

sagi

Das Restaurant.
Aus Tradition gut.

Restaurant Sagi Bertschikon AG
Wiesendangerstrasse 15
8543 Bertschikon bei Winterthur

Telefon: 052 337 23 19

www.sagi-bertschikon.ch

info@sagi-bertschikon.ch

Geschäftsleitung

Familie Anna und Mark Keller
Hilde und Fredy Keller-Teuscher

Küchenchef

Fabrice Masson

Menuvorschlage 2025

ab 10 Personen

Sehr geehrter Gast

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

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menubesprechung. 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 werden in Rechnung gestellt.
Verlängerung:	Fr. 200.00 pro Stunde (ab 24.00 Uhr)
Zapfengeld	Fr. 30.00 pro mitgebrachte 7,5dl 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. 8.1 % 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 230 Personen
beim romantischen SAGI-Weiher	ca. 130 Plätze
im gedeckten Gartenpavillon	ca. 100 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.

Aperitif

Orangensaft pro Person 4.60

„SAGI-Spritz“ – Limoncello und Prosecco 12.00

„Prosecco“ Extra Dry 10 cl 8.80
Flasche 75cl 59.00

Champagne Brut D'Armaville Flasche 75 cl 82.00

Saisonbowle mit Früchten (min. 10 Personen) pro Person 12.50
Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen eine erfrischende
Bowle zu. Die Bowle wird bei Ankunft der Gäste mit
Prosecco verfeinert.

Alkoholfreier Sekt „Carl Jung Mousseux“:
„SAGI-Paradise“ (Sekt ohne Alkohol)

Mit Holundersirup 10 cl 10.50

Mit Erdbeersirup 10 cl 10.50

„Cüpli Mousseux“ Carl Jung 10 cl 9.80

Herbst und Winter im Garten-Pavillon:

Glühwein pro Person 6.50

Traditionelle Getränke nach Wahl, Preis nach Verbrauch.

Im Anhang finden Sie einen Auszug aus unserer Weinkarte.

Apéritif-Häppchen

Chips, Nüssli pro Person 2.50

ab mindestens 10 Personen:

Mini-Chäschüechli warm serviert pro Stück 3.00

Mini-Schinkengipfeli warm serviert pro Stück 3.00

Blätterteiggebäck warm serviert pro Person 3.00

Black Tiger-Crevette am Spiess pro Stück 3.50
warm serviert mit Knoblauchsauce

Canapés (1/4 Toast)

mit Rinds-Tatar pro Stück 3.50

mit hausgeräuchtem Lachs pro Stück 3.50

mit Rohschinken pro Stück 3.00

mit gekochtem Schinken pro Stück 3.00

mit gehacktem Ei pro Stück 3.00

Spiessli „Alfredo“ pro Stück 3.00
Cherrytomaten und Mozzarellakugeln

Gemüwestengel gemischt pro Gläschen 4.50
serviert mit Kräuter-Sauerrahm

Saisonmenüs

Speziell für Sie kreiert und immer beliebt (ab 10 Pers.)
zum Spezialpreis à 70.00

März April Mai

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhäubchen

Kleine Salatkomposition mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Schweinsfiletmédallions-Piccata im Käseteig

Weissweinrisotto und Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanille Glacé

Juni Juli August

Gazpacho español

gekühlt servierte Suppe mit knusprigen Croûtons

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 Schlagrahm verfeinert

Kleine Salatkomposition mit gehacktem Ei

Hirschgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Eierschwämmli

Hausgemachte Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut

Thurgauer Mostcrème

Dezember Januar Februar

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Rahmhaube

Kleine Salatkomposition mit sautierten Champignons

Schweinsfilet im Speckmantel nach Art unseres Küchenchefs

Sauce Béarnaise mit Estragonstreifen

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

„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 46.70

Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons (9.50)

Pouletbruststreifen „Casimir“ (29.00)
Im Reisring serviert mit Currysauce
Garniert mit frischen Früchten

1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka (8.20)

Menu B 60.00

Bunter Blattsalat (10.00)

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

Caramelköpfler „Maison“ mit Schlagrahm (10.00)

Menu C 55.30

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli (10.80)

Schweinsbraten mit Madeirasauce (33.50)
Kartoffelstock und Gemüse

Thurgauer Mostcrème nach traditionellem Rezept (11.00)

Menu D 62.00

Gemischter Salat (12.00)

Kalbsbraten im Ofen knusprig gebraten (39.00)
Serviert mit leichter Rotweinsauce
Hausgemachte Eierspätzli
Gemüse

Falsches Bier (11.00)
Hausgemachtes Panna Cotta mit fruchtigem Mango-Coulis
serviert im Glas

Menu E 72.30

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (10.80)

Bunter Blattsalat (10.00)

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce (40.00)
Hausgemachte Eierspätzli
Gemüse

FrISCHE Orangencrème mit Zitronensorbet (11.50)

Menu F 81.10

Blattsalatkomposition „Mimosa“
Mit gehacktem Ei und Brotcroûtons (11.80)

Mascarpone-Risotto mit Steinpilzen (15.00)

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

„Beeri-Lisi“ Heisse Waldbeeren mit Vanille Glacé (13.30)

Menu G 67.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (10.80)

Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben (13.20)

Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing

Kalbs-Piccata im Käseteig goldgelb gebraten (43.00)

Tessiner Risotto mit Weisswein verfeinert

Gemüse

Menu H 78.50

Blattsalat mit gebratenem Speck (13.00)

Gehacktes Ei und Brotcroûtons

Zanderfilet gebraten (17.50)

Angerichtet auf Weisswein-Risotto mit frischem Dill

Rindsfiletmöckli "Sagi-Rad" (48.00)

Cognacrahmsauce mit Waldpilzen

Hausgemachte Eierspätzli

Gemüse

Menu I 66.30

Kraftbrühe mit Sherry verfeinert (10.80)

Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen (14.50)

Serviert mit leichter Cognacrahmsauce

Schweinsfiletmédailles „Maltaise“ (41.00)

Serviert mit verführerischer Orangenbuttersauce

Tagliatelle-Nudeln

Gemüse

Menu K 87.00

Nüsslisalat nach SAGI-Art (14.20)

Geräucherter Speck, gehacktes Ei und knusprige Brotcroûtons

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli (10.80)

Rinds-Entrecôte grilliert (47.00)

Mit Café de Paris-Butter – hausgemacht!

Auf Platte mit Rechaud serviert - Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse

Eisbombe „Surprise“ (15.00)

Serviert mit frischem Fruchtsalat

Menu L 115.50

Blattsalatkomposition „al salmone“ (17.00)

Garniert mit geräuchten Lachsstreifen

Verfeinert mit leichtem Sherry-Dressing

Kraftbrühe mit altem Portwein verfeinert (10.80)

Kleines Zitronensorbet mit Champagner (8.70)

„Les 3 filets“ (62.00)

Schweinsfilet mit Sauce Hollandaise

Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Rindsfilet mit Portweinjus

Röstikroketten und Gemüse

Kalbsfilet mit Steinpilzwürfel „à la crème“

Tagliatelle-Nudeln und Gemüse

SAGI-Dessertvariation (17.00)

mit verschiedenen Köstlichkeiten

(Menuanpassungen sind jederzeit möglich.)

Suppen

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Trüffel-Schaum und Apfel-Chutney	13.00
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	10.80
Kraftbrühe mit Portwein oder Sherry	10.80
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	10.80
Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli	10.50
Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons	9.50
Wassermelonen-Gazpacho Würzig erfrischend kalte Suppe mit knusprigen Croûtons	12.00

Unsere Salatsaucen

„SAGI-French und Italienisch“ klassisch, mit unseren Hauskräutern verfeinert
„Balsamico-Dressing“ , der noble Südländer, mit Aceto Balsamico di Modena

Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	10.00
Gemischter Salat	12.00
Blattsalatkomposition „Mimosa“ Gehacktes Ei und Brotcroûtons	11.80
Blattsalatkomposition mit Melonenschnitzen (saisonbedingt: April bis September)	11.90
Blattsalat mit gebratenem Speck Gehacktes Ei und Brotcroûtons	13.00
Blattsalatkomposition mit Champignons	13.20
Nüsslisalat „SAGI-Art“ Geräucherter Speck, gehacktes Ei und knusprige Brotcroûtons	14.20
Melonenfächer mit Rohschinken (saisonbedingt: April bis September)	17.00
Blattsalatkomposition „al salmone“ Geräuchte Lachsstreifen	17.00
Nüsslisalat „Black Tiger“ Grillierte Crevetten	17.50

Warme Vorspeisen

Zanderfilet gebraten Angerichtet auf Weisswein-Risotto mit frischem Dill	17.50
Weisswein-Risotto mit Black Tiger-Crevetten	17.50
Mascarpone-Risotto mit Steinpilzen	15.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen Serviert mit leichter Cognacrahmsauce	14.50
Tagliatelle mit Lachsstreifen	15.00

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 Nudeln	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

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

Rindfleischgerichte

„SAGI-Spezialität“:

Rindsfiletmöckli "SAGI-Rad" 48.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Rindsfilet grilliert „Maître d’hôtel“ 56.00
Kräuterbutter hausgemacht
Röstikroketten und Gemüse

Entrecôte grilliert „Café de Paris“ 47.00
Zubereitet nach Originalrezept - unsere Spezialität!
Kräuterbutterschaum zartgeschmolzen
Auf Rechaud serviert - lassen Sie es brutzeln!
Dazu knusprige Pommes frites und Gemüse garnitur

Chateaubriand – Der Klassiker 61.50
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 43.00
In Käse-Knusper-Kruste gebraten
Mit 3erlei Schweizer Käse - „swiss!“
Röstikroketten und Gemüse

Kalbsfiletmédailles „Maison“ 57.00
Steinpilzwürfel „à la crème“ mit Cognac verfeinert
Tagliatelle-Nudeln und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 43.50
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Kalbs-Cordon bleu 46.00
Pommes frites und Gemüse

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce 40.00
Tagliatelle-Nudeln und Gemüse

Kalbs-Piccata im Käseteig goldgelb gebraten 43.00
Weissweinsrisotto und Gemüse

Kalbsbraten mit leichtem Rotweinjus 39.00
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

Kalbshackbraten 37.50
Hausgemacht aus CH-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen
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“ 41.00

Serviert mit verführerischer Orangenbuttersauce
Nudeln und Gemüse

Schweins-Cordon bleu 38.00

Pommes frites und Gemüse

Schweinsbraten mit Madeirasauce 34.00

Kartoffelstock und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons 33.00

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

„les trois filets“ 62.00

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 Steinpilzwürfel „à la crème“
Tagliatelle-Nudeln und Gemüse

„SAGI-Fondue-Bacchus“ à discrétion 58.00

Fleischbouillon mit Weisswein abgeschmeckt

Gemischter Salat

Zarte Fleischtranchen vom Rind, Pferd,
Pouletbrust und Schweinsfilet

Serviert mit unseren beliebten Haussaucen.

Dazu immer knusprige Pommes frites.

Am Schluss: Die feine Fleischsuppe mit einem Schuss Sherry.

Pouletfleischgerichte

Pouletbruststreifen „Casimir“ 30.00

Im Reisring serviert mit Currysauce

Garniert mit frischen Früchten

Pouletbrustfilets „à l'orange“ 34.00

Orangencrèmesauce mit Brandy

Tagliatelle-Nudeln und Gemüsebouquet

Nachspeisen

Tobleronemousse hausgemacht
Mit Orangenbrandy beträufelt und Schlagrahm 14.00

„**Beeri-Lisi**“ Heisse Waldbeeren und Vanille Glacé 13.30

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

Nougattorte mit Schlagrahm 10.50

Caramelköppli "Maison" mit Schlagrahm 10.00

Sorbets mit „Schuss“:

„**Thurgi-Träumli**“
Hochstamm Süssmostsorbet mit Calvados 13.50

„**Geheimtipp**“ Blutorangensorbet mit Campari 13.50

„**Colonel**“ Zitronensorbet mit Wodka 13.50

„**Heidi**“ Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 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 14.50

Eisbombe „Surprise“ hausgemacht
serviert mit frischem Fruchtsalat 15.00

Frische Orangencrème mit Zitronensorbet 11.50

Falsches Bier
Hausgemachtes Panna Cotta mit fruchtigem Mango-Coulis
serviert im Glas 11.00

Thurgauer Mostcrème
nach traditionellem Rezept zubereitet 11.00

SAGI-Dessertvariation
Zusammengestellt mit verschiedenen
süssen Köstlichkeiten 17.00

Dessertbuffet und Käse (ab mind. 60 Personen) 26.00
Verschiedene Mousses, Parfait, Torten, Rouladen,
Tiramisù, 10 Sorten Glacés zur Wahl, Heisse Beeren,
Karamelköppli, Früchte, Fruchtsalat und Käse

Falls Sie Ihre eigene Torte mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen pro Person Fr. 5.00 für den Service und das Gedeck.