

WILD MENÜ

HERBSTSALAT MARINA (G/L) MARINA AUTUMN SALAD (G/L)

Verschiedene Blattsalate an Himbeer-Vinaigrette mit Hirsch Salsiz, sautierten Waldpilzen, Marroni-Flocken, getrockneten Cranberries
*Mixed leaf salad in a raspberry vinaigrette with dry-cured venison Salsiz sausage
Sautéed wild mushrooms, chestnut flakes, dried cranberries*

REH-KRAFTBRÜHE (L) VENISON BROTH (L)

Reh-Streifen und Gemüse-Perlen
Venison strips and vegetable pearls

ROSA GEBRATENER HIRSCH-KALBSRÜCKEN ENTRECÔTE (A/C/G)

PINK ROASTED SADDLE OF YOUNG VENISON ENTRECÔTE (A/C/G)

grilliert auf unserem Holzofen Grill «Green Egg»
an Brombeer-Rosmarin Jus
dazu Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
*Grilled on our 'Green Egg' wood-fired grill
with a blackberry and rosemary jus
with egg spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts*

HERBST-TRAUM (A/C/G) AUTUMN DREAM (A/C/G)

mit Heidelbeer-Streuselkuchen, karamellisierte Walnuss-Birne, Portwein-Vanille-Glace
With cranberry crumble cake, caramelised pear and walnut, port wine vanilla ice cream

3-Gang | CHF 66.—
three courses | CHF 66

4-Gang | CHF 79.—
four courses | CHF 79

Bestellen Sie doch zu unserem Herbst-Menü die Weinbegleitung
3 Gläser (3 dl) | CHF 22.50 oder 4 Gläser (4dl) CHF 28.00
*Order a wine pairing with our autumn menu
3-glasses (3 dl) | CHF 22.50 or 4-glasses (4dl) CHF 28.00*

WINE & DINE

CHÄSERRUGG · 2262 M. Ü. M.

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

2 PERS. CHF 32.00
4 PERS. CHF 59.00

MELSER «NOVUM» GAMARET 2020

WEINKELLEREI FELIX & EUGEN BÄRTSCH, MELS SG

Traubensorte: Gamaret

Kirschrote Farbe, im Gaumen dicht und gehaltvoll mit Aromen von schwarzen Früchten.

Modern gekelterter Wein, lieblich, mit weichen Gerbstoffen.

75 cl 54.00

HINTERRUGG · 2306 M Ü. M.

Wildfleisch-Bällchen an Tomatensauce

Game meatballs in tomato sauce

CHF 9.50

JASPI BLANC 2018

Coca i Fito, Terra Alta, Spanien, Traubensorte: Garnacha Blanca, Macabeo

1 dl 8.00

SCHIBENSTOLL · 2234 M Ü. M.

Tartar von kalt geräuchertem Felchenfilet mit Toastbrot und Butter
(von Hanspeter Gubser, von der Fischerei Frosch am Walensee)

Cold-smoked whitefish tartare served with toast and butter

(caught by Hanspeter Gubser at the Frosch fishery on Lake Walen)

CHF 9.50

GRÜNER VELTLINER «FEDERFLUG» 2019

Weingut Hagn, Weinviertel Österreich Traubensorte: Grüner Veltliner

1 dl 8.00

ZUESTOLL · 2235 M Ü. M.

CHF 9.50

1 dl KÜRBIS-MARRONISCHAUMSUPPE (A/G) mit Milchschaum
100 ml CREAM OF CHESTNUT AND PUMPKIN SOUP With milk foam

JASPI BLANC 2018

1 dl 8.00

Coca i Fito, Terra Alta, Spanien, Traubensorte: Garnacha Blanca, Macabeo

BRISI · 2279 M Ü. M.

CHF 8.50

4 Tranchen Carpaccio vom Kalb mit Wildkräuter-Salat und Balsamico-Perlen
Four slices Veal carpaccio with wild herb salad and balsamic pearls

WALENSTADT SOUVIGNIER GRIS 2019

75 dl 55.00

BOSSHART + GRIMM BIO-WEINGÄRTEN, BERSCHIS SG

Traubensorte: Sauvignier Gris

Die rosa grauen Trauben ergeben einen eher kräftigeren Weisswein, der zudem im Holzfass ausgebaut ist. Trotz üppigem Volumen wirkt der Wein knackig, subtil und vielschichtig.

FRÜMSEL · 2263 M Ü. M.

CHF 7.50

2 Stk. Wild-Ravioli
an Butter-Emulsion mit Cranberries und Rosenkohl
*Two game ravioli
with a butter emulsion with cranberries and Brussels sprouts*

GONZEN FEDERWEISS 2019

1 dl 8.00

Weingut Gonzen, Sargans SG, Schweiz, Traubensorte: Pinot Noir

SELUN / 2205 M Ü. M.

CHF 6.50

Kleine Burrata mit Cherry-Tomaten, Basilikum und Balsamico-Perlen
Mini burrata with cherry tomatoes, basil and balsamic pearls

LANGE ARNEIS 2019

1 dl 8.00

Massimo Rivetti, Piemont, Italien, Traubensorte: Arneis

KALTE VORSPEISEN & SALATE

COLD STARTERS & SALADS

GRÜNER SALAT *GREEN SALAD*

CHF 9.00

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

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

CHF 12.00

Verschiedene Rohsalate, verschiedene Blattsalate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz
Mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*

für 1 Person CHF 12.50
jede weitere Person CHF 6.00

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

HAUSDRESSING NACH IHRER WAHL *HOUSE DRESSING OF YOUR CHOICE*

Italienisch, französisch oder Himbeer-Dressing
italian, french or raspbeery dressing

HERBSTSALAT MARINA (G/L) *MARINA AUTUMN SALAD (G/L)*

klein CHF 19.00
gross CHF 27.00

Verschiedene Blattsalate an Himbeer-Vinaigrette mit Hirsch-Salsiz, sautierten Waldpilzen, Marroni-Flocken
Mixed leaf salad in a raspberry vinaigrette with dry-cured venison Salsiz sausage, sautéed wild mushrooms, chestnut flakes

SCHWEIZER RINDSTATAR (A/G/M) *SWISS BEEF TARTARE(A/G/M)*

80g CHF 19.00
160g CHF 34.00

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

WARME VORSPEISE WARM STARTERS

BAUERNWURST AUS DEM SARGANSERLAND *BOILED FARMER SAUSAGE* **CHF 17.00**
mit Sauerkraut und Kartoffelstock
with sauerkraut and parsley potatoes

SUPPEN SOUPS

BÜNDNER GERSTENSUPPE (A/G/L) *GRISONS BARLEY SOUP (A/G/L)* **CHF 11.00**
Nach Grossmutter Art
Just like grandmother used to make

KÜRBIS-MARRONISCHAUMSUPPE (A/G) **CHF 12.00**
mit Milchschaum
CREAM OF CHESTNUT AND PUMPKIN SOUP (A/C/G)
With milk foam

REH-KRAFTBRÜHE (L) *VENISON BROTH (L)* **CHF 13.00**
Reh-Streifen und Gemüse-Perlen
Venison strips and vegetable pearls

HAUPTGÄNGE MAIN DISHES

VEGAN & VEGETARISCHE GERICHTE

VEGAN & VEGETARIAN DISHES

VEGANER BURGER (A/G/L/N) THE BEYOND – BURGER (A/G/L/N)	CHF 24.00
<i>The Beyond Burger mit Erbsenprotein mit Süsskartoffel-Pommes The Beyond Burger with pea protein with sweet potato fries</i>	
FRISCHE BURRATA-RAVIOLI (A/O/G/C/H) FRESH BURRATA RAVIOLI (A/O/G/C/H)	CHF 26.00
<i>an Butter-Kraftbrühe-Emulsion, geröstete Pinienkerne, Rucola, frische Burrata with a bouillon and butter emulsion, toasted pine nuts, rocket, fresh burrata</i>	
TAGLIATELLE À LA 'MARINA'(A/C/G) TAGLIATELLE À LA 'MARINA' (A/C/G)	CHF 27.00
<i>mit frischen Eierschwämmli, Olivenöl aus Kalabrien, Knoblauch, Parmesan-Flocken With fresh chanterelle mushrooms, Calabrian olive oil, garlic, Parmesan flakes</i>	
HERBST-VEGI-TELLER (A/O/G/C/H) AUTUMNAL VEGGIE PLATTER (A/O/G/C/H)	CHF 31.00
<i>mit Rotkraut, Butterspätzli, Marroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce Serviettenknödel, Mirza-Apfel with red cabbage, butter spätzle, chestnuts, Brussels sprouts and a creamy mushroom sauce Dumplings, Mirza-style apple</i>	

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

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

mit Zander-Chnusperli aus Deutschland
und hausgemachter Sauce Tartare (A/C) **CHF 29.00**
with crispy zander from germany bites and homemade tartare sauce

mit gebratenem Felchenfilet aus dem Walensee (A/D/L) **CHF 37.00**
with fried Lake Walen whitefish fillet

mit Perlhuhnbrust mit Kräuterbutter (H/L) **CHF 39.00**
With breast of guinea fowl with herb butter (H/L)

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

HIRSCHPFEFFER (A/E/G/L) PEPPERED VENISON STEW (A/E/G/L) **CHF 39.00**

mit Speckwürfel, Silberzwiebeln, Croûtons, Butterspätzli,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel
*With diced bacon, pearl onions, croutons, butter spätzle,
red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, Mirza-style apple*

WILDGESCHNETZELTES «WINZER ART» (L/G) WINZER-STYLE' GAME STRIPS (L/G) CHF 42.00

an einer Wildrahmsauce, Trauben, Kartoffel Rösti
In a creamy game sauce, grapes, potato rösti

REHNÜSSCHEN NACH «MIRZA ART» *MIRZA-STYLE' VENISON NOISETTE (L/G)* CHF 44.00
an einer Wildrahmsauce, geröstete Pinienkerne, Eierspätzli, Pfirsich, glasierte Marroni
Rotweibirne, Zwetschgen, Preiselbeer-Apfel, Trauben
*In a creamy game sauce, roasted pine nuts, egg spätzle, peach, glazed chestnuts
Red wine pear, plums, apple and cranberry, grapes*

RINDSFILET AUS DER REGION (A/C/G/P) 200g CHF 49.00
LOCALLY SOURCED FILLET OF BEEF
an grüner Pfeffersauce, mit gebackenem Blumenkohl und Süsskartoffel-Pommes
with green peppercorn sauce, oven-baked cauliflower and sweet potato fries

GEBRATENES FELCHENFILET AUS DEM WALENSEE (A/D) CHF 41.00
FRIED LAKE WALEN WHITEFISH FILLET (A/D)
an Mandel-Butter mit Wildreis und Grillgemüse
With herb butter sauce, wild rice and grilled vegetables

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
mit Salzkartoffeln und brauner Butter
with boiled potatoes and brown butter sauce

REHRÜCKEN «GIAN MARCHET COLANI» CHF 69.00
GIAN MARCHET COLANI' SADDLE OF VENISON
rosa-gebratener Rehrücken, königlich serviert mit vielen Früchten in zwei Gänge;
an Wildrahmsauce, mit Preiselbeer-Apfel, Eierspätzli, glasierten Marroni, Rosenkohl,
Rotkraut, sautierten Waldpilzen
*Pink roasted saddle of venison, served in majestic style with lots of fruit in two courses:
in a creamy game sauce, with apple and cranberry, egg spätzle, glazed chestnuts, Brussels sprouts,
red cabbage, sautéed wild mushrooms*

MARINA KINDERMENÜ bis 12 Jahren

MARINA KIDS MENU UNTIL 12 YEARS



MARINO (A/G)

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
oder

VEGANE Chicken Nuggets möglich
Swiss chicken nuggets with chips and vegetables

CHF 13.00

CHF 14.00



FLUMSINA (A/G)

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

HERBST-PIZZA (A/G) VEGI VEGGIE AUTUMN PIZZA (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Kürbis, Pinienkerne, Feigen <i>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, pumpkin, pine nuts, figs</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	17.00 23.00
HERBST-PIZZA MIT HIRSCH-ENTRECÔTE (A/G) <i>AUTUMN PIZZA WITH VENISON ENTRECÔTE (A/G)</i> Tomatensauce, Mozzarella, Hirsch-Entrecôte, Birne, Speck, und Trauben <i>Tomato sauce, mozzarella, venison entrecôte, pear, bacon and grapes</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	21.00 27.00
MARGHERITA (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	14.00 18.00
PROSCIUTTO FUNGHI (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Champignons Bauernschinken, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country ham, oregano</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	16.00 21.00
PIZZA HAWAII (A/G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple and oregano</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	16.00 21.00
PIZZA DIAVOLO (PIKANT), A/G/O) Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, peperoncini</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	17.00 24.00
PIZZA BBQ CHICKEN (A/G) Tomatensauce, Pouletbruststreifen aus dem St. Galler Rheintal, rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce <i>Tomato sauce, strips of St. Gallen Rhine Valley chicken breast, red onions, peppers, BBQ sauce</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	19.00 23.00
PIZZA MARINA (A/G) Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse <i>Tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	21.00 29.00
PIZZA VEGANA (A/G/O) Tomatensauce, Champignons, Grillgemüse, Oregano <i>Tomato sauce, mushrooms, grilled vegetables, oregano</i>	KLEIN GROSS	CHF CHF	17.00 23.00

FÜR BEILAGEN – ÄNDERUNGEN SOWIE FÜR EINEN ZWEITEN TELLER BERECHNEN WIR
FOR SIDES CHANGES AND A SECOND PLATE WE CHARGE
CHF 2.50

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*

Städtlibeck 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, G. Bianchi AG, 5621 Zufikon, www.bianchi.ch, Forellenzucht Schwendi, 7325 Schwendi, www.forellenzucht-weisstannen.ch

FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE *MEAT AND MEAT PRODUCTS*

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, www.rufleisch.ch Cassani & Rüegg Metzg, 8882 Unterterzen, www.cassanimetzg.ch
Traitaфина, 5600 Lenzburg, www.traitaфина.ch

WILD

Bannholz-Metzg, 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

ALLERGIENINFORMATIONEN

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.

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