


Herzlich willkommen in der sagibeiz


die kleine 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 17.50
Zweierlei vom Hirsch mit rezentem Käse aus der sennästube, Glühweinbirne und hausgemachtem Feigensenf

Knusprige Samosas aus Begams Küche  16.50
Hausgemacht, bunte Blattsalate an Baumnussvinaigrette mit pikantem Kaki-Chutney

Kokos-Currysuppe (Klassiker)  9.50
Mit Kokosraspel und Chilifäden

Bunter Blattsalat  9.50
An Baumnussvinaigrette oder Hausdressing

Nüsslisalat
Mit Pilzen, Ei, Croûtons und Sprossen **oder** 13.50
mit Speck, Ei, Croûtons und Sprossen 14.50
an Baumnussvinaigrette oder Hausdressing

Winterliche Salatbowl  23.50
Gemischte Blattsalate, Bulgur-Minze-Salat, Glühweinbirne mit Kaki-Chutney an Baumnussvinaigrette oder Hausdressing

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	34.50

Fleischdeklaration

Geflügel, Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: CH | Lamm AUS/NZL
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: Ragedh, Landquart / Bianchi / Hausfischer Thomas / Forellenzucht Schwendi, Weisstannental
Wild: Mirco Nobili Bonaduz

Hauptspeisen

Cordon-Bleu (250g) vom regionalen Schwein 30.50
Gefüllt mit Käse aus der sennästube und Landrauchschinken


Zander-Knusperli 29.50
Im Glarner Adler Bräu-Bierteig, mit einer leichten Tartar-Sauce aus saurem Halbrahm

Zu diesen zwei Hauptgerichten servieren wir Pommes Frites und Tagesgemüse **oder** gemischten Blattsalat

Pikantes rotes Thaicurry  25.50
Aromatisches Curry mit Kokosnussmilch, gebratenem Ingwer, Limettenblättern und Zitronengras. Dazu gebratenes Gemüse, frischer Koriander, Cashew-Nüsse und Jasminreis
Mit Pouletbruststreifen 34.50
Mit Riesencrevetten 37.50
Mit Rindsfiletwürfeln 39.50

Sagibeiz Fleischkäse 28.50
Gefüllt mit Waldpilzen und gedörrten Aprikosen an Zwiebelsauce, serviert mit Pommes Frites

VEGETARISCH

Winterlicher Risotto «sagibeiz»  26.50
Randenwürfel, Wirsing, gehackte Nüsse und Glühweinbirne

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft zu enthaltenen Allergenen.

Ein Seminar- oder Tagungsraum gesucht? Im Iofthotel finden Sie die geeigneten Räumlichkeiten.

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

