



FOOD SAVE WOCH

GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE

Vom 12. bis 20. September 2026 findet die nationale Food Save Woche statt – eine Initiative, die für einen wertschätzenden Umgang mit unseren Mitteln und Lebensmitteln sensibilisiert.

GAUMENFREUDEN OHNE RESTE

Entdecken Sie während der Aktionswoche unsere speziell kreierten Leaf to Root und Nose to Tail Menüs, bei denen wir alle genussvollen Teile der Zutaten kreativ verarbeiten.

PASST PERFEKT ZUM APPETIT

Wir versuchen unsere Portionen stets so zu bemessen, dass möglichst wenig übrigbleibt.

- Zu viel? Wenn Ihnen unsere Hauptspeise doch einmal zu gross sein sollte: Wir packen Ihnen die Reste sehr gerne für zuhause ein.
- Zu wenig? Sollte der Hunger doch grösser sein: Sagen Sie uns einfach Bescheid, wir schöpfen Ihnen gerne etwas nach!

GEMEINSAM GENIESSEN & RESSOURCEN SCHONEN.

Menü in der sagibeiz 



MENÜ SAGIBEIZ

Vorspeise

Kalbstatar | eingelegte Senfsaat | Kartoffelschale |
Altbrot | Gartenkräutercrème
CHF 28

Hauptgang

Flumser Kalbsleber | Wassermelonen-Chutney |
Karottengrün-Pesto | Blumenkohlblätter | junge
Kartoffeln
CHF 44

Dessert

Zwetschge | Sauerrahm | Honig | geröstete Brot-
brösel
CHF 15

3-Gang-Menü CHF 75

Danke für Ihren Besuch!



Kontakt und Informationen

sagibeiz & lofthotel

Murg | +41 81 720 35 75

info@sagibeiz.ch | www.sagibeiz.ch

