



Herzlich willkommen in der sagibeiz







Vorspeisen

Leicht gebeizter Saibling	24.50
von der Familie Gmür im Weisstannental mit Kaki, Federkohl, Buttermilch und Buchweizen serviert	
«Salat Niçoise» modern interpretiert	22.50
serviert mit Tuna Taktaki, Peperoni, Kalamata Olive, wachweichem Ei und Wildkräutern als leichter Hauptgang	
	32.50

Suppen und Zwischengänge

Hot & Sour Consommé vom Ochenschwanz	15.50
und hausgemachte Ravioli mit Oxtail und Dörrpflaumen	
Zartes Stunden Ei  	18.50
mit Trüffel, Spinat und Kartoffel Espuma	

Hauptspeisen

Kurz gebratenes Lamm-Karree 	51.50
mit Kürbis, Walnuss, Petersilie und Tomate	
Rosa gebratene Entenbrust und Praline	39.50
mit Kerbelwurzel, Rotkraut, eingelegter Preiselbeere, Birne und Gewürz-Jus	
Rosa gebratener Kalbsrücken 	47.50
Mit Sellerie aus der Salzkruste, Rüebli Trilogie, Lauch, Schnittlauch-Beurre Blanc und hausgemachtem Kalbs-Jus	
48 Stunden gegarter Schweinebauch 	34.50
mit gepuffter Rinde serviert mit Tamarinden-Püree, Ananas-Chutney, Koriander Mayo und hausgebrautem Ginger Beer	
Sellerie aus der Salzkruste   	29.50
mit Quitte, Pumpernickel und Zitronen-Verveine-Jus	




Dessert

Salz Karamell Tarte	13.50
mit Brombeeren und Limette	mini 8.50
Hausgemachtes sagibeiz-Marroni	16.50
mit Cassis und Schoko-Erde	mini 9.50
«Sacher» neu interpretiert	12.50
Aprikose, Kirsche, Biskuit, Kirschschnaps, Schokolade	mini 7.50

Wir freuen uns riesig, junge Menschen für die Gastronomie zu begeistern und auszubilden. **Gastronomie** bedeutet, sich um den **Gast zu kümmern** und **Ausbildung** bedeutet, **aus Fehlern zu lernen**.

Wir freuen uns deshalb, wenn Sie uns zeitnah und vor Ort wohlwollend - kritisches Feedback geben, als Teil des Ausbildungsprozesses und um die Zukunft der Schweizer Gastronomie zu stärken. Das ist gelebte gegenseitige **Gastfreundschaft**. Vielen Dank!

Es freut uns auch, dieses Jahr einigen internationalen jungen Hotelfachschülern eine Möglichkeit zur Praxisausbildung bieten zu können. Sie haben die zusätzliche Herausforderung der deutschen Sprache, können aber dank dem Austausch mit Gästen schnell dazulernen. Wenn es mit der Kommunikation einmal nicht zu 100% klappen sollte, so bitten wir um Nachsicht. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an die Vorgesetzten vor Ort.

 vegetarisch	 vegan
 glutenfrei	 laktosefrei

Diese Gerichte sind von 11.30-14 Uhr und von 17.30-21 Uhr erhältlich.

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

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Fleischdeklaration: Rind, Kalb CH | Fischdeklaration: Saibling CH, Felchenfilet CH/Walensee, Wild EU

Lieferanten: Fleisch: Ru-Fleisch (Flums), Cassani Rüegg (Unterterzen), Bauer Hampi (Quinten) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (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)



Getränkekarte



Wassersport
sagibeiz und
lofthotel



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



Genusstour



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