

Herzlich willkommen in der sagibeiz

Die sagibeiz Crew verwöhnt Sie unter der Leitung von Therry Wüthrich (Service) und Roman Gantner (Küche) mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen, saisonalen, regionalen Produkten.

Vorspeisen & leichte Hauptspeisen



Apéro Plättli * Hausgemachtes Naan Brot nach indischem Rezept mit einem Chutney von unserem Quittenbaum, Schweizer Trockenfleisch vom Wild und rezentem Bergkäse vom Flumserberg	18.50
Wildschwein Kürbis Terrine * Die vegetarische Variante mit Goji Beeren und Chia Samen * Kichererbsensalat mit Dörraprikosen, roter Zwiebel, knackigem Lauch und gebratenen Kräuterseitlingen mit Cranberry Apfel Coulis	24.50 20.50
Gebratener Cicorino Rosso Mit abgeflämtem Taleggio, lauwarmen Trauben, Orangen und gerösteten Haselnüssen	17.50
Carpaccio vom rosa gebratenen Hirschfilet Hauchdünne Scheiben vom Hirschfilet, beträufelt mit einem Walnuss Miso Dressing. Im Balsamico eingelegte Feigen in Begleitung von süss saurem Kürbis	23.50
Blätterteigkissen mit geräucherter Forelle aus dem Weisstannental Dieses luftige Kunstwerk ist mit einem Kichererbsensalat mit Dörraprikosen, roter Zwiebel und knackigem Lauch gefüllt und wird mit Streifen der weithin bekannten Forelle von Meinrad Gmür gereicht	24.50
Herbstliche Vorspeisen Hausgemachte Kartoffel Gnocchi an Butternusskürbis-Sauce mit Salbei und Kürbiskernen	14.50
Knackiger Nüsslisalat mit Feigen, Birnen, Walnüssen und rosa gebratenen Hirschfiletstreifen	15.50
Delikater Kichererbsen Salat zusammen mit Dörraprikosen, roter Zwiebel und knackigem Lauch	10.50
Oder als sagibeiz «Signature» Mini Vorspeisen Variation: Alle drei, im Glas serviert	22.50

SALATE & BOWLS

Nüsslisalat * Mit gebratenem Speck, Ei und knusprigen Croûtons Mit Feigen, Birnen und Walnüssen	14.50 13.50
Salat Bowl „sagibeiz“ Gemischte grüne Salate, marinierte Kichererbsen, Kürbis süss sauer, Orangenfilets und Trauben *	23.50
Mit drei Stück hausgemachten Vadai	31.50
Mit drei Stück Pouletunterschenkel	32.50
Mit Rindsfiletwürfeln	34.50
Mit Streifen von der geräuchten Forelle aus dem Weisstannental (Auswahl zu unseren Salaten: Hausdressing oder Walnuss Miso Vinaigrette)	33.50

SUPPEN

Unser Klassiker: Kokos Currysuppe * Mit gerösteten Kokosraspeln, Süsskartoffel und Granatapfel Wünschen Sie eine im Panko gebackene Crevette dazu? Mit einer Kugel Vanilleeis von der Konditorei Müller	10.50 13.50 14.50
Würzige Suppe vom Hokkaido Kürbis * Mit gepufftem Quinoa und einem Pesto aus Zitronenmelisse Mit Streifen von der geräuchten Forelle aus dem Weisstannental	11.50 14.50

-  vegetarisch
-  vegan

Gerichte mit einem * sind auch nachmittags zwischen 14.00 und 17.30 erhältlich
Unser Service-Personal gibt Ihnen gerne über enthaltene Allergene Auskunft
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Geflügel, Rind, Kalb, Schwein (CH) / Hirschfilet (NZ), Rehpfeffer, Hirsch-Entrecôte (EU) / Forellen, Felchen, Lachs (CH) / Crevetten (VN). Lieferanten: Fleisch: Ru-Fleisch (Flums), Cassani Rüeegg (Unterterzen) / Gemüse, Kartoffeln, Früchte: Ernst Gygli (Näfels), Lindenhof (Mels) / Käse und Milchprodukte: Sennenstube (Flumserberg) / Fisch: Rageth (Landquart), Bianchi, Hanspeter Gubser (Walenstadt), Forellenzucht Schwendi (Weisstannental)

Hauptspeisen

FLEISCH

Cordon bleu vom Ostschweizer Schwein * Gefüllt mit Hirschmostbröckli und Bergkäse. Serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse oder verschiedenen Salaten	34.50
Metzgerkotelett vom Ostschweizer Schwein (ca. 350g) Des Metzgers Liebstes, mit Filet Teil und Speck im Schnitt. Hausgemachter Kartoffel Kürbis Gratin, Cima di Rapa, Sagijus zusammen mit Kräuterbutter	39.50
Filet vom Schweizer Rind mit Sagijus (ca. 150g) Überbacken mit einer Alpen Heubutter vom Flumserberg. Serviert auf geschmortem Lattich mit Orange und hausgemachtem Kartoffel Kastanien Stampf.	52.50
Mit 250g Rindsfilet rosa gebraten und aufgeschnitten	78.50
Hausgemachter Pulled-Beef Burger Regionales Rindfleisch während zehn Stunden im Sous Vide Verfahren schonend gegart, mit rauchig pikanter BBQ-Sauce, würzigem Cheddar, knusprigem Speck und hausgemachtem Coleslaw, serviert mit Süsskartoffel Pommes	33.50
Pikantes rotes Thai Curry serviert im Wokpfännchen * Aromatisches Curry mit Kokosnussmilch, gebratenem Ingwer, Limettenblättern, Kardamon und Zitronengras. Dazu gebratenes Gemüse, frischer Koriander, Cashewnüsse und Basmatireis	26.50
Wählen Sie zu Ihrem Thai Curry zusätzlich:	
Marinierte Pouletunterschenkel	32.50
Filetwürfel vom Ostschweizer Rind	34.50
Drei Stück hausgemachte Vadai	32.50

WILD

Geschnetzeltetes vom Hirsch mit Trauben und Baumüssen Mit hausgemachten Spätzli, saftigem Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, pochierter Rotweinbirne und Preiselbeeren	37.50
Pfeffer vom Reh mit Speck, Croûtons und Silberzwiebeln Mit hausgemachten Spätzli, saftigem Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl mit pochierter Rotweinbirne und Preiselbeeren	34.50
Sagibrett für 2 Personen Rosa gebratenes Entrecôte vom Hirsch (ca. 400g) Mit hausgemachten Spätzli, saftigem Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, pochierter Rotweinbirne und Preiselbeeren, serviert mit Dörraprikosensauce, Sagijus und hausgemachter Kräuterbutter	98.50

FISCH

Falls es der Walensee hergibt, beziehen wir frische Felchen vom Berufsfischer Hanspeter Gubser und bieten sie als „catch of the day“ an, unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft	
Forellenfilet von der Familie Gmür aus dem Weisstannental An einer Orangen Basilikumsauce mit knackigem Cima di Rapa und violetten „Ostschwiizer Rosmarin Herdöpfel“	43.50
Schweizer Lachsknusperli aus Lostallo mit Trüffel Dip * Mit Pommes frites und Tagesgemüse oder gemischten Salaten	35.50
Felchenfilet aus dem Walensee vom Berufsfischer Hanspeter „Frosch“ Gubser Mit dezent rauchiger Butter Dill Sauce, Cima di Rapa und violetten „Ostschwiizer Rosmarin Herdöpfel“	39.50

VEGETARISCH

Herbstteller Mit hausgemachten Spätzli, saftigem Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, pochierter Rotweinbirne und Preiselbeeren	28.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi * An Butternusskürbis-Sauce, Salbei und Kürbiskernen	26.50
Choucroute Ravioli von Bonetti * Mit Cima di Rapa, Baumüssen und karamellisiertem Apfel	27.50

VEGAN

Veganer „Green Mountain“ Burger Mit veganer Chipotle Aioli, Cima di Rapa, getrockneten Tomaten, Schalotten und Gurke im veganen schwarzen Bun, serviert mit Kichererbsen Salat	33.50
--	-------



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