





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		
Norwegisches Lachs Tatar	Vorspeise-Portion	16.50
Kalt geräuchert und verfeinert mit Kräuter-Sauerrahm	Hauptgang-Portion	32.00
Toast und Butter		
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

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Rahmhaube 	11.50
Serviert mit knusprigen Kräuter-Croûtons	
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
Hirsch-Burger hausgemacht mit Barbecuesauce	29.00
Schweinsschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	28.50
Tagesfisch - unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	40.00

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		

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

	pro Beilage	6.00
Tagesbeilage «à la Chef» - unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne		
Pommes frites		
Röstikroketten		
Süsskartoffel frites		
Hausgemachte Eierspätzli		
Feine Tagliatelle		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		
Barbecue-Sauce		2.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00

WINTERGERICHTE

Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli		41.50
Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacrahmsauce	kleinere Portion	36.50
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Weissweinafel mit Preiselbeeren		
Rehfilets mit Steinpilzen «Die richtigen, feinen Filets!»		49.00
Wildrahmsauce mit altem Sherry verfeinert		
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Weissweinafel mit Preiselbeeren		
Chateaubriand klassisch zubereitet		59.00
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		
Tagesfisch		40.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	36.00
Hausgemachte Rösti 		33.50
Gratiniert mit Käse und Freiland-Spiegelei		
Serviert mit Waldpilz-Ragout und Gemüse-Bouquet		
Gemüseplatte 		33.50
Saisongemüse bunt angerichtet		
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.