

WINTER-MENÜ

WINTERSALAT MARINA (G/L) *MARINA WINTER SALAD (G/L)*

Ostschweizer Nüsslisalat an Orangen-Honig-Vinaigrette
mit Hirschbindenfleisch, sautierten Waldpilzen, gerösteten Walnüssen
*Eastern Swiss lamb's lettuce salad in an orange and honey vinaigrette
with air-dried venison, sautéed wild mushrooms, roasted walnuts*

RINDS-KRAFTBRÜHE (L) *BEEF BOUILLON (L)*

mit Pilzravioli und Gemüse-Streifen
with mushroom ravioli and sliced vegetables

GESCHMORTE KALBSHAXE (A/C/G) *BRAISE VEAL SHANK*

grilliert auf unserem Holzofen Grill «Green Egg»
an Kalbs-Rosmarin-Jus
dazu Pommes Duchesse, Winter-Gemüse
*Grilled on our 'Green Egg' wood-fired grill
with a veal and rosemary jus
served with duchess potatoes, winter vegetables*

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL (A/C/G) *OVEN FRESH APPLE STRUDEL*

mit Vanillesauce und Zimt-Glace
with vanilla sauce and cinnamon ice cream

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

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

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

Für den kleinen Hunger

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

HINTERRUGG · 2306 M Ü. M.

3 Stk. Kalbfleisch-Bällchen an Tomatensauce
3 pcs. veal meatballs in a tomato sauce

CHF 9.50

SCHIBENSTOLL · 2234 M Ü. M.

Tartar von kalt geräuchertem Felchenfilet mit Toastbrot und Butter
(von Hanspeter Gubser, der Fischerei Frosch am Walensee)
Cold-smoked whitefish tartare served with toast and butter

CHF 9.50

ZUESTOLL · 2235 M Ü. M.

1 dl Rüebli-Kokoscremesuppe (A/G)
mit Poulet-Satay-Spiessli
100 ml cream of carrot and coconut soup
with chicken satay skewers

CHF 9.50

BRISI · 2279 M Ü. M.

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

CHF 8.50

FRÜMSEL · 2263 M Ü. M.

1dl Rinds-Kraftbrühe (L)
mit Pilzravioli und Gemüse-Streifen
100 ml beef bouillon with mushroom ravioli and sliced vegetables

CHF 8.50

SELUN / 2205 M Ü. M.

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

CHF 6.50

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*

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 12.50
jede weitere Person CHF 6.00

HAUSDRESSING NACH IHRER WAHL *HOUSE DRESSING OF YOUR CHOICE*

Italienisch, französisch oder Orangen-Honig-Dressing
italian, french or orange and honey vinaigrette

WINTERSALAT MARINA (G/L) *MARINA WINTER SALAD (G/L)*

Ostschweizer Nüsslisalat an Orangen-Honig-Vinaigrette
mit Hirschbindenfleisch, sautierten Waldpilzen, gerösteten Walnüssen
*Eastern Swiss lamb's lettuce salad in an orange and honey vinaigrette
with air-dried venison, sautéed wild mushrooms, roasted walnuts*

klein CHF 17.00
gross CHF 24.00

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

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

80g CHF 19.00
160g CHF 34.00

WARME VORSPEISE WARM STARTERS

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

RINDS-KRAFTBRÜHE (L) *BEEF BOUILLON (L)* **CHF 12.00**
mit Pilzravioli und Gemüse-Streifen
with mushroom ravioli and sliced vegetables

RÜEBLI-KOKOSCREMESUPPE (A/G) *CREAM OF CARROT AND COCONUT SOUP* **CHF 13.00**
mit Poulet-Satay-Spiessli
with chicken satay skewers

HAUPTGÄNGE MAIN DISHES

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

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

RANDEN-RISOTTO (A/C/G) *BEETROOT RISOTTO* **CHF 29.00**
mit gebratenen Steinpilzen, Wintergemüse, Belper Knolle, Parmesan-Flocken
with pan-fried porcini mushrooms, winter vegetables, Belper Knolle cheese, Parmesan flakes

FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

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

mit Swiss Alpine Salm-Chnusperli
und hausgemachter Sauce Tartare (A/C) **CHF 34.00**
with Swiss Alpine salmon bites and homemade tartare sauce

mit Alpstein Ribelmais-Pouletbrust und Kräuterbutter (H/L) **CHF 36.00**
with Alpstein Ribel corn-fed chicken breast with herb butter

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

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*

VEGANER BURGER (A/G/L/N) *THE BEYOND – BURGER (A/L/N)* **CHF 24.00**
The Beyond Burger mit Erbsenprotein mit Süsskartoffel-Pommes
The Beyond Burger with pea protein with sweet potato fries

CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A/C) *PORK CORDON BLEU* **CHF 34.00**
gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Bergkäse
mit Pommes Frites, Saison-Gemüse
*stuffed with ham and strong Alpine cheese with
Eastern Swiss potatoes, seasonal vegetables*

HOLZKOHLEGRILL «GREEN EGG»

'GREEN EGG' WOOD-FIRED GRILL

GESCHMORTE KALBSHAXE (A/E/G/L) BRAISED VEAL SHANK

CHF 44.00

an Kalbs-Rosmarin-Jus, Winter-Gemüse
with a veal and rosemary jus, winter vegetables

RINDSFILET AUS DER REGION (A/C/G/P)

200g CHF 49.00

LOCALLY SOURCED FILLET OF BEEF

280g CHF 59.00

an Pfeffersauce und Chimichurri, Grill-Gemüse
served with pepper sauce and chimichurri, grilled vegetables

ALPSTEIN RIBELMAIS-POULETBRUST(H/L)

CHF 39.00

ALPSTEIN RIBEL CORN-FED CHICKEN BREAST

an Kräuterbutter, Winter-Gemüse
with herb butter, winter vegetables

GEBRATENES FELCHENFILET AUS DEM WALENSEE (A/D)

CHF 41.00

FRIED LAKE WALEN WHITEFISH FILLET (A/D)

an Mandel-Butter, Grill-Gemüse
with almond butter, grilled vegetables

INKL. 1 BEILAGE ZUR AUSWAHL INCL. 1 SIDE OF YOUR CHOICE

Pommes Duchesse, Süsskartoffel-Pommes, Randen-Risotto, Tagliatelle,
Pommes Frites, Langkornreis

*Duchess potatoes, sweet potato chips, beetroot risotto, tagliatelle,
chips, long-grain rice*

AUF VORBESTELLUNG FÜR 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON
AVAILABLE ON PRE-ORDER FOR TWO PEOPLE / PRICE PER PERSON

GANZE FORELLE IN DER SALZKRUSTE CHF 41.00
WHOLE SALT-BAKED TROUT
mit Salzkartoffeln und brauner Butter
with boiled potatoes and brown butter sauce

GRAND CRU CHATEAUBRIAND AUS DER REGION CHF 59.00
LOCAL GRAND CRU CHATEAUBRIAND
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 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

CHF 13.00

Oder

or

VEGANE Chicken Nuggets möglich

Swiss chicken nuggets with chips and vegetables

CHF 14.00



FLUMSINA (A/G)

Fischstäbli mit Gemüse und Salzkartoffeln
Fish fingers with vegetables 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 Glace nach Wahl.
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) WINTER VEGGIE PIZZA	KLEIN	CHF	16.00
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Oregano	GROSS	CHF	21.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables, oregano</i>			
WINTER-PIZZA MIT ROASTBEEF (A/G) WINTER PIZZA WITH ROAST BEEF	KLEIN	CHF	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Roastbeef, Ananas, Oregano	GROSS	CHF	27.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, roast beef, pineapple, oregano</i>			
MARGHERITA (A/G)	KLEIN	CHF	14.00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	GROSS	CHF	18.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>			
PROSCIUTTO FUNGHI (A/G)	KLEIN	CHF	16.00
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons Bauernschinken, Oregano	GROSS	CHF	21.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country ham, oregano</i>			
PIZZA HAWAII (A/G)	KLEIN	CHF	16.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	GROSS	CHF	21.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple and oregano</i>			
PIZZA DIAVOLO (PIKANT), A/G/O)	KLEIN	CHF	17.00
Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini	GROSS	CHF	24.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, peperoncini</i>			
PIZZA BBQ CHICKEN (A/G)	KLEIN	CHF	19.00
Tomatensauce, Pouletbruststreifen aus dem St.Galler Rheintal, rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce	GROSS	CHF	23.00
<i>Tomato sauce, strips of St. Gallen Rhine Valley chicken breast, red onions, peppers, BBQ sauce</i>			
PIZZA MARINA (A/G)	KLEIN	CHF	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse	GROSS	CHF	29.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables</i>			
PIZZA VEGANA (A/G/O)	KLEIN	CHF	17.00
Tomatensauce, Champignons, Grillgemüse, Oregano	GROSS	CHF	23.00
<i>Tomato sauce, mushrooms, grilled vegetables, oregano</i>			
TRÜFFEL-PIZZA (A/G/O) TRUFFLE PIZZA	KLEIN	CHF	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Rucola	GROSS	CHF	32.00
<i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, black truffle, truffle oil, rocket</i>			

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 Metzger, 8882 Unterterzen, www.cassanimetzger.ch
Traitaфина, 5600 Lenzburg, www.traitaфина.ch

WILD

Bannholz-Metzger, Erich Schnider, 8887 Mels,
Jagdgesellschaft Precht, Jägerverein Hubertus
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,
Milchzentrale Walenstadt, 8880 Walenstadt, stadtnermilchzentrale@gmx.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