



Das Restaurant.

Aus Tradition gut.

Speiserestaurant SAGI
Wiesendangerstrasse 15
8543 Bertschikon bei Winterthur

Telefon: 052 337 23 19

www.sagi-bertschikon.ch

info@sagi-bertschikon.ch

Geschäftsleitung

Familie Hilde und Fredy Keller-Teuscher
Anna und Mark Keller

Küchenchef

Fabrice Masson

Menuvorschläge 2021

ab 10 Personen

Sehr geehrter Gast

Nachstehend haben wir Ihnen unsere Menuvorschläge zusammengestellt. Wir möchten Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses möglichst viele Informationen geben.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menübesprechung. Auch per E-Mail möglich. Wir sind bestrebt, Ihnen einen unvergesslichen, angenehmen und gemütlichen Anlass zu organisieren. Gerne nehmen wir uns für Ihre Beratung Zeit.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 8.30 - 24.00 Uhr

Sonntag: 10.00 - 22.00 Uhr

Samstag: Ruhetag *

* Wir öffnen unser Restaurant für besondere Anlässe auch an einem Samstag. Details nach Absprache. Mindestkonsumation 8'000.-
Das Lokal steht jeweils exklusiv zur Verfügung.

Tipps und Bedingungen für den Veranstalter

Annulation	bis 2 Wochen vor dem Anlass kostenlos, später Deckungsbeitrag
Dekoration	Blumenarrangements nach Aufwand
Menubesprechung	Vereinbaren Sie einen Termin oder per E-Mail
Faktura	An welche Adresse geht die Rechnung? EC-Direct / Postcard möglich - bei Anlässen werden keine Kreditkarten akzeptiert
Essgewohnheiten	Wir nehmen Rücksicht (Allergien, Diabetiker, glutenfreie Speisezubereitung)
Kinder	Kindersessel sind vorhanden Grosser Kinderspielplatz mit Spielwiese Kinderspielecke im Restaurant
Kutscherservice	Angebote unter www.kutscher.ch
Menukarten	Auf Wunsch drucken wir gerne Ihre persönliche Menukarte – gratis
Parkplatz	für über 70 Autos genügend Platz - kostenlos
Taxidienst	Chauffeur mit Bus auf Anfrage zur Verfügung Preis nach Aufwand
Teilnehmer	Bestätigung der Personenanzahl bis 09.00 Uhr des aktuellen Tages. Personenabweichungen über 5 % werden in Rechnung gestellt.
Verlängerung:	Fr. 200.00 pro Stunde (ab 24.00 Uhr)
Zapfengeld	Fr. 28.00 pro mitgebrachte Flasche

Die Preise sind für einheitliche Bestellungen berechnet.

Bei Anlässen ab 10 Personen servieren wir nur **einheitliche Menus**.

Preise jeweils pro Person in CH-Fr. - inkl. 7.7 % Mwst
Preisänderungen vorbehalten

Unsere Lokalitäten

"Winzerstube"	bis 70 Personen
"Weiherstube" (mit Brüggli und Bächli) vorderer Teil:	bis 80 Personen ca. 34 Plätze
hinterer Teil: (gegen das SAGI-Rad)	ca. 46 Plätze
Stammtische	bis 20 Personen
Garten	bis 220 Personen
beim romantischen SAGI-Weiher	ca. 130 Plätze
im gedeckten Gartenpavillon	ca. 90 Plätze

Einzelne Lokalitäten können in der Regel nicht für geschlossene Gesellschaften gemietet werden. Wir behalten uns in jedem Falle die Tischanordnung, sowie die Raumaufteilung vor. In besonderen Fällen kann eine Saalmiete erhoben werden. Für Mittagessen bleibt Ihr Platz bis spätestens 17.30 Uhr reserviert.

*** Innerhalb von 5 Autominuten erreichbar:

Technorama Winterthur

Bowling-Center Rümikon/Elsau

Die romantische SAGI Bertschikon ist umgeben von Rebbergen und idyllischer Landschaft. Planen Sie einen Spaziergang, tanken Sie Energie aus der Natur, Entspannung und Wohlbefinden.

Apéritiv

Orangensaft	pro Person	4.20
Tomatensaft	pro Person	4.60
„Blanc Cassis“ Weisswein mit Cassislikör	15 cl	7.50
„SAGI-House-Drink“ erfrischend mit Porto blanco		9.50
„SAGI-Spritz“ – Limoncello und Prosecco		9.50
„Prosecco“ Extra Dry	10 cl Flasche 75cl	8.60 59.00
Champagne Brut Marquis de Marmontel « Blanc de Noirs » 100 % Pinot Noir	Flasche 75 cl	82.00
Saisonbowle mit Früchten (min. 10 Personen) Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen eine erfrischende Bowle zu. Die Bowle wird bei Ankunft der Gäste mit Prosecco verfeinert.	pro Person	11.00
Alkoholfreier Sekt vom Schloss Boosenburg:		
„SAGI-Paradise“ (Sekt ohne Alkohol)		
Mit Holundersirup	10 cl	9.80
Mit Erdbeersirup	10 cl	9.80
„Cüpli Mousseux“ Schloss Boosenburg	10 cl	9.60
Herbst und Winter im Garten-Pavillon: Glühwein	pro Person	5.50

Traditionelle Getränke nach Wahl, Preis nach Verbrauch.

Im Anhang finden Sie einen Auszug aus unserer Weinkarte.

Apéritiv-Beilagen

Chips, Nüssli	pro Person	2.50
ab mindestens 10 Personen:		
Blätterteiggebäck warm serviert	pro Person	3.00
Mini-Chäschüechli warm serviert	pro Stück	3.00
Mini-Schinkengipfeli warm serviert	pro Stück	3.00
Spießli „Alfredo“ Cherrytomaten und Mozzarellakugeln	pro Stück	3.00
Canapés (1/4 Toast)		
mit Rinds-Tatar	pro Stück	3.40
mit hausgeräuchtem Lachs	pro Stück	3.00
mit Rohschinken	pro Stück	2.80
mit gekochtem Schinken	pro Stück	2.50
mit gehacktem Ei	pro Stück	2.50
Gemüsetengel gemischt serviert mit Kräuter-Sauerrahm	pro Person	3.50
Black Tiger-Crevette am Spiess warm serviert mit Knoblauchsauce	pro Stück	3.30
Rührei mit Speck im Glas	pro Stück	3.00

„Apéro riche“

Gerne beraten wir Sie und stellen ein passendes Angebot für Ihre Bedürfnisse und Ihr Budget zusammen.

Kombinierbar kalt, warm und süß – reichhaltig präsentiert.

Saisonmenüs

Speziell für Sie kreiert und immer beliebt
zum Spezialpreis à 67.00

März April Mai

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhäubchen und Blätterteiggebäck

Kleine Salatkomposition mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Schweinsfiletmédailles-Piccata im Käseteig
Weissweinrisotto und Gemüse-3erlei der Jahreszeit

Fruchtsalat mit Vanille Glacé

Juni Juli August

Gazpacho español – gekühlt servierte Suppe

Kleine Salatkomposition mit Melonenschnitz

Pouletwürfel an würziger Senfsauce
Junge Kartoffeln im Olivenöl mit frischem Rosmarin
Gemüse-3erlei der Jahreszeit

FrISChe Orangencrème mit Zitronensorbet

Spezielle Zubereitungsarten, Berücksichtigung von Allergien und
zusätzliche Wünsche berücksichtigen wir gerne. Unser
professionelles Team betreibt einen Aufwand, den wir je nach
Aufwand verrechnen können.

September Oktober November

Kürbissuppe mit Rahm und Sesamgebäck

Kleine Salatkomposition mit gehacktem Ei

Hirschgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Eierschwämmli
Hausgemachte Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut

Zwetschgen mit Brandy mariniert und Zimt Glacé

Dezember Januar Februar

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Schlagrahm verfeinert

Kleine Salatkomposition mit sautierten Champignons

Schweinsfilet im Speckmantel nach Art unseres Küchenchefs
Sauce Béarnaise mit Estragonstreifen
Kartoffelgratin und Gemüse-3erlei der Jahreszeit

„Beeri Lisi“ Heisse Beeren mit Vanille Glacé

Menu-Beispiele:

(Menuanpassungen sind jederzeit möglich.)

Bei diesen Menukompositionen ist der **Nachservice** beim Hauptgang (Fleisch und Beilagen) **im Preis inbegriffen.**

Menu A 44.70

Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons (9.00)

Pouletbruststreifen „Casimir“ (27.50)
Im Reisring serviert mit Currysauce
Garniert mit frischen Früchten

1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka (8.20)

Menu B 59.30

Bunter Blattsalat (9.50)

„SAGI-Swiss-Médailles“ von Schweinsfilet (40.00)
In Käse-Knusper-Kruste gebraten mit 3erlei Schweizer Käse
Röstikroketten und Gemüse

Karamelköpfler „Maison“ garniert mit frischen Früchten (9.80)

Menu C 53.30

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli (9.80)

Schweinsbraten mit Madeirasauce (33.00)
Kartoffelstock und Gemüse

Thurgauer Mostcrème nach traditionellem Rezept (10.50)

Menu D 60.50

Gemischter Salat (10.50)

Kalbsbraten im Ofen knusprig gebraten (36.50)
Serviert mit leichter Rotweinsauce
Hausgemachte Eierspätzli
Gemüse

Zimtkugeln „Grand Marnier“ (13.50)
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm

Menu E 69.80

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (9.80)

Bunter Blattsalat (9.50)

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce (39.50)
Hausgemachte Eierspätzli
Gemüse

Frische Orangencrème mit Zitronensorbet (11.20)

Menu F 80.80

Blattsalatkomposition „Mimosa“ mit gehacktem Ei (11.60)

Tessiner Weissweinsrisotto mit Steinpilzen (15.00)

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel (41.00)
Serviert mit leichter Chardonnaysauce
Kartoffelgratin nach Grossmutterart
Gemüse

„Beeri-Lisi“ Heisse Waldbeeren mit Vanille Glacé (13.20)

Menu G 62.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (9.80)

Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben (13.20)

Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing

Kalbs-Piccata im Käseteig goldgelb gebraten (39.50)

Tessiner Risotto mit Weisswein verfeinert

Gemüse

Menu H 76.10

Blattsalat mit gebratenem Speck (11.60)

Zanderfilet leicht sautiert (17.50)

Angerichtet auf Weisswein-Risotto mit frischem Dill

Rindsfiletmöckli "Sagi-Rad" (47.00)

Cognacrahmsauce mit Waldpilzen

Hausgemachte Eierspätzli

Gemüse

Menu I 64.30

Kraftbrühe mit Sherry verfeinert (9.80)

Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen (14.50)

Serviert mit leichter Cognacrahmsauce

Schweinsfiletmédallions „Maltaise“ (40.00)

Serviert mit verführerischer Orangenbittersauce

Nudeln

Gemüse

(Menuanpassungen sind jederzeit möglich.)

Menu K 83.20

Nüsslisalat nach SAGI-Art (13.90)

Hausgeräuchte Speckwürfel sautiert mit gehacktem Ei

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli (9.80)

Rinds-Entrecôte grilliert (45.00)

Mit Café de Paris-Butter – hausgemacht!

Auf Platte mit Rechaud serviert - Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse

Eisbombe „Surprise“ (14.50)

Serviert mit frischem Fruchtsalat

Menu L 112.00

Blattsalatkomposition „al salmone“ (16.50)

Garniert mit geräuchten Lachsstreifen

Verfeinert mit leichtem Sherry-Dressing

Kraftbrühe mit altem Portwein verfeinert (9.80)

Kleines Zitronensorbet mit Champagner (8.70)

„Les 3 filets“ (60.00)

Schweinsfilet mit Sauce Hollandaise

Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Rindsfilet mit Portweinjus

Röstikroketten und Gemüse

Kalbsfilet mit Steinpilzwürfeln

Nudeln mit Basilikum und Gemüse

SAGI-Dessertvariation (17.00)

mit verschiedenen Köstlichkeiten

Suppen

Curryschaumsuppe mit Crevette am Spiess	13.50
Wiesendanger Rieslingsuppe mit Blätterteiggebäck	11.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	10.00
Kraftbrühe mit Portwein oder Sherry	9.80
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.80
Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli	9.80
Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons	9.00

Unsere Salatsaucen

„SAGI-French und Italienisch“

klassisch, mit unseren Hauskräutern verfeinert

„**Balsamico-Dressing**“, der noble Südländer,
mit Aceto Balsamico di Modena

„**Sherry-Dressing**“ sehr würzig, speziell

„**Orangen-Dressing**“, leicht und fruchtig, immer erfrischend

Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	9.50
Tomatensalat mit frischem Basilikum	10.50
Gemischter Salat	10.50
Blattsalat mit gebratenem Speck	11.60
Blattsalatkomposition "Mimosa" Mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	11.60
Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing	13.20
Nüsslisalat nach SAGI-Art Speck mit gehacktem Ei und Croûtons	13.90
Melonenfächer mit Rohschinken (saisonbedingt: April bis September)	16.50
Blattsalatkomposition „al salmone“ Garniert mit geräuchten Lachsstreifen Verfeinert mit leichtem Sherry-Dressing	16.50
Mozzarelline "Alfredo" Feinste Mozzarellakugeln mariniert mit unseren Garten- Kräutern, garniert mit Tomatensalat und Zwiebelringen	14.80
Beefsteak Tatar 100% Bio-Rind vom „Schrofen-Hof“ in Kreuzlingen Klassisch zubereitet mit Toast und Butter Abgeschmeckt mit Cognac: 2.80 zusätzlich	19.80

Warme Vorspeisen

Black Tiger-Crevetten grilliert Salatbouquet mit Sherrydressing	17.50
Zanderfilet leicht sautiert Angerichtet auf Weisswein-Risotto mit frischem Dill	17.50
Weisswein-Risotto mit Black Tiger-Crevetten	17.50
Pangasiusfilets-„Chnusperli“ im Backteig Serviert mit Salatbouquet und Tartarsauce	15.50
Tessiner Weisswein-Risotto mit Steinpilzen	15.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen Serviert mit leichter Cognacrahmsauce	14.50
Tagliatelle mit Lachsstreifen	15.00
Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing	13.20

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.

Information an unsere geschätzten Gäste:

Sämtliche Fleisch- und Räucherwaren werden sorgfältig und fachgerecht zubereitet von Fredy Keller, gelernter Koch und diplomierter Hotelier EHL. Unser Rind- und Kalbfleischlieferant ist seit Jahren der Bauer Somm, Bauernhof „Schrofen“ in Kreuzlingen. Sofern nicht anders bezeichnet, handelt es sich um Schweizer Qualitätsprodukte. Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Hauptspeisen

Fischgerichte

Auf Anfrage und gemäss Fangfrische und Saison stellen wir ein Angebot zusammen.

Fleischlose und vegetarische Gerichte

Verlangen Sie unser aktuelles Angebot, gerne beraten wir Sie individuell und der Jahreszeit entsprechend.

Für unsere kleinen Gäste

Minnie Mouse Gemüseteller mit Spätzli	14.50
Junior Schweinsrahmschnitzel mit Pommes frites	15.80
Dinky Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
Goofy Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	14.50
Arielle Fischstäbchen mit Pommes frites	14.50
Donald Duck Nudeln mit Tomatensauce	12.50

Kindersessel sind vorhanden
Grosser Kinderspielplatz mit Spielwiese hinter dem Haus
Kinderspielecke im Restaurant

Rindfleischgerichte

„SAGI-Spezialität“:

Rindsfiletmöckli "SAGI-Rad" 47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Rindsfilet grilliert „Maître d’hôtel“ 53.00
Kräuterbutter hausgemacht
Röstikroketten und Gemüse

Entrecôte grilliert „Café de Paris“ 45.00
Zubereitet nach Originalrezept - unsere Spezialität!
Kräuterbutterschaum zartgeschmolzen
Auf Rechaud serviert - lassen Sie es brutzeln !
Dazu knusprige Pommes frites und Gemüse garnitur

Chateaubriand – Der Klassiker 59.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise.
Wird jeweils in 2 Gängen serviert mit
Gemüse und Beilagen nach Wahl.

Es werden immer mindestens 4 Sorten Gemüse serviert.

Die vorgeschlagenen Beilagen können beliebig ausgetauscht werden.

Nachservice ist im Preis inbegriffen.

Kalbfleischgerichte

„SAGI-Spezialität“:

„SAGI-Swiss-Médailles“ vom Kalb 42.00
In Käse-Knusper-Kruste gebraten
Mit 3erlei Schweizer Käse - „swiss!“
Röstikroketten und Gemüse

Kalbsfiletmédailles « Maison » 56.00
Steinpilzwürfel « à la crème » mit Cognac verfeinert
Feine Butternudeln und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 41.50
Butterrösti und Gemüse

Kalbs-Cordon bleu 42.50
Pommes frites und Gemüse

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce 39.50
Röstikroketten und Gemüse

Kalbs-Piccata im Käseteig goldgelb gebraten 39.50
Weissweinsrisotto und Gemüse

Kalbsbraten mit leichtem Rotweinjus 36.50
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Kalbshackbraten 36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen
Cognacrahmsauce mit Eierschwämmli
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Schweinefleischgerichte

„SAGI-Spezialität“:

„SAGI-Swiss-Médailles“ vom Schweinsfilet 40.00
In Käse-Knusper-Kruste gebraten
Mit 3erlei Schweizer Käse – „swiss!“
Röstikroketten und Gemüse

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel 41.00
Serviert mit leichter Chardonnay-Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Schweinsfiletmédailles „Maltaise“ 40.00
Serviert mit verführerischer Orangenbuttersauce
Nudeln und Gemüse

Schweins-Cordon bleu 35.00
Pommes frites und Gemüse

Schweinsbraten mit Madeirasauce 33.00
Kartoffelstock und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons 32.00
Nudeln und Gemüse

Es werden immer mindestens 4 Sorten Gemüse serviert.

Die vorgeschlagenen Beilagen können beliebig ausgetauscht werden.

Nachservice ist im Preis inbegriffen.

Verschiedene Hauptgerichte

Pouletbruststreifen „Casimir“ 27.50
Im Reisring serviert mit Currysauce
Garniert mit frischen Früchten

„Coq au vin rouge“ 33.00
Pouletoberschenkel im Rotwein geschmort
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

SAGI-Spiess 150 gr. 39.00
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Speck 300 gr. 48.00
Röstikroketten und Gemüse

„Sagi-Fondue-Bacchus“ à discrétion 56.00
Fleischbouillon mit Weisswein abgeschmeckt

Gemischter Salat

Zarte Fleischtranchen vom Rind, Pferd,
Pouletbrust und Schweinsfilet
Serviert mit unseren beliebten Haussaucen.
Dazu immer Pommes frites und Reis.
Am Schluss: Die feine Fleischsuppe mit einem Schuss Sherry.

„les trois filets“ 60.00
Komposition mit drei Filets

1. Service Schweinsfilet mit Sauce Hollandaise
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse
2. Service Rindsfilet mit Portweinjus
Röstikroketten und Gemüse
3. Service Kalbsfilet mit Steinpilzwürfeln
Nudeln mit Basilikum und Gemüse

Nachspeisen

„Zwetschgen-Toni“	13.50
Fellenberg-Zwetschgen mit Brandy mariniert und Zimt Glacé	
„Beeri-Lisi“ Heisse Waldbeeren und Vanille Glacé	13.20
Tobleronemousse hausgemacht	13.50
beträufelt mit Orangenbrandy garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm	
Zimtkugeln „Grand Marnier“	13.50
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm	
„Lisi“ Gartenbeerensorbet mit Schokolade und Prosecco	13.50
„Latino“ Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco	13.50
„Colonel“ Zitronensorbet mit Wodka	13.50
„Heidi“ Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13.50
Frischer Fruchtsalat (mit Kirsch, Aufpreis 1.50)	11.00
Meringues mit Vanille Glacé	11.80
Nougattorte mit Früchten garniert	9.50
Karamelköpfli "Maison" garniert mit frischen Früchten	9.80
Tiramisù nach klassischer Art	13.50

Sollten Sie sich nicht für einen speziellen Dessert entscheiden können, so bieten wir Ihnen maximal 3 Desserts zur Auswahl (ab 20 Personen 1 Dessert). Dies um Ihnen Wartefristen zu ersparen und unsere Qualitätsgrundsätze zu garantieren.

Desserts ab mindestens 10 Personen:

Vacherin-Torte hausgemacht	13.80
Eisbombe „Surprise“ hausgemacht	14.50
Serviert mit frischem Fruchtsalat	
Frische Orangencrème mit Zitronensorbet	11.20
Thurgauer Mostcrème	10.50
nach traditionellem Rezept zubereitet	
Orangencrêpe hausgemacht mit Vanille Glacé	13.50
SAGI-Dessertvariation	17.00
Zusammengestellt mit verschiedenen Köstlichkeiten und Sorbets	
Dessertbuffet und Käse (ab mind. 60 Personen)	25.50
Verschiedene Mousses, Parfait, Torten, Rouladen, Tirami sù, 10 Sorten Glacés zur Wahl, Heisse Beeren, Karamelköpfli, Früchte, Fruchtsalat und Käse	

Falls Sie Ihre eigene Torte mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen pro Person Fr. 4.50 für den Service und das Gedeck.