




Vorspeisen und Salate

Beefsteak Tatar - unser beliebter Klassiker	Vorspeise-Portion	19.80
Toast und Butter	Hauptgang-Portion	35.00
100 % Schweizer Rind	zusätzlich	2.80
Abgeschmeckt mit Cognac		
Nüsslisalat „Sagi-Art“		13.90
Geräucherter Speck gehacktes Ei knusprige Brotcroûtons		
Gemischter Salat 		11.50
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	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	37.00
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

VORSPEISEN

Lachsforellen-Ceviche

Schweizer Lachsforelle trifft peruanische „leche de tigre“
Limette | Koriander | Chili | Rote Zwiebel | Baguette
19.80

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Trüffel-Schaum

Apfel-Chutney
13.00

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
61.00 (Preis pro Person)

Kalbsfiletmédailles „Maison“

Steinpilzwürfel „à la crème“ mit Cognac verfeinert
Tagliatelle-Nudeln | Saisongemüse
56.00 | kleinere Portion 52.00

Lamm-Nierstück „Café de Paris“ 200g

Zubereitet nach Originalrezept mit Kräuterbutter Schaum
Auf Rechaud serviert - lassen Sie es brutzeln!
Inklusive 1 Beilage nach Wahl
47.00

Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli

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

Geschnetzeltes vom Malztreber

«Kreativ-Produkt der Brauerei Locher Appenzell
Spannende Schweizer Alternative zu Tofu»
Calvados-Crèmesauce | Apfelwürfel
Tagliatelle-Nudeln | Saisongemüse
33.50

Winterliche Gemüseplatte

Buntes Saisongemüse | Hausgemachte Eierspätzli
33.50

Hauspezialitäten

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 CH-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	47.50	48.50
Rinds-Entrecôte	180g	39.00	40.00
Pferde-Filet-Médallions	200g	39.00	40.00
	300g	46.00	47.00
	400g	53.00	54.00
	500g	60.00	61.00

Beilagen zur Wahl

Pommes frites	pro Beilage	7.00
Schalenskartoffeln „country style“		
Röstikroketten		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		9.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00