

## Vorspeisen und Salate

<b>Beefsteak Tatar</b> - <b>unser beliebter Klassiker</b>	Vorspeise-Portion	19.80
Toast und Butter	Hauptgang-Portion	35.00
100 % Schweizer Bio-Rind	zusätzlich	2.80
Abgeschmeckt mit Cognac		
<b>Nüsslisalat „Sagi-Art“</b>		13.90
Gehacktes Ei und Speckwürfeli, leicht sautiert		
<b>Gemischter Salat</b>		10.30
<b>Bunte Blattsalatkomposition</b>		9.30

### Wählen Sie Ihre bevorzugte Salatsauce:

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

<b>Herbstlicher Blattsalat mit Marroni-Dressing</b>	Vorspeise-Portion	14.80
Champignons, Trauben und Kürbiskernen	Hauptgang-Portion	26.00
<b>Kürbisrisotto</b> mit Chardonnay verfeinert		14.50
Garniert mit Kürbiskernen und -streifen		

## Suppen

<b>Ostschweizer Kürbissuppe mit Rahmhaube</b>	11.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesamkörnern	
<b>Tomatencrèmesuppe</b> erfrischend bereichert mit Basilikum	10.00
<b>Kraftbrühe mit Portwein</b> oder <b>Sherry</b>	9.80
<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädli</b>	9.00

## Fitness-Teller

Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

<b>Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker</b>	41.50
<b>Kalbsschnitzel</b> grilliert mit Kräuterbutter	37.50
„ <b>Sagi-Kalbs-Burger</b> “ mit Barbecuesauce	26.00
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert	27.00
<b>Pouletbrust</b> grilliert mit Kräuterbutter	27.00
<b>Pangasius-Chnusperli</b> mit Knoblauchsauce	28.50
<b>Zanderfilets</b> gebraten mit Gartenkräutern	38.00

## Fleischlose Gerichte

<b>Reichhaltige Gemüseplatte</b>	35.50
Saisongemüse bunt angerichtet und serviert mit Spätzli und Preiselbeerapfel	
<b>Salatteller</b>	22.00
<b>Kürbisrisotto</b> mit Chardonnay verfeinert	28.00
Umlegt mit buntem Saisongemüse	
Garniert mit Kürbiskernen und -streifen	

## Hauptgerichte

<b>Hirschpfeffer nach Jägerart</b>		37.00
Waldpilze, Silberzwiebeln und knusprige Brotcroûtons	kleinere Portion	32.50
Speckwürfel aus unserem Bauernrauch		
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren		
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni		
<b>Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli</b>		41.50
Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacsauce	kleinere Portion	36.50
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren		
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni		
<b>Rehfilets mit Steinpilzen</b> «Die richtigen, feinen Filets!»		49.00
Wildrahmsauce mit altem Sherry verfeinert		
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren		
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni		
<b>Rehrücken klassisch zubereitet</b>		58.00
ab 2 Personen (min. 20 Minuten Zubereitungszeit)	(Preis pro Person)	
Wildrahmsauce mit altem Cognac verfeinert		
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren		
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni		
<b>Zanderfilets</b>		40.00
gebraten mit Kürbistreifen und Eierschwämmli	kleinere Portion	36.00
Kürbisrisotto mit Chardonnay verfeinert		
Garniert mit Kürbiskernen und -streifen		

## Grilladen

**Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.** (Beilagen extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

<b>„Sagi-Spiess“</b>	150g	33.00
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Bauernspeck	300g	42.00
<b>Rindsfilet</b> (CH/PARA/EU)	180g	46.50
<b>„Holzhackersteak“</b> vom Schweinsnierstück (CH)	250g	30.00
<b>Lammfilets</b> (Neuseeland) Die richtigen, feinen Filets!	200g	37.50

### Straussen-Filet-Médailles

200g	37.00
300g	43.00
400g	49.00
500g	55.00

### Pferde-Filet-Médailles

200g	39.00
300g	45.00
400g	51.00
500g	57.00

## Beilagen zur Wahl

Pommes frites, Röstikroketten, Schalenkartoffeln „country style“	5.60
Hausgemachte Eierspätzli, feine Tagliatelle, Reis	5.60
Saisongemüse	7.80
„Fitness“-Salatgarnitur	7.80
Barbecue-Sauce	2.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	5.00

## Hausspezialitäten

<b>Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“</b>		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
<b>„Sagi-Swiss-Médailles“</b> vom Schweinsfilet		40.00
In Käse-Knusper-Kruste gebraten	kleinere Portion	36.00
Mit dreierlei Schweizer Käse		
Röstikroketten und Saisongemüse		
<b>„Swiss Mountain Steak“</b>	300g	49.00
Grilliertes Huftsteak vom Alpenrind		
Eine Beilage nach Wahl inbegriffen und Saisongemüse		
<b>Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“</b>		41.50
Pommes frites und Saisongemüse		
<b>„Sagi-Kalbs-Burger“</b> (2 Stk)		26.00
Hausgemacht und zubereitet mit		
100% Bio-Kalbfleisch aus der Region		
Pommes frites und Grilltomate mit Basilikumpesto		
Serviert mit würziger Barbecuesauce (ohne Bun-Brötli)	Portion mit 3 Stück	31.50

## „Café de Paris“-Spezialitäten

Zubereitet nach Originalrezept - mit Kräuterbutter Schaum zartgeschmolzen.

Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir knusprige Pommes frites.

(Fleischportion pro Person)

<b>Rinds-Entrecôte</b>	180 g	45.00
<b>Straussen-Filet-Médailles</b>		
200g	42.00	
300g	48.00	
400g	54.00	
500g	60.00	
<b>Pferde-Filet-Médailles</b>		
200g	44.00	
300g	50.00	
400g	56.00	
500g	62.00	

## Lehrlingsgericht

Kreation von Kevin Keller aus Elsau im 2. Lehrjahr als Koch EFZ

<b>Kalbshackbraten</b>		36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	31.50
Eierschwämmli rahmsauce mit Preiselbeeren und Cognac		
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse garnitur		

Sämtliche Preise in CHF Schweizerfranken, pro Person, inkl. 7.7 % MwSt

**Ihre Essgewohnheiten:** Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Diabetiker, gluten- und laktosefreie Speisezubereitung. Unsere Mitarbeiter beraten Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

**Herkunftsbezeichnung:** Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Lamm: Australien, Neuseeland  
Rind: Schweiz, Paraguay, EU / Geflügel (Poulet): Schweiz, Brasilien, Ungarn / Strauss: Südafrika  
Pferd: Schweiz, EU / Reh: Schweiz und EU / Hirsch: W. Keller, Triboltingen TG und EU  
Zander: CH, EU, / Black Tiger Crevetten und Pangasius: Vietnam

## Informationen für unsere geschätzten Gäste

Unsere Fleischwaren werden sorgfältig und fachgerecht im Haus zubereitet von Fredy Keller, gelernter Koch und diplomierter Hotelier EHL Lausanne.

Unser Rind- und Kalbfleischlieferant ist seit 1991 unter anderem der Bauer Somm vom Schrofen mit seinem Hofladen in Kreuzlingen. Wir beziehen ebenfalls Qualitätsfleischwaren von der Metzgerei Würmli in Gundetswil, Gemeinde Wiesendangen, sowie von Carnag und Growa (Bell) in Winterthur und direkt vom Schlachthof in Frauenfeld (Wick). Bei temporären Änderungen der Fleischherkunft wird mittels einer Anschrift im Buffetbereich individuell darauf hingewiesen. Rindfleisch kann auch aus Übersee kommen (Argentinien, Paraguay). Pferd vorwiegend aus Europa oder Canada. Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

## Zahlungsmöglichkeiten

Nach wie vor bevorzugen wir **Barzahlung**.

Postcard / EC-Direct / VISA / Eurocard / Mastercard / Lunch-Check

Bei Anlässen und Banketten werden keine Kreditkarten akzeptiert.

Sämtliche Preise in CHF Schweizerfranken, pro Person, inkl. 7.7 % MwSt.

## Sagi-Geschenk-Ideen

Gutscheine stellen wir für Sie in jeder gewünschten Preisklasse aus.

## Aus der Haus-Chronik der Sagi

In früherer Zeit gehörten die benachbarte Mühle und die Sägerei mit Wirtschaft zusammen. Die Wasserräder wurden mit dem Wasser vom Mühlebach angetrieben. Der Säger musste zu Fuss zum Oberweiher, um die Schleuse zu öffnen und nach der Arbeit wieder zu schliessen. Heute ist der Mühlebach kanalisiert und fliesst nach wie vor unter der «Sägerei» hindurch. Das «Sagi-Rad» wird weiterhin durch den Bach gespeist und natürlich angetrieben. Das Bächli in der «Weiherstube» entspringt einer hauseigenen Quelle. Anlässlich des Umbaus im Jahre 1994 wurde im alten Keller der Grundstein der alten «Säge» gefunden. Er befindet sich jetzt eingelassen in der «Winzerstube» und trägt die Inschrift: «RUDLF SHMID 1787». Seit 1969 ist die «Sagi» im Besitz der Familie Keller. Aus Tradition gut!

