




Vorspeisen und Salate

Beefsteak Tatar - unser beliebter Klassiker	Vorspeise-Portion	19.80
Toast und Butter	Hauptgang-Portion	35.00
100 % Schweizer Rind	zusätzlich	2.80
Abgeschmeckt mit Cognac		
Nüsslisalat „Sagi-Art“		14.00
Geräucherter Speck gehacktes Ei knusprige Brotcroûtons		
Gemischter Salat 		11.80
Bunte Blattsalatkomposition 		9.60

Wählen Sie Ihre bevorzugte Salatsauce:

„**Sagi-French** oder **Italienisch**“, klassisch verfeinert mit unseren Hauskräutern.
„**Balsamico-Dressing**“, der noble Südländer mit Aceto Balsamico di Modena.

Suppen

Tomatencremesuppe erfrischend bereichert mit Basilikum 	10.50
Kraftbrühe mit Kräuterflädli / Sherry / Portwein	10.50

Fitness-Teller Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker	46.00
Kalbsschnitzel grilliert mit Kräuterbutter	39.00
Schweinsschnitzel paniert	28.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	28.00
Egli-Chnusperli mit Knoblauchsauce	37.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	29.00
Tagesfisch mit hausgemachter Kräuterbutter	41.00

Vegetarische Gerichte

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten und der Herkunftsdeklaration, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Sämtliche Preise in CHF Schweizerfranken, pro Person, inkl. 8.1 % MwSt.



Frühlingskarte

VORSPESIEN

Nüsslisalat mit gebratenen Riesen-Crevetten

Grüne Spargeln | Sonnenblumenkerne | Bärlauch-Dressing

16.50

Hauptgang-Portion 33.00

Spargel-Crèmesuppe

Lachs-Dill-Schaum

13.00

Grüne Spargeln aus dem Sud

Saucen zur Auswahl:

Warm: Hollandaise oder Béarnaise

Kalt: Mayonnaise, Knoblauch-, Tartarsauce

17.50

HAUPTGERICHTE

Schweinsfiletmédallions im Speckmantel

Kräftige Portweinsauce

Junge Thymian-Kartoffeln | Grüne Spargeln

41.50

kleinere Portion 37.50

Pouletbrustfilets „à l'orange“

Orangencrèmesauce mit Brandy

Tagliatelle-Nudeln | Grüne Spargeln

34.00

Grüne Spargeln aus dem Sud

Junge Thymian-Kartoffeln

Saucen zur Auswahl:

Warm: Hollandaise oder Béarnaise

Kalt: Mayonnaise, Knoblauch-, Tartarsauce

36.50

Tom Kha Gai mit brewbee Geschnetzeltem

Thailändische Kokosnuss-Sauce mit veganem Geschnetzeltem aus Appenzell

Grüne Spargeln | Champignons | Jasmin-Reis

33.50

Bunte Gemüseplatte

Saisongemüse | hausgemachte Eierspätzli

33.50



Hausspezialitäten

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“		48.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	44.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“		46.00
Pommes frites und Saisongemüse		
Kalbshackbraten		37.50
Hausgemacht aus CH-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	33.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
Tagesfisch		41.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	37.00

Grilladen & „Café de Paris“-Spezialitäten

Grilladen inklusive hausgemachter Kräuterbutter (Beilagen extra)

„Café de Paris“ zubereitet nach Originalrezept mit Kräuterbutterschaum
Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln! (Beilagen extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

		Als Grillade	Als „Café de Paris“
Rindsfilet	180g	47.50	48.50
Rinds-Entrecôte	180g	39.00	40.00
Pferde-Filet-Médallions	200g	39.00	40.00
	300g	46.00	47.00
	400g	53.00	54.00
	500g	60.00	61.00

Beilagen zur Wahl

Pommes frites	pro Beilage	7.00
Schalenskartoffeln „country style“		
Röstikroketten		
Jasmin-Reis		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
Grüne Spargeln		10.00
„Fitness“-Salatgarnitur		9.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00