




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 		11.00
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

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	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.



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

16 Stunden gegarter Schweinebauch

Kräftige Portweinsauce

Junge Thymian-Kartoffeln | Grüne Spargeln

35.00

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



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 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	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
Süßkartoffel frites		
Röstikroketten		
Junge Thymian-Kartoffeln		
Hausgemachte Eierspätzli		
Tagliatelle-Nudeln		
Saisongemüse		
„Fitness“-Salatgarnitur		8.00
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen		5.00