



EVENTS ALTI SAGI

FISCH FRIT MIT FISCHER SIEBER

Donnerstag, 8.12. & 29.12.2022

Fischknusperi mit Tartarsauce und Mütschli

Preis pro Portion CHF 15.00

WINE AND DINE MIT ROBY GMÜR

Samstag, 3.12.2022

"AUTOCHTHON UND ALPIN"

Entdecken Sie mit uns rare Weine aus ursprünglichen Rebsorten der vielseitigen alpinen Terroirs.
Überraschend, authentisch und charakterstark - wie die Landschaften und Menschen

MENU WINE AND DINE

Swiss-Lachs auf Feigen-Chutney

Weissweinrisotto mit Hirschtranchen

Bresato mit Spätzli und Rotkraut

Haselnussparfait

Preis pro Person CHF 119.00 inkl. Apéro, 4-Gang Menu, Weinbegleitung und Mineralwasser

DISTILLERY TASTING MIT RUGENBRÄU

Samstag, 10.12.2022

MENU DISTILLERY TASTING

Tomatensuppe verfeinert mit Chrystal Gin
begleitet von einem Crevettenspiess

Tasting: roter Gin

Kalbsrücken aus dem Ofen
an Morchelsauce mit «Rocklabel» Whisky
serviert mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

Tasting: Classic Whisky

Schokoladen-Crumble mit Whisky Truffel

Tasting: Whisky Liquer

Preis pro Person CHF 68.00 inkl. 3 Gang Menu, Mineralwasser nature und DistilleryTasting

ADVENTSFENSTER

Sonntag, 11.12.2022

Ausschank ab 18.00

Sagi an diesem Abend geöffnet

SILVESTER

FONDUE CHINOISE BUFFET

Salat und Antipasti Buffet

Rind / Schwein / Pferd / Poulet / Riesencrevetten / Lachs
Reis / Chips

5 verschiedene Saucen

Früchteplatte und Essigemüse

Passionsfruchtsorbet mit Pasao

Preis pro Person CHF 68.00 inkl. Cüpli um Mitternacht

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt



GRUPPENVORSCHLÄGE ALTI SAGI

VORSPEISEN

Trockenfleisch-Käse-Wurst-Plättli aus dem Berner Oberland zum teilen
pro Person CHF 12.50

Bunter Salat in der Schüssel mit Sprossen und Kernen CHF 12.50

Hors d'oeuvre Teller, kalt und warm geräuchertes Felchen von der Fischerei Sieber
Seeforellenrose vom Sieber, geräucherter Stör aus Frutigen mit Dill-Senfsauce und
Meerrettichschaum
Toast und Butter CHF 23.00

Austern nach Angebot
Caviar Oona N° 103 pro Person 10g CHF 32.00

Rindstatar Handgeschnitten vom Lengacher CHF 19.50
Toast und Butter

HAUPTGANGE

Rindsfilet aus dem Beo am Stück gebraten
an Kräftigem Portweinjus, Kartoffelgratin und junges Gemüse CHF 49.50

Lamm Racks aus Irland auf Ratatouille mit Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln
CHF 44.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Rüeblli und Kartoffelgratin CHF 29.50

Vegi: Gemüsestrudel an Tomatenschaum CHF 24.50 mit Beilage nach Wahl

DESSERT

Panna Cotta im Glas mit Fruchtsauce und Beeren CHF 9.50
Sorbet Variation mit frischen Früchten und Himbeercoulis CHF 12.50
Brönnti Creme CHF 8.50

FONDUE MENU

Trockenfleisch-Wurstplättli zum Teilen

Käsefondue
Brot und Kartoffeln

Mandarinensorbet mit Cointreau
CHF 45.00

Wünscht ihr noch ein leckeres Apéro? Unsere Apérovorschläge senden wir euch gerne
per Mail zu.

Das Angebot ist für Reservationen ab 6 Personen während den Öffnungszeiten.

ALTI SAGI

Lass dich von der alten Sagi Leissigen verzaubern und komm vorbei für
einen wärmendes Kaffee, den Apéro, ein leckeres Abendessen oder für
einen Special Event.

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir sind für euch da vom
10. November 2021 bis 02. Januar 2023
15:00 bis 00:00 Uhr

Bis 17. Dezember jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag
Mittwoch 21. - Freitag 23. Dezember 2022
Mittwoch 28. Dezember - Montag 2. Januar 2023 durchgehends.

WEIHNACHTSSESSEN, GEBURTSTAGSFEIER ODER FAMILIENFEST

Planst du ein Weihnachtsessen oder ein Geburtstag? Wünschst du die Sagi als
exklusive Location für deinen Event? Alles organisieren wir dir gerne.

Nimm Kontakt auf mit uns und wir beraten dich gerne für den perfekten Abend
in der Sagi.

WIE FINDET IHR UNS

Die Sagi befindet sich neben der Kirche in Leissigen. Keine Parkplätze bei der
Sagi. Bitte parkiert beim Hotel Kreuz, ca. 5 Gehminuten zur Sagi.



Lisa und Hans freuen sich euch in der Sagi in Leissigen zu
begrüssen.

Tischreservation unter info@krenz-leissigen oder
079 317 03 86