

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 		10.50
Bunte Blattsalatkomposition 		9.50

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 Kräuterflädli / Sherry / Portwein	9.80

Fitness-Teller Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker	44.00
Kalbsschnitzel grilliert mit Kräuterbutter	38.50
Schweinschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	28.50
Tagesfisch mit hausgemachter Kräuterbutter	40.00

Vegetarische Gerichte

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

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



Sommerkarte

VORSPEISEN

Maissuppe kalt serviert

Chorizo-Streifen | Peperoni-Würfeli
11.50



Wassermelonen-Ceviche mit Büffelmozzarella

Limette | Koriander | Chili | Gurke | Rote Zwiebel
Süßkartoffel-Chips
16.00
Hauptgang-Portion 30.00

HAUPTGERICHTE

„Surf & Turf“



Black Tiger Riesen-Crevetten an Cognacmarinade
Rindsfilet-Médallions mit Kräuterbutter
Schalenkartoffeln „country style“ mit Kräutersauerrahm
50.00

„Sagi-Caesar“ Salatschüssel

Poulet-und Speckstreifen gebraten
Parmesan | Brotcroûtons | Blattsalat
30.00



Spaghetti „Mamma Mia“

Würzige Tomaten-Basilikumsauce
Ofengemüse | Schweizer Reibkäse
26.00

Mit gebratenen Black Tiger Riesen-Crevetten
zusätzlich 10.00

Sommerliche Gemüseplatte



Schalenkartoffeln „country style«
Kräutersauerrahm
33.50



sagi

Das Restaurant.

Hauspezialitäten

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“		44.00
Pommes frites und Saisongemüse		
Kalbshackbraten		36.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	32.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
Tagesfisch		40.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	36.00

„Café de Paris“-Spezialitäten

Zubereitet nach Originalrezept - mit Kräuterbutter schaum zartgeschmolzen.

Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir knusprige Pommes frites. (Fleischportion pro Person)

Rinds-Entrecôte		180 g	45.00
Straussen-Médailles			
200g	43.00	Pferde-Filet-Médailles	
300g	49.00	200g	44.00
400g	55.00	300g	50.00
500g	61.00	400g	56.00
		500g	62.00

Grilladen

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter. (Beilagen extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

Rindsfilet		180g	46.50
Straussen-Médailles			
200g	38.00	Pferde-Filet-Médailles	
300g	44.00	200g	39.00
400g	50.00	300g	45.00
500g	56.00	400g	51.00
		500g	57.00

Beilagen zur Wahl

Pommes frites	pro Beilage	6.00
Röstikroketten		
Schalenkartoffeln „country style“		
Hausgemachte Eierspätzli		
Spaghetti		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		8.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00