



Herbstkarte

VORSPEISEN

Hausgemachte Hirschterrine

Serviert mit Cumberland-Sauce
Buntes Salatbouquet an Traubenvinaigrette
15.50

Ganzer, leicht geräucherter Hokkaido-Kürbis

Gefüllt mit Ostschweizer Kürbissuppe
Gebratene Black Tiger-Crevette
15.50

HAUPTGERICHTE

Pulled Hirsch-Burger

Im Sauerteig-Bun mit herbstlichem Coleslaw-Salat
Serviert mit Süsskartoffel frites
33.00

Hirschpfeffer nach Jägerart

Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinalpfel mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni
37.00
kleinere Portion 32.50

Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli

Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacsauce
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinalpfel mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni
41.50
kleinere Portion 36.50

Rehfilets mit Steinpilzen «Die richtigen, feinen Filets!»

Wildrahmsauce mit altem Sherry verfeinert
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinalpfel mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni
49.00

Rehrücken klassisch zubereitet (ab 2 Personen)

Wildrahmsauce mit altem Cognac verfeinert
Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinalpfel mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni
58.00 (Preis pro Person)

Zanderfilets gebraten

Serviert auf Rotkraut
Kürbisschnitze grilliert mit gerösteten Kernen
40.00
kleinere Portion 36.00



Das Restaurant.

Vorspeisen und Salate

Beefsteak Tatar - unser beliebter Klassiker	Vorspeise-Portion	19.80
Toast und Butter	Hauptgang-Portion	35.00
100 % Schweizer Bio-Rind	zusätzlich	2.80
Abgeschmeckt mit Cognac		
Nüsslisalat „Sagi-Art“		13.90
Gehacktes Ei und Speckwürfeli, leicht sautiert		
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.

Suppen

Ostschweizer Kürbissuppe mit Rahmhaube	11.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesamkörnern	
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	42.50
Kalbsschnitzel grilliert mit Kräuterbutter	38.50
„ Sagi-Kalbs-Burger “ mit Barbecuesauce	27.00
Schweinsschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	28.50
Zanderfilets gebraten mit Gartenkräutern	38.00

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

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	180g	46.50
„Holzhackersteak“ vom Schweinsnierstück (CH)	250g	30.00
Lammfilets 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
Süsskartoffel frites	7.80
Hausgemachte Eierspätzli, feine Tagliatelle, Reis	5.60
Kürbisschnitze grilliert mit gerösteten Kernen	7.80
Saisongemüse	7.80
„Fitness“-Salatgarnitur	7.80
Barbecue-Sauce	2.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	5.00

Lehrlingsgericht

Kreation von Lukas Zingg aus Elgg im 2. Lehrjahr als Koch EFZ

Quinoa und asiatisches Gemüse aus dem Wok	33.00
Würzig abgeschmeckt	
Serviert im ganzen, leicht geräucherten Hokkaido-Kürbis	

Fleischlose Gerichte

Reichhaltige Gemüseplatte	35.50
Saisongemüse bunt angerichtet	
Serviert mit Spätzli und Preiselbeerapfel	
Salatteller	22.00

Hauspezialitäten

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“	300g	49.50
Grilliertes Entrecôte vom Alpenrind		
Eine Beilage nach Wahl inbegriffen und Saisongemüse		
Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“		42.50
Pommes frites und Saisongemüse		
„Sagi-Kalbs-Burger“ (2 Stk)		27.00
Hausgemacht und zubereitet mit	Portion mit 3 Stück	32.50
100% Bio-Kalbfleisch aus der Region		
Pommes frites und Grilltomate mit Basilikumpesto		
Serviert mit würziger Barbecuesauce (ohne Bun-Brötli)		
Kalbshackbraten		36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof,	kleinere Portion	31.50
Kreuzlingen		
Serviert mit Eierschwämmli-Rahmsauce		
Spätzli und Gemüse garnitur		

„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	

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: Russland, CH, EU / Black Tiger Crevetten und Pangasius: Vietnam
Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.