




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 gehacktes Ei knusprige Brotcroûtons		
Gemischter Salat 		11.00
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	10.00

Fitness-Teller Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker	45.00
Kalbsschnitzel grilliert mit Kräuterbutter	38.50
Schweinsschnitzel paniert	27.00
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	27.00
Egli-Chnusperli mit Knoblauchsauce	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.



Winterkarte

VORSPESIEN

Nüsslisalat mit hausmariniertem Graved-Lachs
Aromatischer Balsamico-Dressing | Clementinen-Filets
15.00


Französische Zwiebelsuppe 
Nach Art des Elsässischen Küchenchefs | Gratiniertes Käse-Baguette
11.50


HAUPTGERICHTE

Chateaubriand klassisch zubereitet
ab 2 Personen (min. 20 Minuten Zubereitungszeit, wird jeweils in 2 Gängen serviert)
Rindsfilet am Stück gebraten | Sauce Béarnaise
Gemüse | Beilagen nach Wahl
60.00 (Preis pro Person)

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Weissweinrahmsauce mit Champignons
Hausgemachte Rösti | Saisongemüse
43.00 / kleinere Portion 39.00

Hirschburger hausgemacht
Brioche-Bun | gebratener Speck
Roter Coleslaw-Salat | Kräuter-Sauerrahm
Schalenkartoffeln „country style“
32.00

Casimir-Geschnetzeltes vom Malztreber 
„Kreativ-Produkt der Brauerei Locher Appenzell
Neuheit als spannende Schweizer Alternative zu Tofu“
Curry-Sauce | frische Ananas | Reis-Ring
29.50

Winterliche Gemüseplatte 
Buntes Saisongemüse | hausgemachte Eierspätzli
33.50

Hausspezialitäten

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“		45.00
Pommes frites und Saisongemüse		
Kalbshackbraten		37.00
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	33.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
Tagesfisch		41.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	37.00

Grilladen & „Café de Paris“-Spezialitäten

Grilladen inklusive hausgemachter Kräuterbutter (Beilagen extra)

Café de Paris zubereitet nach Originalrezept mit Kräuterbutterschaum
Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln! (Beilagen extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

		Als Grillade	Als „Café de Paris“
Rindsfilet	180g	46.50	47.50
Rinds-Entrecôte	180g	39.00	40.00
Pferde-Filet-Médallions	200g	39.00	40.00
	300g	45.00	46.00
	400g	51.00	52.00
	500g	57.00	58.00

Beilagen zur Wahl

Pommes frites	pro Beilage	6.00
Schalenskartoffeln „country style“		
Röstikroketten		
Hausgemachte Rösti		
Reis		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		8.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00