




## 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.



# Frühlingskarte

---

## VORSPEISEN

---

### Nüsslisalat mit gebratenen Black Tiger Crevetten

Grüne Spargeln | Granatapfel | Bärlauch-Dressing

16.00

Hauptgang-Portion 29.00

### Spargelcrèmesuppe

Leicht pikante Chorizo-Streifen | Rahmhaube

12.00

### Grüne Spargeln aus dem Sud

Saucen zur Auswahl:

Warm: Hollandaise oder Béarnaise

Kalt: Mayonnaise, Knoblauch-, Tartarsauce

17.00

---

## HAUPTGERICHTE

---

### Schweinsfiletmédallions im Speckmantel

Kräftige Portweinsauce

Junge Thymian-Kartoffeln | Grüne Spargeln

41.00

kleinere Portion 37.00

### Pouletbrustfilets „à l'orange“

Orangencrèmesauce mit Brandy

Tagliatelle-Nudeln | Grüne Spargeln

33.50

### Grüne Spargeln aus dem Sud

Junge Thymian-Kartoffeln

Saucen zur Auswahl:

Warm: Hollandaise oder Béarnaise

Kalt: Mayonnaise, Knoblauch-, Tartarsauce

36.00

### Bärlauch-Risotto mit Steinpilzen

Grüne Spargeln | Mascarpone

30.50

### Bunte Gemüseplatte

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

		Als Grillade	Als „Café de Paris“
<b>Rindsfilet</b>	180g	47.50	48.50
<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
Süßkartoffel frites		
Röstikroketten		
Junge Thymian-Kartoffeln		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		8.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00