

# Seminarmenus

## 3-Gang Businessmenu April bis September

### 1. TAG LUNCH

---

**Randencarpaccio**  
mit Feta und Nüssen

---

**Poulet Stroganoff**  
mit Tagliatelle und Sauerrahm

oder

**Fangfrischer Fisch**  
mit Selleriepüree, Spinat und Beurre  
Blanc

oder

**Saisonale Ravioli**  
mit Belper Knolle und Nussbutter

---

**Tagesdessert**

### 1. TAG DINNER

---

**Sagibowl**  
saisonale Salate mit Nüssen und Früchten

---

**sagi-Hackbraten**  
mit Kartoffelstampf, Marktgemüse und  
sagijus

oder

**Forellenfilet**  
mit Bratkartoffeln, Ratatouille und  
Kräuteröl

oder

**Tagliatelle**  
mit mediterranem Gemüse

---

**Crème brûlée**  
mit Beerenglacé



# Seminarmenus

## 3-Gang Businessmenu Oktober bis März

### 1. TAG LUNCH

---

#### **Nüsslisalat**

mit Speck, Ei und Croûtons

---

#### **Kalbshuft**

mit Steinpilzrisotto, saisonalem Gemüse und Rosmarinjus

oder

#### **Alpenlachs**

mit Weissweinsrisotto, Ofengemüse und Kräuterschaum

oder

#### **Tagliatelle**

mit Waldpilzen und Bergkräutern

---

#### **Tagesdessert**

### 1. TAG DINNER

---

#### **Rieslingschaumsuppe**

mit Kerbelöl

---

#### **sagi-Hackbraten**

mit Kartoffelstampf, Marktgemüse und sagijus

oder

#### **Fangfrischer Fisch**

mit Selleriepüree, Spinat und Beurre Blanc

oder

#### **Saisonale Ravioli**

mit Belper Knolle und Nussbutter

---

#### **Crème brûlée**

mit Beerenglacé



# Seminarmenus

## 3-Gang Businessmenu April bis September

### 2. TAG LUNCH

---

#### **Mediterrane Gazpacho**

---

#### **Saltimbocca**

mit Polenta und Marktgemüse

oder

#### **Fischknusperli**

mit saisonalem sagibeiz-Salat

oder

#### **Vegetarischer Linsenhackbraten**

mit Kartoffelstampf und vegetarischem Jus

---

#### **Dreierlei Mini-Desserts**

### 2. TAG DINNER

---

#### **Büffelmilch-Mozzarella**

mit Datterini Tomaten und Basilikum

---

#### **Grilliertes Flanksteak**

mit Bratkartoffeln, Ofengemüse und sagijus

oder

#### **Saiblingsfilet**

mit Fregola Sarda, Ofengemüse und Kräuterschaum

oder

#### **Safranrisotto**

mit Ratatouille-Gemüse und Parmesan

---

#### **Erdbeeren**

mit Sauerrahm



# Seminarmenus

## 3-Gang Businessmenu Oktober bis März

### 2. TAG LUNCH

---

#### **sagibowl**

saisonale Salate mit Nüssen und Früchten

---

#### **Poulet Stroganoff**

mit Tagliatelle und Sauerrahm

oder

#### **Fish'n'Chips**

CH-Fischfilet mit Pommes Frites

oder

#### **Vegetarischer Linsenhackbraten**

mit Kartoffelstampf und vegetarischem Jus

---

#### **Dreierlei Mini-Dessert**

### 2. TAG DINNER

---

#### **Geräucherter Saibling**

mit Dill und Sauerrahm

---

#### **Rindshohrücken**

mit Kartoffelgratin, Ofengemüse und sagijus

oder

#### **Saiblingsfilet**

mit Wildreis, Karotten und Beurre Blanc

oder

#### **Randengnocchi**

mit Baumnüssen und Tomatencoulis

---

#### **Tobleronemousse**

mit saisonalen Früchten

