

Herzlich willkommen in der sagibeiz

Vorspeisen & leichte Hauptspeisen

Sharing Starters auf der Etagère 36.50

ab 2 Personen
Reichhaltige Mediterrane Vorspeisen-Tavolata
Ingwer-Limetten-Hummus mit hausgemachtem
Naan-Brot
Vitello Tonnato, italienischer Büffelmozzarella
mit Melonen-Gazpacho
Antipasti-Gemüse mit marinierten Oliven
Im Randen gebeizter Lachs mit Gin, Crème fraîche
und Pumpernickel

Fenchel-Apfel-Suppe mit einem Hauch Safran 12.50

Begleitet von gerösteten Nüssen und knusprigem
Speck

Open Avocado Sandwich 12.50

Mit geröstetem Naan-Brot, Frischkäse, zerlassenen
Kirschtomaten und Mango-Topping

Wählen Sie dazu:

Rindsmostbröckli von der Metzgerei Cassani-
Rüegg in Untertenzen 16.50

In Randen und Gin gebeizten Lachs und frischen
Meerrettich 16.50

Hausgemachte Gazpacho mit Melone 14.50

Serviert mit italienischem Büffelmozzarella, Apfel-
Balsam, kaltgepresstem Olivenöl und Fleur de sel

 vegetarisch  vegan

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 inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Rind, Kalb CH | Fischdeklaration: Lachs
gebeizt NOR, Lachs gedämpft CH/Lostallo, Felchenfilet CH/
Walensee

Lieferanten: Fleisch: Ru-Fleisch (Flums), Cassani Rüegg (Un-
terterzen), 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)

Hauptspeisen

Carpaccio vom Schweizer Rind 28.50

Hauchdünn aufgeschnittenes Filet vom
Oberterzner Rind
Serviert mit einer leichten Basilikum-Mayo,
Parmesan-Flakes, Olivenöl-Zitronen-Marinade
und knusprigen Pastinaken-Chips

Paillard vom Quartner Kalb 36.50

mit hausgemachter Rotwein-Schalotten-Butter
Dazu wird gebratenes Mediterranes Gemüse
mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Pimentos,
Oliven und roter Zwiebel gereicht.
Begleitet von mariniertem Rucola und
Parmesan-Flakes

Gedämpftes Filet vom Swiss Lachs aus Lostallo (TI) 39.50

Serviert mit hausgemachter Mango-Chili-Salsa,
Blumenkohl-Püree mit knusprigen Kichererbsen
und sautiertem Brokkoli

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 wohlwol-
lend - kritisches Feedback geben, als Teil des Ausbildungsprozesses
und um die Zukunft der Schweizer Gastronomie zu stärken. Das ist
gelebte gegenseitige Gast**freundschaft**. Vielen Dank!

Es freut uns auch, diese 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.



Getränkekarte



Wassersport
sagibeiz und
lofthotel



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



Genusstour



**Keine Lust mehr nach Hau-
se zu fahren? Fragen Sie
nach unseren Last Minute
Angeboten im lofthotel**