

Herzlich willkommen in der sagibeiz

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

Vorspeisen & leichte Hauptspeisen

Apéro Plättli * Hausgemachtes Naan Brot nach indischem Rezept mit einem Apfel- Chutney, Trockenfleisch von Rind und Pferd von der Metzgerei Cassani- Rüegg aus Unterterzen und Flumserbergkäse von der Familie Gadiant	17.50
Im Randen gebeizter Lachs mit Cranberries, Gin und Dill * Serviert auf herzhaftem Pumpenickel mit Radieschen-Relish und Crème Fraîche als leichter Hauptgang	22.50 32.50
Modern interpretiertes Vitello Tonnato Schonend gegartes Kalbfleisch hauchdünn aufgeschnitten an einer leichten Thunfisch- Mayo, mit Kapern- Äpfel, Melone und Radieschen als Hauptgang mit Pommes Frites	19.50 35.50
Sagibeiz «Signature» serviert auf dem Holzbrettchen Mini Vorspeisen Variation: Alle drei, im Glas serviert In den Randen gebeizter Lachs mit Cranberries Gin und Dill Vitello Tonnato mit Thunfisch- Mayo. Knackiger Bohnensalat mit Granatapfelkernen	22.50

SALATE & BOWLS

Bunter Blattsalat mit Kernen, Nüssen und Croûtons *	10.50
Power Rainbow Salad Bowl Sagibeiz * Dieser abwechslungsreiche Gute-Laune Salat sorgt mit Kichererbsen, Edamame, knackigen Radieschen, Avocado, Golden- Apfel, Blaubeeren, und Rucola für ausreichend Vitamine	24.50
Ergänzen Sie Ihre Bowl mit: Gebratenem Tofu an Teriyaki-Sauce Marinierten Pouletunterschenkeln Gebratenen Rindshuftwürfeln	29.50 33.50 35.50
Dressings zu unseren Salaten: Hausdressing Orangen-Miso Dressing	

Unsere Salatsaucen sind auch als Take Away für zu Hause erhältlich

SUPPEN

Vegane Kokos Currysuppe * Mit gesalzenen Erdnüssen, Süsskartoffel und Granatapfel	11.50
Wählen Sie eine im Panko gebackene Crevette dazu	16.50
Mit einer Kugel Vanilleeis von der Konditorei Müller	14.50

Hauptspeisen

FLEISCH

Bauern Cordon Bleu vom Ostschweizer Schwein von der Metzgerei Cassani Rüegg in Unterterzen ca. 280g Gefüllt mit Bauernspeck und Bergkäse. Serviert mit Pommes-Frites und Tagesgemüse oder verschiedenen Salaten	34.50
Hausgemachter Pulled-Beef Burger Regionales Rindfleisch während zehn Stunden im Sous Vide Verfahren schonend gegart, mit pikanter Chili Mayo mit Jalapeños, würzigem Cheddar, knusprigem Speck, hausgemachtem Coleslaw und knackigem Blattsalat. Serviert mit Süsskartoffel Pommes	36.50

Im Panko goldgelb gebackenes Schweizer Kalb Die spezielle Panade macht das Kalbsschnitzel extra knusprig. Begleitet von einem Püree aus violetten Kartoffeln und Wasabi, dazu wird hausgemachter Preiselbeerjus und Tagesgemüse gereicht.	43.50
---	-------

Sagi Brett Rib- Eye vom Quartner Rind von der Metzgerei Cassani Rüegg in Unterterzen - ca. 450g. «Nose-to-tail»: Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über das Tagesangebot von der Metzgerei Cassani Rüegg in Unterterzen. Serviert mit hausgemachten Polenta-Pommes, Brokkoli, und Mini- Karotten. Dazu wird Rotwein-Schalotten Butter, Sagijus und Kräuterquark gereicht.	für zwei Personen 107.50
---	---------------------------------

Veganes pikantes «Red 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 zusätzlich:	
Marinierte Pouletunterschenkel	32.50
Gebratene Rindfleischwürfel	35.50
In Teriyaki Sauce gebratener Tofu	30.50

FISCH

Forellenfilet von der Familie Gmür aus dem Weisstannental Mit dezent rauchiger Butter-Dillsauce, sautiertem Brokkoli mit gerösteten Kernen und Nüssen sowie violetten «Ostschwiizer Rosmarin Herdöpfel»	45.50
---	-------

Zander- Knusperli im Glarner Adlerbräubierteig mit Trüffel Dip * Mit Pommes Frites und Tagesgemüse oder gemischten Salaten	35.50
--	-------

VEGETARISCH

Karotten-Kokos-Ravioli * Von der preisgekrönten Pasta-Manufaktur Bonetti in Bad Ragaz serviert mit einer aromatischen Kirschtomaten-Kräuter-Knoblauch-Salsa	27.50
---	-------

VEGAN

Veganes Carpaccio von der Süsskartoffel Mit grillierter Avocado und Kirschtomaten- Salsa	26.50
--	-------

Veganer „Green Mountain“ Burger Mit pikanter Chili- Mayo mit Jalapenos, getrockneten Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Salatgurken und knackigem Blattsalat. Serviert mit Süsskartoffel Pommes	33.50
--	-------

 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 | Fischdeklaration: Forelle CH, Zander GER
Lieferanten: Fleisch: Ru-Fleisch (Flums), Cassani Rüegg (Unterterzen), Bauer Hampi (Quinten) | Gemüse, Früchte: Ernst (Näfels) | Käse, Milchprodukte Familie Gadiant (Flumserberg), Marchhof (Flums) | Fisch: Rageth (Landquart), Bianchi (Zürich), Hanspeter Gubser (Walenstadt), Forellenzucht Schwendi (Weisstannental) | Glace Bäckerei- Konditorei Müller (Näfels) | Wachteleier Familie Marthy (Flums) | Ravioli Pasta Manufaktur Bonetti (Bad Ragaz)



Getränkekarte



Weinkarte



Individuelle Events mit Sport, Kultur, mitten in der Natur! eventagentour



Genusstour



Wassersport sagibeiz und lofthotel



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