



Thailändische Spezialitäten

Kreationen von Kevin Keller-Phadthab im 3. Lehrjahr

VORSPEISEN

Tom Yam Gung

Aromatische, scharfe Suppe
Mit Crevetten, Pilzen, Koriander und Zitronengras
14.50

Som Tom

Pikanter Papaya-Salat mit Chili, Schlangenbohnen,
Knoblauch und Cherry-Tomaten
15.00

HAUPTGERICHTE

Chiang Mai

Im Wok gebratene Pouletbrust-Streifen
An roter Curry-Sauce
Mit Nudeln, Pak Choi-Gemüse und Sesamkernen
33.50

Kaeng Khiao Wan

Grünes Thai-Curry
Kalbfleisch-Streifen und Thai-Auberginen
Serviert mit Jasmin-Reis
41.50 / kleinere Portion 36.50

Moo Ping

Marinierter Schweinsfilet-Spiess
Mit Austern-und Sojasauce, Knoblauch und Koriander
Wok-Gemüse und Jasmin-Reis
Serviert mit Sweet-Chili-Sauce
40.00

Plaa Neung Manao

Zanderfilets an scharfer Limetten-Sauce
Wok-Gemüse und Jasmin-Reis mit Ananas
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

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, Jasmin-Reis	5.60
Saisongemüse	7.80
„Fitness“-Salatgarnitur	7.80
Barbecue-Sauce	2.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	5.00

Fleischlose Gerichte

Vegetarisches Tagesangebot	29.50
Über das aktuelle Tagesangebot vegetarischer Gerichte gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.	
Reichhaltige Gemüseplatte	33.50
Saisongemüse bunt angerichtet Serviert mit Spätzli	
Salatteller	22.00

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“	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	Pferde-Filet-Médailles	
300g	48.00	200g	44.00
400g	54.00	300g	50.00
500g	60.00	400g	56.00
		500g	62.00

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