




## Vorspeisen und Salate

<b>Beefsteak Tatar</b> - <b>unser beliebter Klassiker</b>	Vorspeise-Portion	22.50
Toast und Butter      100% Schweizer Rind	Hauptgang-Portion	36.00
Auf Wunsch abgeschmeckt mit Cognac		
<b>Nüsslisalat „Sagi-Art“</b>		14.20
Geräucherter Speck   gehacktes Ei   knusprige Brotcroûtons		
<b>Gemischter Salat</b> 		12.00
<b>Bunte Blattsalatkomposition</b> 		10.00


### 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 	10.80
<b>Kraftbrühe</b> mit Kräuterflädli oder Sherry oder Portwein	10.80

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

<b>Kalbs-Cordon bleu • Der Klassiker</b>	46.00
<b>Kalbsschnitzel</b> grilliert mit Kräuterbutter	39.00
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert	28.00
<b>Pouletbrust</b> grilliert mit Kräuterbutter	28.00
<b>Egli-Chnusperli</b> mit Knoblauchsauce	38.00
<b>Tagesfisch</b> mit hausgemachter Kräuterbutter	41.00
<b>Gemüseschnitzel</b> paniert mit Knoblauchsauce 	28.00

## 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. 8.1 % MwSt.

# Argentinisch-Peruanische Wochen

## VORSPEISEN

### Ceviche de palmitos

Palmherzen | Avocado | rote Zwiebel  
Cherrytomaten | Koriander | Leche de tigre  
15.00

### Ensalada Andina

3-farbiger Quinoa | Avocado | Peperoni  
Mais | Karotten | Cherrytomaten | Minze  
14.00


### Sopa de maíz

Maissuppe | Chorizo-Streifen | Paprika-Schaum  
13.00

## HAUPTGERICHTE

### Lomo saltado

*Peruanischer Klassiker der „Chifa-Küche“*  
Rindsfilet-Möckli | Sojasauce | Koriander  
Tomaten | rote Zwiebel | Peperoni  
Schalenkartoffeln | Reis  
48.00

Mit Quorn-Möckli 36.00 

### Plato de verduras con patatas bravas

Bunte Gemüsevariation | Schalenkartoffeln | Chili-Dip  
34.00

## PARILLA | GRILLADEN

inklusive hausgemachter Chimichurri-Sauce (Beilagen nach Wahl extra)

<b>Bife de costilla con lomo   Rinds T-Bone Steak</b>	400g	56.00
<b>Ojo de bife   Rinds-Ribeye Steak</b>	300g	52.00
<b>Bife de lomo   Rindsfilet</b>	180g	47.50
<b>Bife de chorizo   Rinds-Entrecôte</b>	180g	39.00
<b>Brocheta "Gaucho"   Gaucho-Spiess</b>	150g	32.00
Rindshuft mit geräuchtem Speck	300g	42.00
<b>Muslitos de pollo   Poulet-Oberschenkel deshuesados</b>	220g	27.00

**Beilagen zur Wahl** pro Beilage 7.00

Boniatos fritos | Süsskartoffel Pommes frites  
Papas fritas | Pommes frites  
Papas fritas campestres | Schalenkartoffeln „country style“  
Arroz | Reis  
Hausgemachte Eierspätzli  
Tagliatelle-Nudeln  
Verduras al horno | Ofengemüse

**Ensalada mixta** | „Fitness“-Salatgarnitur 9.00

## Hausspezialitäten

<b>Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“</b>		48.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen	kleinere Portion	44.00
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse		
<b>Kalbs-Cordon bleu • „Der Klassiker“</b>		46.00
Pommes frites und Saisongemüse		
<b>Kalbshackbraten</b>		37.50
Hausgemacht aus CH-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen	kleinere Portion	33.50
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		
Spätzli und Gemüse garnitur		
<b>Tagesfisch</b>		41.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne	kleinere Portion	37.00

## „Café de Paris“-Spezialitäten

„Café de Paris“ zubereitet nach Originalrezept mit Kräuterbutterschaum  
Auf Rechaud serviert – Lassen Sie es brutzeln!

(Beilagen nach Wahl extra)

Mindestgewicht jeweils im Rohzustand - Fleischportion pro Person

<b>Rindsfilet</b>	180g	48.50
<b>Rinds-Entrecôte</b>	180g	40.00
<b>Rinds-Ribeye Steak</b>	300g	53.00
<b>Pferde-Filet-Médallions</b>	200g	40.00
	300g	47.00
	400g	54.00
	500g	61.00