

WINTER MENÜ

Knackiger Ostschweizer Nüsslisalat
an Orangen-Honig-Dressing mit gerösteten
Macadamien und Granatapfelkernen

Zweierlei vom Lamm (aus der Region von Heinz Schlegel)
an Balsamico-Feigen-Sauce
mit Bramata Polenta und Gemüsevielfalt

Hausgemachte Birnen-Tarte Tatin
mit Sauerrahmglace

2-Gang | CHF 54.—

3-Gang | CHF 69.—

(Bestellen Sie doch zu unserem Winter Menü die Weinbegleitung)

WINTER MENU

*Crunchy Eastern Swiss lamb's lettuce salad
in an orange and honey dressing with roasted
macadamia nuts and pomegranate seeds*

*Duo of locally sourced lamb
from Heinz Schlegel, served in a balsamic fig sauce
with bramata polenta and a range of vegetables*

*Home-made pear tarte tatin
with sour cream ice cream*

Two courses | CHF 54

Three courses | CHF 69

WINE & DINE

CHÄSERRUGG · 2262 M. Ü. M.

2 PERSONEN CHF 24.00
JEDE WEITERE PERSON CHF 6.00

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz, Birnenbrot,
 Dreierlei Alpkäse vom Sarganserland, eingelegtes Gemüse
Grisons beef, coppa, Salsiz sausage, pear pastry
Three Alpine cheeses from the Sarganserland, pickled vegetables

HINTERRUGG · 2306 M Ü. M.

CHF 8.00

Maluns mit Sarganserländer Kartoffeln mit Bergkäse aus Mels
Maluns with Sarganserland potatoes and Mels Alpine cheese

SCHEIBENSTOLL · 2234 M Ü. M.

CHF 9.50

Tartar von kalt geräuchertem Forellenfilet mit Toastbrot und Butter
 (von der Fischereizucht Schwendi aus dem Weisstannental)
Cold-smoked trout tartar with toast and butter
(from the Schwendi fish farm in the Weisstannen valley)

ZUESTOLL · 2235 M Ü. M.

CHF 11.50

Ofenfrisches Markbein (längs geschnitten) mit rotem Zwiebelconfit und Hausbrot
Fresh oven-baked bone marrow with red onion chutney and homemade bread

BRISI · 2279 M Ü. M.

CHF 8.50

Saftige Kalbfleischbällchen an Peperoni-Tomatensauce
Juicy veal meatballs in a pepper and tomato sauce

FRÜMSEL · 2263 M Ü. M.

CHF 7.50

1 Capuns in Milch-Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln
1 capuns swiss chard roll in a creamy milk sauce, topped with Alpine cheese and fried onions

SELUN / 2205 M Ü. M.

CHF 9.50

Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit hausgemachter Tartar-Sauce
Crispy fried onion rings, served with home-made tartar sauce

KALTE VORSPEISEN & SALATE

COLD STARTERS & SALADS

GRÜNER SALAT *GREEN SALAD*

Verschiedene Blattsalate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz
Mixed leaf salads and wild herb salads from Bad Ragaz

CHF 9.00

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

Verschiedene Salate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz
Mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz

CHF 12.00

KNACKIGER OSTSCHWEIZER NÜSSLISALAT

CRUNCHY EASTERN SWISS LAMB'S LETTUCE SALAD

an Orangen-Honig-Dressing mit gerösteten Macadamien und Granatapfelkernen
in an orange and honey dressing with roasted macadamia nuts and pomegranate seeds

CHF 14.00

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*

Saisonale Salate mit Dressing nach Wahl
Apfel, Birne, Sprossen, geröstete Nüsse und Croûtons
Seasonal salads with a dressing of your choice Radish sprouts, roasted nuts and croutons

für 1 Person CHF 13.00
jede weitere Person CHF 6.00

HAUSDRESSING NACH IHRER WAHL *HOUSE DRESSING OF YOUR CHOICE*

Italienisch, französisch oder Orangen-Honig-Senf-Dressing
Italian, French or orange-honey-mustard dressing

SCHWEIZER RINDSTATAR (A/G/M)

SWISS BEEF TARTARE

mit Toastbrot, luftiger Butter aus Flums und Wildkräuter-Salat
with toast, butter from Flums and wild herb salad

80g CHF 19.00
160g CHF 34.00

WARME VORSPEISEN & SUPPEN

WARM STARTERS & SOUPS

CAPUNS SURSILVANS (A/C/G) *CAPUNS SURSILVANS* **3 Stück CHF 22.00**
 an Milch-Rahmsauce, Bündner Salsiz, Röstzwiebeln und Melser Bergkäse **5 Stück CHF 36.00**
in a cream sauce, served with Grisons salsiz sausage,
fried onions and Mels Alpine cheese

KRAFTBRÜHE VOM FLUMSERBERGER BERGRIND (L) **CHF 10.00**
BOUILLON MADE WITH FLUMSERBERG ALPINE BEEF
 mit Sherry und Gemüsejulienne
with sherry and julienne vegetables

BÜNDNER GERSTENSUPPE (A/L/O/H) *GRISONS BARLEY SOUP* **CHF 11.00**
 mit Milchschaum und Bündnerfleischwürfel
with milk foam and diced Grisons beef

PASTINAKENCREMESUPPE (A/L/O) *Cream of parsnip soup* **CHF 13.00**
 mit Sarganserländer Bergkräuter
with Sarganserland Alpine herbs

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA & VEGETARIAN DISHES

QUINTNER WEISSWEINRISOTTO (A/G/L/N/H) *QUINTEN WHITE WINE RISOTTO* **CHF 23.00**
 Mit Ziegenkäse, Baumnüssen und Trauben
with goat's cheese, walnuts and grapes

VEGANES GEMÜSECURRY (E/H/N/O) *VEGAN YELLOW THAI CURRY* **CHF 24.00**
 an Curry-Kokosnussmilch-Sauce, Wok-Gemüse, geröstete Cashewnüsse,
 zweierlei Sesam, Basmati-Reis, Sojasprossen
with coconut milk sauce, stir-fry vegetables, toasted cashew nuts
Duo of sesame, basmati rice, beansprouts

FRISCHE BURRATA-RAVIOLI (A/O/G/C/H) *FRESH BURRATA RAVIOLI* **CHF 26.00**
 an Butter-Kraftbrühe-Emulsion, geröstete Pinienkerne, Rucola, frische Burrata
with a bouillon and butter emulsion, toasted pine nuts, rocket, fresh burrata

HAUPTGÄNGE MAIN DISHES

MARINA FITNESS-TELLER Gemischter Salat und frische Früchte
MARINA FITNESS DISH Mixed salad and fresh fruits

mit sautierter Pouletbrust aus dem St. Galler Rheintal (H/L)
with sauteed chicken breast from the St. Gallen Rhine Valley (H/L)

CHF 27.00

mit Zander-Chnusperli und hausgemachter Sauce Tartare (A /C)
with crispy zander bites and homemade tartare sauce

CHF 29.00

mit gebratenem Felchenfilet aus dem Walensee (A/D/L)
with fried Lake Walen whitefish fillet

CHF 36.00

BAUERNWURST AUS DEM SARGANSERLAND *BOILED FARMER SAUSAGE*

CHF 17.00

mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
with sauerkraut and parsley potatoes

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

MARINA BURGER (A/G/L/N) *MARINA BURGER*

CHF 25.00

Angus Beefburger mit 100% Rindfleisch, Sauce Tartare,
 Ostschweizer Raclette-Käse, Sauce Andalouse und Pommes Frites
*Angus beef burger with 100% beef, tartare sauce,
 Eastern Swiss raclette cheese, sauce andalouse and chips*

CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A/C) *PORK CORDON BLEU*

CHF 34.00

gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Bergkäse
 mit Ostschweizer Pommes, Saison-Gemüse
*stuffed with ham and strong Alpine cheese
 with Eastern Swiss potatoes, seasonal vegetables*

FRISCHE KALBSLEBER (A/L) *FRESH VEAL LIVER*

CHF 37.00

an Apfel – Calvados - Sauce mit Butterrösti und Röstzwiebeln
in an apple calvados sauce, served with butter rösti and fried onions

SALTIMBOCCA VOM KALB (A/G) *VEAL SALTIMBOCCA*

CHF 42.00

an dunklem Kalbsjus mit Safranrisotto und sautierten Kefen
in a dark veal jus, served with saffron risotto and sautéed sugar snap peas

<p>RINDSFILETSPITZEN «STROGANOFF» (A/G) <i>BEEF STROGANOFF WITH FILLET TIPS</i></p> <p>an sämiger Sauce, Chilifäden, Tagliatelle <i>with a creamy sauce, chilli strands and quark spätzle noodles</i></p>	<p>CHF 44.00</p>
<p>FRISCHE MIESMUSCHELN «so lang`s het» (A/B)</p> <p><i>FRESH MUSSELS 'so lang's het' – limited availability</i></p> <p>im Quintner-Weissweinfond, mit Knoblauchbrot <i>in a Quinten white wine stock, served with garlic bread</i></p>	<p>CHF 39.00</p>
<p>GEBRATENES FELCHENFILET AUS DEM WALENSEE (A/D)</p> <p><i>FRIED LAKE WALEN WHITEFISH FILLET</i></p> <p>an Butter-Sauce mit Wildreis und Grillgemüse <i>With herb butter sauce, wild rice and grilled vegetables</i></p>	<p>CHF 41.00</p>
<p>ZWEIERLEI VOM LAMM <i>Duo of locally sourced lamb</i></p> <p>aus der Region (von Heinz Schlegel) an Balsamico-Feigen-Sauce mit Bramata Polenta und Gemüsevielfalt <i>served in a balsamic fig sauce</i> <i>with bramata polenta and a range of vegetables</i></p>	<p>CHF 49.00</p>
<p>RINDSFILET AUS DER REGION (C/A/G/P) <i>LOCALLY SOURCED FILLET OF BEEF</i></p> <p>an grüner Pfeffersauce, mit gebackenem Blumenkohl und Süsskartoffel-Pommes <i>with green peppercorn sauce, oven-baked cauliflower and sweet potato fries</i></p>	<p>180g CHF 49.00 160g CHF 47.00</p>

AUF VORBESTELLUNG FÜR 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

AVAILABLE ON PRE-ORDER FOR TWO PEOPLE / PRICE PER PERSON

GANZE FORELLE IN DER SALZKRUSTE *WHOLE SALT-BAKED TROUT*

CHF 41.00

aus dem Walensee, (von Berufsfischer Hanspeter Gubser)
mit Salzkartoffeln und brauner Butter
from the Lake Walen with boiled potatoes and brown butter sauce

GRAND CRU CHATEAUBRIAND / CH

CHF 64.00

an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Grillgemüse
with béarnaise sauce, potato gratin and grilled vegetable

FONDUE CHINOISE à discrétion *UNLIMITED FONDUE CHINOISE*

Wählen Sie zwischen diesen beiden genussvollen Varianten:
Choose between these two delicious options:

wie zu Hause: *Just like home-made:*

CHF 48.00

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch, von Hand geschnitten,
Kalbfleischbällchen
beef, pork and chicken, cut by hand and veal meatballs

wie zu Hause und zusätzlich «s` Beschte vom Rind»

CHF 59.00

Just like home-made, along with the very best cuts of beef
mit je 100g Entrecôte und 100g Filet, von Hand geschnitten
with an extra 100 g of entrecôte and 100 g fillet, cut by hand

Dazu servieren wir:

verschiedene Saucen, Langkorn Reis, Ostschweizer Pommes Frites und buntes Mischgemüse
Inklusive einer Schüssel Salat als Vorspeise

served with:

various sauces, long-grain rice, Eastern Swiss fries and colourful mixed vegetables
Includes a bowl of salad as a starter

MARINA KINDERMENÜ MARINA KIDS MENU



MARINO

Zander-Chnusperli mit Reis und Gemüse
Crispy zander bites with rice and vegetables

CHF 15.00



FLUMSI (A)

Ghackets und Hörnli
Macaroni bolognese

CHF 13.00



HEIDI (A/C/G)

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse
Swiss chicken nuggets with chips and vegetables

CHF 13.00



FLUMSINA

Fischstäbli mit Spinat und Salzkartoffeln
Fish fingers with spinach and boiled potatoes

CHF 13.00



PETER (A/C/G)

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
Breaded pork schnitzel with chips and vegetables

CHF 17.00

Dazu gibt es einen feinen Sirup und nach dem Essen eine Kugel Eis nach Wahl dazu.
Auf Wunsch bringen wir Ihnen auch gerne einen leeren Teller (zum Mitessen bei den Grossen)
Meals are served with a delicious cordial and a scoop of ice cream of your choice for dessert.
We're also happy to bring you an empty plate on request (so children can eat with the grown-ups)

Habt ihr unser Spielzimmer, den «Marino Kids Club», schon entdeckt?
Have you discovered our playroom «Marino Kids Club» already?

PIZZA

WINTER-PIZZA VEGI (A/G)

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Melser Bergkäse, rote Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, spinach, Mels Alpine cheese, red onions

KLEIN CHF 17.00
GROSS CHF 23.00

WINTER-PIZZA MIT LANDRAUCHSPECK (A/G)

Tomatensauce, Mozzarella, Landrauchspeck, Spinat, Melser Bergkäse
Tomato sauce, mozzarella, smoked Swiss bacon, spinach, Mels Alpine cheese

KLEIN CHF 21.00
GROSS CHF 27.00

MARGHERITA (A/G)

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, oregano

KLEIN CHF 14.00
GROSS CHF 18.00

PROSCIUTTO FUNGHI (A/G)

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons Bauernschinken, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country ham, oregano

KLEIN CHF 16.00
GROSS CHF 21.00

PIZZA SALAMI (A/G)

Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, italian salami, oregano

KLEIN CHF 16.00
GROSS CHF 21.00

PIZZA DIAVOLO (PIKANT), A/G/O)

Tomatensauce, Mozz., pikanter Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, peperoncini

KLEIN CHF 17.00
GROSS CHF 24.00

PIZZA BBQ CHICKEN (A/G)

Tomatensauce, Pouletbruststreifen aus dem St. Galler Rheintal, rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce
Tomato sauce, strips of St. Gallen Rhine Valley chicken breast, red onions, peppers, BBQ sauce

KLEIN CHF 19.00
GROSS CHF 23.00

MARINA (A/G)

Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse
Tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables

KLEIN CHF 21.00
GROSS CHF 29.00

TRÜFFEL PIZZA (A/G/O)

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Rucola
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, black truffle, truffle oil, rocket

KLEIN CHF 27.00
GROSS CHF 38.00

DESSERT

CAFE AFFOGATO (A/C/G)	CHF	7.00
Vanilleglace mit einem Espresso-Shot <i>Vanilla ice cream with a shot of espresso</i>		
HAUSGEMACHTES TIRAMISU IM GLAS (A/C/G)	CHF	12.00
<i>TIRAMISU IN A GLASS</i>		
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN (A/C/G/H)	CHF	12.00
<i>SMALL WARM CHOCOLATE CAKE</i> mit frischen Beeren und hausgemachter Zimtglace <i>served with fresh berries and home-made cinnamon ice cream</i>		
HAUSGEMACHTE BIRNEN-TARTE-TATIN (A/C/G/H)	CHF	12.00
<i>HOME MADE PEAR TARTE TATIN</i> mit Sauerrahmglace <i>with sour cream ice cream</i>		
KÄSEVARIATION AUS DEM SARGANSERLAND (A/E/G)	KLEIN	CHF 14.00
<i>SARGANSERLAND CHEESE BOARD</i>	GROSS	CHF 22.00
Drei verschiedene Bergkäse, zwei verschiedene Weichkäse mit Nüssen, Brot und Butter <i>Three Alpine cheeses, two soft cheeses with nuts, bread and butter</i>		

EISKAFFEE «GERÜHRT» (A/C/G) ICED COFFEE «SHAKE»

Eiskaffee-Glace und Rahm
with iced coffee ice cream and cream

KLEIN CHF 8.00
GROSS CHF 12.00

Coupe Danmark (C/G) DENMARK SUNDAE

Vanille-Glace mit Schokoladensauce und Rahm
with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

KLEIN CHF 8.00
GROSS CHF 12.00

SORBET ZITRONE (Vegan)

Zitronen-Sorbet und Wodka
Lemon sorbet with vodka

CHF 9.00

SORBET HIMBEER (Vegan)

Himbeer-Sorbet und Swiss Gin
Raspberry sorbet with swiss gin

CHF 9.00

RAHMGLACE (C/G) Vanille, Tiramisù, Cafe Macchiato, Milkschokolade, Café, Straciatella, Erdbeer
ICE CREAM Vanilla, tiramisu, coffee macchiato, milk chocolate, coffee, straciatella, strawberry

SORBETS Himbeer, Zitrone, Mango
SORBET Raspberry, lemon, mango

PREIS PRO KUGEL PRICE PER SCOOP

RAHMZUSCHLAG EXTRA CREAM

CHF 3.50
CHF 1.50

BESTE QUALITÄT FÜR UNSERE GÄSTE

«Regional - saisonal - frisch - und wann immer möglich in Bio-Qualität» – diese Punkte stehen in unserer Küche an oberster Stelle. Um unseren Gästen eine qualitativ hochstehende Küche zu bieten und eine tier- sowie naturgerechte Produktion zu garantieren, arbeiten wir mit regionalen – und uns bekannten – Anbietern zusammen.

Geniessen Sie beispielsweise einen zarten Fisch aus dem Walensee oder ein gutes Stück Fleisch von unseren Dorf-Metzgern und dazu marktfrisches und äusserst schmackhaftes Gemüse von unserem lokalen Gemüse-Händler. Denn sie alle repräsentieren unsere wunderbare Region und stehen für erstklassige Qualität. Herzlichen Appetit!

BEST QUALITY FOR OUR GUESTS

“Regional – seasonal - fresh - and whenever possible in organic quality” - these points are top priority in our kitchen. To offer our guests a high quality cuisine and to guarantee animal- and naturefriendly production, we work together with regional suppliers that are known to us. Enjoy for example a delicate fish from Lake Walen or a good piece of meat from our village butchers together with market fresh and extremely tasty vegetables from our local greengrocer. Because they all represent our wonderful region and stand for first-class quality. Bon appetit!

PRODUKT PARTNER *PRODUCE PARTNERS*

BAUERN UND ALPEN AUS DEM SARGANSERLAND-WALENSEE

FARMERS AND ALPINE PRODUCERS FROM SARGANSERLAND AND LAKE WALEN

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese, www.marchhof.ch

Baltschanahof Genetics, Gaudenz Thoma, 7324 Vilters, www.baltschanahof.ch

Alp Walabüz, Alp Schaffans, Alp Fursch, usw.

BROT *BREAD*

Städтлиbeck GmbH, 8880 Walenstadt, www.staedtlibeck.ch

Romers Hausbäckerei, 8717 Benken, www.romers.ch

Aryzta Hiestand, 8952 Schlieren-Zürich, www.aryzta.ch

FISCH *FISH*

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser, 8880 Walenstadt, www.fischereifrosch.ch

Forellenzucht Schwendi, 7325 Schwendi, www.forellenzucht-weisstannen.ch

G. Bianchi AG, 5621 Zufikon, www.bianchi.ch

FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE *MEAT AND MEAT PRODUCTS*

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, www.rufleisch.ch

Cassani & Rüegg Metzger, 8882 Unterterzen, www.cassanimetzger.ch

Traitafina, 5600 Lenzburg, www.traitaafina.ch

WILD

Bannholz-Metzger, Erich Schnider, 8887 Mels,

Jagdgesellschaft Precht, Jägerverein Hubertus, Jäger: Ignaz Kalberer

Metzgerei Kalberer AG, 7323 Wangs

KÄSE, JOGHURT *CHEESE, YOGHURT*

Milchzentrale Bad Ragaz Peter Signer, 7310 Bad Ragaz, www.milchzentrale.ch

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese, www.marchhof.ch

Churer Chaes-Fritz, Kornquaderweg 23, 7000 Chur, www.chaes-fritz.ch

EIER *EGGS*

Bio Eier, Heinz Schlegel, 8893 Flums-Hochwiese

OBST UND GEMÜSE *FRUIT AND VEGETABLES*

Ecco-Jäger, Philipp Gschwend, 7310 Bad Ragaz, www.ecco-jaeger.ch

FLEISCHDEKLARATION

Poulet, aus der Region und CH, Rind, aus der Region und CH, Kalb, aus der Region und CH, Schwein, aus der Region und CH, Fische, aus der Region und CH

ALLERGENINFORMATIONEN

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere und Muscheln / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja
G-Milch & Laktose / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MEAT DECLARATION

Chicken, from the local region and CH, Beef, from the local region and CH,
Veal, from the local region and CH, Pork, from the local region and CH, Fish, from the local region
and CH

ALLERGY INFORMATION

A-Cereals containing gluten / B-Crustaceans / C-Egg / D-Fish / E-Peanuts / F-Soya
G-Milk and lactose / H-Nuts / L-Celery / M-Mustard / N-Sesame / O-Sulphites

Please let us know about any allergies or intolerances.
We are happy to provide you with details of potential allergens in individual dishes.

All prices are shown in CHF including statutory VAT