

Herzlich willkommen in der sagibeiz







Hauptspeisen

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



Vorspeisen & leichte Hauptspeisen

Apéro-Plättli *	17.50
Hausgemachtes Naan-Brot nach indischem Rezept mit Trockenfleisch, Bündner Bergkäse und rauchigem Tomaten-Paprika-Hummus	
Hausgemachte knusprige Samosas aus Begam's Küche * 	3 Stk. 18.50 5 Stk. 29.50
Serviert auf Salicorne-Linsen-Erbesen-Salat und pikant-süsslichem Pfirsich-Chutney	
Carpaccio vom Pulpo «Ceviche-Art»	17.50
Hauchdünn und roh geschnitten, an einer Marinade aus Limettensaft, roten Zwiebeln, Chili, Koriander und Meerspargel Mit knusprigem Mais und Süsskartoffelwürfelchen	
Hausgebeizter Lachs mit Wakame-Sesam-Salat	18.50/31.50
Würziger Graved-Lachs mit Honig-Dill-Senf-Topping, Mango und eingelegtem Ingwer	

SALATE & BOWLS

Bunter Blattsalat * 	10.50
Mit bunten Kirschtomaten und knusprigen Kräutercroûtons	
Gemischter Salat «sagibeiz» * 	13.50
Ausgewählte Rohkost- und Blattsalate mit Croûtons	
Italienischer Büffelmozzarella mit sonnengereiften Ochsenherz-Tomaten 	16.50
Mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	
Sommerliche Salatbowl «sagibeiz» * 	22.50
Bunte Blattsalate, Salicorne-Linsen-Erbesen-Salat, Kirschtomaten, Pfirsich und Kräuter-Croûtons	
Wählen Sie zu Ihrer Bowl zusätzlich:	
Marinierte Pouletflügeli	30.50
Rindsfiletwürfel	33.50
3 Stk. Vadai mit hausgemachtem Pfirsich-Chutney	30.50
3 Stk. Samosas mit hausgemachtem Pfirsich-Chutney	31.50
Geräuchte Streifen von der Walensee-Felche	31.50
Auswahl zu allen Salaten: Hausdressing  oder Passionsfrucht-Mango-Vinaigrette 	

SUPPEN

Kokos-Currysuppe * 	10.50
Mit gerösteten Kokosraspeln, Süsskartoffel und Granatapfel Wünschen Sie eine im Panko gebackene Crevette dazu?	
Schaumiges Kräutersüppchen 	9.50 12.50 12.50
Mit Bündnerfleischwürfelchen Mit Streifen von kaltgeräucherter Walensee-Felche	



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Gerichte mit einem * sind auch Nachmittags zwischen 14 und 17.30 Uhr erhältlich.

Unser Service-Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene

Fleischdeklaration Geflügel, Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: CH | Lamm: AUS
Forellen, Felche: CH | Zander und Lachs: GR | Zanderknusperli: DE | Riesenkrevetten: VN

Lieferanten Fleisch: Ru-Fleisch, Flums/Hanspeter Cadonau, Quinten | Gemüse, Kartoffeln, Früchte: Ernst Gygli, Näfels | Käse, Milchprodukte: Sennenstube, Flumserberg | Fisch: Rageth, Landquart/Bianchi/Hanspeter Gubser/Forellenzucht Schwendi, Weisstannental | Gemüse Lindenhof Mels



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

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

FLEISCH

Cordon-Bleu vom Ostschweizer Schwein *	32.50
Gefüllt mit Landrauchschinken und Bergkäse Serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse oder verschiedenen Salaten	
Metzgerkotelette vom Ostschweizer Schwein ca. 350g	38.50
Des Metzgers Liebstes: Geschnitten mit dem Filet-Teil und dem Speck an der Kotelette. An mediterranem Gemüse mit Rucola und Zitrone, Kräuterpolenta, Sagijus, rauchig-pikanter BBQ-Sauce und hausgemachter Kräuterbutter	
Filet vom Schweizer Rind mit hausgemachtem Trüffeljus ca. 150g	52.50
Serviert mit hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Zigarren und mediterranem Gemüse mit Rucola und Zitrone	
Mediterrane Lammkoteletten mit Minze	42.50
An hausgemachtem Jus mit Dörrtomaten, Oliven und Kapern Mit Süsskartoffelpüree und wildem Broccoli mit gerösteten Haselnüssen	
Niedergegartes Roastbeef mit Trüffel-Dipp *	36.50
Kalt und hauchdünn aufgeschnitten mit Kräuteröl und Fleur de sel, serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse oder gemischten Salaten	
Hausgemachter Pulled-Beef Burger	33.50
Einheimisches Rindfleisch während 10 Stunden im Sous-Vide-Verfahren schonend gegart. Mit rauchig-pikanter BBQ-Sauce, würzigem Cheddar, knusprigem Speck, Coleslaw und knackigem Blattsalat Serviert mit Süsskartoffel-Pommes	
Pikantes rotes Thaicurry serviert im Wokpfännchen * 	26.50
Aromatisches Curry mit Kokosnussmilch, gebratenem Ingwer, Limettenblättern und Zitronengras. Dazu gebratenes Gemüse, frischer Koriander, Cashew-Nüsse und Basmatireis	
Wählen Sie zu Ihrem Thai-Curry zusätzlich:	
Marinierte Pouletflügeli	30.50
Rindsfiletwürfel	33.50
3 Stk. Vadai	30.50

FISCH

Falls es der Walensee hergibt, beziehen wir frische Felchen vom Berufsfischer Hanspeter Gubser und bieten sie als «catch of the day» an, unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Zander-Knusperli im Glarner Adler Bräu-Bierteig *	31.50
mit einem hausgemachten Trüffel-Dipp Serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse oder verschiedenen Salaten	
Ganze Forelle aus dem Weisstannental von der Familie Gmür serviert auf dem sagibrett (für 2 Personen)	pro Person 47.50
Gefüllt mit frischen Kräutern und Limette mit mediterranem Gemüse mit Rucola und Zitrone und 3 hausgemachten Dips	
Filet vom Swiss-Premium-Lachs aus Lostallo	42.50
Pochiert in einer Weisswein-Butter-Hibiskus-Reduktion mit sautierten Ackerbohnen	
Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental von der Familie Gmür	39.50
Mit wildem Broccoli und gerösteten Haselnüssen an einem Honig-Dill-Senf-Topping	

Zu unseren Fischgerichten servieren wir «Oschtschwiizer Herdöpfel» mit Rosmarin.

VEGETARISCH

Zitronen-Ricotta-Ravioli vom Bonetti * 	26.50
Mit einem Pesto aus sonnengereiften Tomaten, frischem Rucola und Parmesansplittern	
Linsenfusili mit Rucola und Fetakäse * 	25.50
An einer Tomatensauce mit Belugalinsen (ohne Fetakäse )	

VEGAN

Carpaccio von der Süsskartoffel 	26.50
Mit gegrillter Avocado, gefüllt mit Kirschtomaten-Salsa	