




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
Geräucherter Speck und gehacktes Ei		
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

Tomatencremesuppe 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
Schweinsschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Egli-Chnusperli mit Tartarsauce	36.00
Pangasius-Chnusperli mit Knoblauchsauce	28.50
Tagesfisch mit hausgemachter Kräuterbutter	41.00

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.



Herbstkarte

VORSPEISEN

Herbstlicher Nüsslisalat

Trauben | Kürbis | Champignons | Balsamico-Dressing
13.90

Ostschweizer Kürbissuppe

Kürbis-Caramel-Cookie Crumble | Sonnenblumenkerne
Rahmhaube | Kürbiskernöl
11.50

HAUPTGERICHTE

Zu unseren Wildgerichten servieren wir jeweils:

Hausgemachte Eierspätzli | Weissweinafel mit Preiselbeeren
Rosenkohl | Rotkraut mit glasierten Marroni

Rehrücken klassisch zubereitet

Wildrahmsauce mit altem Cognac verfeinert
Ab 2 Personen (min. 20 Minuten Zubereitungszeit)
60.00 (Preis pro Person)

Rehfilets mit Steinpilzen «Die richtigen, feinen Filets!»

Wildrahmsauce mit altem Sherry verfeinert
50.00

Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli

Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacrahmsauce
42.00 | kleinere Portion 38.00

Hirschpfeffer nach Jägerart

Waldpilze | Silberzwiebeli | knusprige Brotcroûtons | Speck
38.00 | kleinere Portion 34.00

Wildschweinfilet-Spiess

Geräucherter Speck | Whisky-Sauce
150g 39.00 | 300g 48.00

Herbstliche Ramen-Nudeln

Steinpilze | Eierschwämmli | Champignons
Kürbis | Pak Choi | Rosenkohl | Chili | Sojasauce
26.00

Gemüseplatte „Weidmannsheil“

Saisongemüse bunt angerichtet | klassische Wildbeilagen
34.50

Hausspezialitäten

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		41.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	37.00

„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	
300g	49.00	
400g	55.00	
500g	61.00	
Pferde-Filet-Médailles		
200g	44.00	
300g	50.00	
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	
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	pro Beilage	6.00
Röstikroketten		
Schalenkartoffeln „country style“		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		8.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00