






VORSPESIEN

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		
Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli 		14.90
An Traubendressing		
Mit Feigen und Wallnüssen von unserem Nussbaum		
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
Süsskartoffelchip und Kürbiskernöl		
Mit Black-Tiger-Crevette am Spiess	zusätzlich	2.00
Tomatencrèmesuppe erfrischend bereichert mit Basilikum 		10.00
Kraftbrühe mit Kräuterflädli / Sherry / Portwein		9.80

FITNESS-TELLER

Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Kalbs-Cordon bleu „Der Klassiker“	42.50
Kalbsschnitzel grilliert mit Kräuterbutter	38.50
Schweinsschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	28.50
Zanderfilets gebraten mit Gartenkräutern	38.00

Vegetarische Gerichte

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

HAUSSPEZIALITÄTEN

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli 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		
Kalbshackbraten		36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	31.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
Zanderfilets gebraten		40.00
Mit herbstlich erfrischem Kürbis-Ingwer-Dipp	kleinere Portion	36.00
Serviert mit Jasmin-Reis und Saisongemüse		

GRILLADEN

Hausgemachte Kräuterbutter bei Grilladen inklusive (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

WILDGERICHTE

Zu unseren Wildgerichten servieren wir jeweils:

Hausgemachte Eierspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni

Wildschwein-Carré		41.50
Rosa gebraten am Stück Mit leicht pikantem Feigen-Chutney		
Hirschpfeffer nach Jägerart		37.50
Waldpilze, Silberzwiebeln und knusprige Brotcroûtons	kleinere Portion	32.50
Sautierte Speckwürfel		
Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli		41.50
Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacrahmsauce	kleinere Portion	36.50
Rehfilets mit Steinpilzen «Die richtigen, feinen Filets!»		49.00
Wildrahmsauce mit altem Sherry verfeinert		
Rehrücken klassisch zubereitet		58.00
Ab 2 Personen (min. 20 Minuten Zubereitungszeit)	(Preis pro Person)	
Wildrahmsauce mit altem Cognac verfeinert		
Kürbis-Curry 		33.50
Rotes Thai-Curry mit Kürbis und Gemüse Verfeinert mit Kokosmilch Serviert mit Jasmin-Reis		
Herbstliche Salatschüssel 		30.00
Bunter Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli An Traubendressing, mit Feigen und Wallnüssen von unserem Nussbaum		
Gemüseplatte „Weidmannsheil“ 		34.50
Saisongemüse bunt angerichtet mit den klassischen Wildbeilagen Serviert mit hausgemachten Eierspätzli		

„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	43.00	
300g	49.00	
400g	55.00	
500g	61.00	
Pferde-Filet-Médailles		
200g	44.00	
300g	50.00	
400g	56.00	
500g	62.00	

Vegetarische Gerichte

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