




## Vorspeisen und Salate

<b>Beefsteak Tatar</b> - <b>unser beliebter Klassiker</b>	Vorspeise-Portion	19.80
Toast und Butter	Hauptgang-Portion	35.00
100 % Schweizer Rind	zusätzlich	2.80
Abgeschmeckt mit Cognac		
<b>Nüsslisalat „Sagi-Art“</b>		13.90
Geräucherter Speck   gehacktes Ei   knusprige Brotcroûtons		
<b>Gemischter Salat</b> 		11.00
<b>Bunte Blattsalatkomposition</b> 		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

<b>Tomatencremesuppe</b> erfrischend bereichert mit Basilikum 	10.00
<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädli / Sherry / Portwein</b>	10.00

## Fitness-Teller Bunt garniert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse

<b>Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker</b>	45.00
<b>Kalbsschnitzel</b> grilliert mit Kräuterbutter	38.50
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert	27.00
<b>Pouletbrust</b> grilliert mit Kräuterbutter	27.00
<b>Egli-Chnusperli</b> mit Knoblauchsauce	36.00
<b>Pangasius-Chnusperli</b> mit Knoblauchsauce	28.50
<b>Tagesfisch</b> 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

## Hauspezialitäten

<b>Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“</b>		47.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	43.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
<b>Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“</b>		45.00
Pommes frites und Saisongemüse		
<b>Kalbshackbraten</b>		37.00
Hausgemacht aus CH-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	33.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
<b>Tagesfisch</b>		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

		<b>Als Grillade</b>	<b>Als „Café de Paris“</b>
<b>Rindsfilet</b>	180g	46.50	47.50
<b>Rinds-Entrecôte</b>	180g	39.00	40.00
<b>Pferde-Filet-Médallions</b>	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