

Vorspeisen und Salate

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

Nüsslisalat mit würzigem Marronidressing Sautierte Eierschwämmli und Kürbistreifen	Vorspeise-Portion 14.60 Hauptgang-Portion 26.00
Tagliatelle mit Alaska-Wildlachs-Würfel Chardonnay-Crèmesauce	Vorspeise-Portion 14.60 Hauptgang-Portion 26.00

Suppen

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Rahmhaube Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesamkörnern	11.50
Tomatencrèmesuppe erfrischend bereichert mit Basilikum	10.00
Kraftbrühe mit Portwein oder Sherry	9.80
Kraftbrühe mit Kräuterflädli	9.00

Fitness-Teller Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

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

Fleischlose Gerichte

Reichhaltige Gemüseplatte Saisongemüse bunt angerichtet und serviert mit hausgemachten Eierspätzli	33.50
Salatteller	22.00
Kartoffelgratin nach Grossmutterart Umlegt mit buntem Saisongemüse	28.00

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

Hauptgerichte

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel		40.50
Preiselbeerjus mit Zimt verfeinert	kleinere Portion	36.50
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		
Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli		40.50
Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacsauce	kleinere Portion	36.50
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Kalbshackbraten mit Champignonsrahmsauce		36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	31.50
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		
Chateaubriand klassisch zubereitet		58.00
ab 2 Personen (min. 20 Minuten Zubereitungszeit)		(Preis pro Person)
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise		
Wird jeweils in 2 Gängen serviert		
Gemüse und Beilagen nach Wahl		
Zanderfilets gebraten mit Mandelscheiben		40.00
Auf Blattspinat angerichtet mit Wildreismix	kleinere Portion	36.00

Grilladen

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter. (Beilagen extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

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

Straussen-Filet-Médailles

200g	38.00
300g	44.00
400g	50.00
500g	56.00

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
Kartoffelgratin	6.50
Saisongemüse	7.80
„Fitness“-Salatgarnitur	7.80
Barbecue-Sauce	2.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	5.00

Hausspezialitäten

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
„Sagi-Swiss-Médailles“ vom Schweinsfilet		40.00
In Käse-Knusper-Kruste gebraten	kleinere Portion	36.00
Mit dreierlei Schweizer Käse		
Röstikroketten und Saisongemüse		
„Swiss Mountain Steak“	ca. 300g	49.50
Grilliertes Entrecôte vom Alpenrind		
Eine Beilage nach Wahl inbegriffen und Saisongemüse		
Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“		41.50
Pommes frites und Saisongemüse		
„Sagi-Kalbs-Burger“ (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 Kräuterbutterschaum zartgeschmolzen.

Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir knusprige Pommes frites. (Fleischportion pro Person)

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

Lehrlingsgericht

Kreation von Lukas Zingg aus Elgg im 1. Lehrjahr als Koch EFZ

Tranchen vom Alaska-Wildlachs (fettarmer Wildfisch)		40.00
Auf Blattspinat angerichtet mit Röstikroketten	kleinere Portion	36.00
Serviert mit kalter Bio-Kerbel-Magerquarksauce		

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!

