Curry mit Kokosnussmilch, gebratenem Ingwer, Limettenblättern und Zitronengras. Dazu gebratenes Gemüse, frischer Koriander, Cashew-Nüsse und Jasminreis	25.50
Mit Pouletbruststreifen	34.50
Mit Riesenkrevetten	37.50
Mit Rindsfiletwürfeln	39.50

FISCH

Zander-Knusperli im Glarner Adler Bräu-Bierteig Mit einer leichten Tartar-Sauce aus saurem Halbrahm mit Pommes Frites und Tagesgemüse oder gemischtem Blattsalaten	29.50
Schweizer Felchenfilet Mit Randen-Wirz-Risotto, Balsamico-Safran-Cream, pochierter Glühweinbirne und gerösteten Pinienkernen	36.50
Forellenfilets aus dem Weisstannental «Familie Gmür» Mit Randen-Wirz-Risotto, Balsamico-Safran-Cream, pochierter Glühweinbirne und gerösteten Pinienkernen	38.50

VEGETARISCH

Winterlicher Risotto «sagibeiz»  Mit frischen Randenwürfeln, Wirsing, gehackten Nüssen und Glühweinbirne	26.50
Bio-Ravioli vom Bonetti Gefüllt mit Ricotta und Grünkohl an Salbeibutter	26.50
Gedämpfte Süsskartoffelhälften  Gefüllt mit Bulgur-Minze-Salat	26.50

Chäs-Fondues im gemütlichen sagi-Stübli oder Gondeli
Fragen Sie unser Service-Personal