

## NACHMITTAGSKARTE / HAFENGARTEN

14.00 - 18.00 Uhr / 2.00 p.m. – 6.00 p.m.

**GRÜNER SALAT** CHF 9.00

*Verschiedene Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz  
mixed leaf salads and wild herb salads from Bad Ragaz*

*Hausdressing nach Ihrer Wahl: Italienisch, französisch oder Himbeer-Dressing  
house dressing of your choice. Italien, French or raspberry dressing*

**KÜRBIS-MARRONISCHAUMSUPPE (A/G)** CHF 12.00

*CREAM OF CHESTNUT AND PUMPKIN SOUP (A/C/G)  
mit Milchschaum  
with milk foam*

**FLAMMKUCHEN MARINA (A/C/G)**

«St. Galler Art» mit Hirtenkäse, Peperoni (Vegi)  
*„St.Galler Art“ with herder, cheese, pepperoni (vegetarian)*

CHF 12.00

«Bündner Art» mit Speck, Zwiebeln (Fleisch)  
*„Bündner Art“ with bacon, onions, (meat)*

CHF 14.00

**FISCH & CHIPS (A/C)**

mit Zander- Chnusperli und Sauce Tartare und Chips  
*with crispy pikeperch and tartare sauce and chips*

CHF 19.00

**CHÄSERRUGG / 2262 m ü. M. (A/E/G/O)** 2 Personen CHF 27.00

Zvieri-Platte auf wunderschönem Holzbrett alla Marina 4 Personen CHF 48.00

*(von der Metzgerei Cassani Metzg) in Unterterzen  
mit Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Birnenbrot  
Dreierlei Alpkäse vom Sarganserland with grisons beef, coppa, Salsiz sausage, pear pastry  
three Alpine cheeses from the Sarganserland, pickled vegetables*

**MARINA BURGER (A/G/L/N)** CHF 25.00

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

**BURRATA RAVIOLI (A/O/G/C/H)** CHF 26.00

an Butter-Kraftbrühe-Emulsion, geröstete Pinienkerne,  
Rucola, frische Burrata  
*with a bouillon and butter emulsion, toasted pine nuts, rocket, fresh burrata*

## PIZZA

14.00 - 18.00 Uhr / 2.00 p.m. – 6.00 p.m.

## PIZZA

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

**FÜR BEILAGEN – ÄNDERUNGEN SOWIE FÜR EINEN ZWEITEN TELLER  
BERECHNEN WIR CHF 2.50**

## DESSERTKARTE

12.00 - 18.00 Uhr / 12.00 a.m. – 6.00 p.m.

### EISKAFFEE «GERÜHRT» (A/C/G)

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

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE DÄNEMARK (C/G)

mit Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm  
with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE CIOCCOLATO (C/G)

mit Schokoladen und Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm  
with chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE SOLEIL (C/G)

mit Himbeer, Mango- und Zitronensorbet mit frischen Früchten  
with raspberry, mango and lemon sorbet and fresh fruit

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE BANANA - SPLIT (C/G)

mit Vanilleglace, frischen Bananen, Schokoladensauce und Rahm  
with vanilla ice cream, fresh bananas, chocolate sauce and cream

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE MOKKA (C/G)

mit Latte Macchiato, Stracciatella und Milkschokoladeglace mit Schokoladensauce und Rahm  
with latte macchiato, stracciatella and milk chocolate ice cream with chocolate sauce and cream

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE - TIRAMISU-TRAUM (C/G)

mit Vanille und Tiramisùglace und Rahm  
with vanilla and tiramisù ice cream and cream

**KLEIN** CHF 8.00  
**GROSS** CHF 12.00

### COUPE NESSELRODE (C/G)

mit Vanilleglace, Vermicelles und Rahm  
with vanilla ice cream, vermicelles and cream

**KLEIN** CHF 10.50  
**GROSS** CHF 12.50

### SORBET MANGO

mit Mango-Sorbet und Prosecco  
Mango sorbet with prosecco

**CHF 9.00**

### SORBET ZITRONE

mit Zitronen-Sorbet und Wodka  
Lemon sorbet with vodka

**CHF 9.00**

### SORBET HIMBEER

mit Himbeer-Sorbet und Swiss Gin  
Raspberry sorbet with swiss gin

**CHF 9.00**

**FRAPPÉS (G)**

*Aroma nach Ihrer Wahl  
Flavour of your choice*

**CHF 8.00**

**RAHMGLACE (C/G)**

*Vanille, Tiramisù, Cafe Macchiato, Milkschokolade,  
Café, Stracciatella, Erdbeer  
vanilla, tiramisù, cafe macchiato, milk chocolate,  
coffee, stracciatella, strawberry*

**Preis pro Kugel**

**CHF 3.50**

**SORBETS**

*Himbeer, Zitrone, Mango  
raspberry, lemon, mango*

**Preis pro Kugel**

**CHF 3.50**

**Rahmzuschlag**

**CHF 1.50**

**CAFE AFFOGATO (A/C/G)**

*Vanilleglace mit einem Espresso-Shot  
vanilla ice cream with a shot of espresso*

**CHF 7.00**

**SCHOKOLADENKÜCHENLEIN (A/C/G/H)**

*mit Erdbeer-Glace  
with strawberry ice cream  
served without ice cream*

**CHF 11.50**

**TIRAMISÙ IM GLAS (A/C/G)**

*Tiramisù in a glass*

**CHF 12.00**

**CREMESCHNITTE « MARINA » (A/C/G)**

*mit Beeren und Zitronen, Erdbeerrahm  
with berries and lemon – strawberry cream*

**CHF 13.00**

*nur die Cremeschnitte  
only the cake*

**CHF 6.50**