

## Herbst - MENÜ

*AUTUMN - MENU*

**Kürbis-Waldhonig Suppe (G)**

*Pumpkin-foreshoney soupe*  
mit steirischem Kürbisöl  
*with swiss pumpkinseed oil*

12

**Rehschnitzel im Kürbiskernmantel (A,C,G)**

*Venison schnitzel in pumpkinseed coating*  
mit Spätzli, Rotkraut, Caramelisierten Marroni und Mirzaapfel  
*with Spätzli, red cabbage, caramelized chestnuts and mirzaapple*

45

**Kastanien Creme Brulée (C,G)**

*Chestnut creme brulée*  
mit Brombeeren und Rahm  
*With blackberries and whipped cream*

11

**3-Gänge 67**

**2-Gänge 56**

## Kleine Starter

### SMALL STARTER

<p><b>CHÄSERRUGG · 2262 m. Ü. M. (A,N,G,O,H)</b>            Zvieri Plättli mit Trockenwurst von der Metzgerei Cassani-Rüegg,            Alpkäse, eingelegtes Gemüse, Randenhummus und Foccacia  <i>Snack platter with dried sausage from butcher Cassani-Rüegg,            alpine cheese, mixed pickels, beetroot hummus and Foccacia</i></p>	<p><b>2 PERS.</b>  <b>jede weitere Portion</b></p>	<p><b>32</b>  <b>12</b></p>
<p><b>HINTERRUGG · 2306 m Ü. M.</b>            Tagessuppe  <i>Daily soup</i></p>		<p><b>11</b></p>
<p><b>SCHEIBENSTOLL · 2234 m Ü. M.</b>            Pilzragout in der Röstipastete und Hirschbresaola  <i>Mushroom ragout in the röstipie and deer bresaola</i></p>		<p><b>19</b></p>
<p><b>ZUESTOLL · 2235 m Ü. M. (G,H)</b>            Karamelisierter Ziegenkäse mit Balsamico, Wildkräutersalat und Baumnüsse  <i>Caramelized goat cheese with balsamic vinegar, wild herbs salad and walnuts</i></p>		<p><b>17</b></p>
<p><b>BRISI · 2279 m Ü. M. (H,N,A)</b>            Randenhummus mit Pitabrot  <i>Beetroot hummus with pita bread</i></p>		<p><b>12</b></p>
<p><b>FRÜMSEL · 2263 m Ü. M. (L,M,F,H)</b>            Rehkraftbrühe mit gebratenen Eierschwämmli und Gemüsebrunoise  <i>Venison broth with fried chanterelles and vegetable brunoise</i></p>		<p><b>13</b></p>
<p><b>SELUN 2205 m Ü. M. (A,C)</b>            Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit hausgemachter Tartar-Sauce  <i>Crispy fried onion rings, served with home-made tartar sauce</i></p>		<p><b>8.5</b></p>

## KALTE VORSPEISEN & SALATE

### COLD STARTERS & SALADS

#### GRÜNER SALAT

##### GREEN SALAD

9.5

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

#### GEMISCHTER SALAT

##### MIXED SALAD

12

Verschiedene Rohkost,- & Blattsalate und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz  
*mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz*

#### HERBSTSALAT (C,A,M)

##### AUTUMN SALAD

14

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Honig-Senfdressing  
*Lamb`s lettuce with egg, croutons and honey-mustard dressing*

Mit Bio Bruderhahnschenkel (Clavadetscher Malans)  
im Kürbiskernmantel und Leindotter-Mayo (M)

25

*With bio brotherchickenleg in pumpkinseed coating and camelina mayonnaise*

#### MARINA SALATSCHÜSSEL (O,H,A,G)

##### MARINA SALAD BOWL

für 1 Person  
jede weitere Person

12.5

6

Saisonale Salate mit getrockneten Cranberry, Sprossen,  
geröstete Nüsse und Croûtons dazu Hausdressing  
*seasonal salads with dry cranberry seeds, roasted nuts  
and croutons with house dressing*

#### SCHWEIZER RINDSTATAR (A/G/M)

##### SWISS BEEF TARTARE

80g

19

160g

35

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

## SUPPEN

### SOUPS

<b>Kürbis-Berghonigsuppe (G)</b>	<b>12</b>
<i>PUMPKIN-HONEYSOUBE</i> mit schweizer Kürbiskernöl <i>with swiss pumpkinseeds oil</i>	
<b>TOMATENSUPPE</b>	<b>13</b>
<i>TOMATOE SOUP</i> Mit Swiss Gin <i>With swiss gin</i>	
<b>Rehkraftbrühe (L,M,F,H)</b>	<b>13</b>
<i>VENISON BROTH</i> Mit gebratenen Eierschwämmli und Gemüsebrunoise <i>With fried chanterelles and vegetable brunoise</i>	

## VEGAN & VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGAN & VEGETARIAN DISHES

<b>VEGANER BURGER (A,F,H,M)</b>	<b>24.5</b>
<i>VEGAN BURGER</i> The Beyond Burger mit Erbsenprotein mit Ostschweizer Pommes <i>the Beyond Burger with pea protein with eastern Swiss fries</i>	
<b>FRISCHE BURRATA-RAVIOLI (A,C,G,H)</b>	<b>26</b>
<i>FRESH BURRATA RAVIOLI</i> Pesto, geröstete Pinienkerne, Rucola, frische Burrata und getrockneten Cranberrys <i>Pesto, toasted pine nuts, rocket, fresh burrata and dry cranberrys</i>	
<b>VEGANES GEMÜSE-KOKOSCURRY (A,F)</b>	<b>27</b>
<i>VEGAN VEGETABLE-COCOCURRY WITH RICE</i> mit Reis und Papadum <i>with rice and papadum</i>	
<b>GLARNER ZIGERHÖRNLI MIT APFELMUS UND KÄSE (A,C,G)</b>	<b>19.5</b>
<i>GLARNER CHEESE MACCARONI WITH APPLESAUCE AND CHEESE</i>	

## HAUPTGÄNGE *MAIN DISHES*

<p><b>MARINA FITNESS-TELLER</b> Gemischter Salat und frische Früchte  <i>MARINA FITNESS DISH Mixed salad and fresh fruits</i></p> <p>mit Bio Bruderhahnschenkel ( Clavadetscher Malans)  im Kürbiskernmantel und St.Galler Leindotter-Mayo(C,M)  <i>with brotherchickenleg in pumpkinseed coating and camelina mayonnaise</i></p>	<b>33</b>
<p>mit Zander-Chnusperli/CH und hausgemachter Sauce Tartar (A,C,D,G)  <i>with crispy zander bites and homemade tartare sauce</i></p>	<b>36</b>
<p>mit gebratenem Forellenfilet (A,D,H)  <i>with roasted trout filet</i></p>	<b>37</b>
<p>mit Randenhummus (H,N)  <i>with hummus</i></p>	<b>23</b>

## FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

<p><b>MARINA BURGER (A,C,G,L,M)</b>  <i>MARINA BURGER</i></p> <p>Angus Beefburger mit 100% Rindfleisch, Sauce Tartar,  Ostschweizer Raclette-Käse, Sauce Andalouse und Ostschweizer Pommes  <i>angus beef burger with 100% beef, tartare sauce,  eastern Swiss raclette cheese, sauce andalouse and eastern Swiss fries</i></p>	<b>27</b>
<p><b>CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A,C,G)</b>  <i>PORK CORDON BLEU</i></p> <p>gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Bergkäse vom Flumserberg  mit Ostschweizer Pommes, Saison-Gemüse  <i>stuffed with ham and strong Alpine cheese  with eastern Swiss fries, seasonal vegetables</i></p>	<b>34</b>
<p><b>MARINA HIRSCHBURGER (CASSANI/RÜEGG METZGEREI) (A,C,G,M)</b>  <i>MARINA VENISONBURGER</i></p> <p>mit Nüsslisalat, mariniertes Rotkohl, Kürbischutney und Spätzli  <i>with Lamb`s lettuce, marinated red cabbage, pumpkinchutney and spätzli</i></p>	<b>31</b>
<p><b>REHSCHNITZEL IM KÜRBISKERNMANTEL (A,C,G)</b>  <i>VENISON SCHNITZEL IN PUMPKINSEED COATING</i></p> <p>mit Spätzli, Rotkraut, Caramelisierten Marroni und Mirzaapfel  <i>with Spätzli, red cabbage, caramelized chestnuts and mirzaapple</i></p>	<b>45</b>

<b>HIRSCHPFEFFER MARINA (A,C,F,G,L,M)</b>		<b>38</b>
DEER STEW MARINA		
nach Jägerart mit Rotkraut, karamelisierten Marroni, Mirzaapfel und Spätzli		
<i>hunter`s style with red cabbage, caramelized chestnuts, Mirzaapple and Spätzli</i>		
<b>HIRSCHENTRECÔTE (A,C,G)</b>		<b>44</b>
VENISON ENTRECOTE		
mit Holderjus, Rotkraut, karamelisierten Marroni, Mirzaapfel und Serviettenknödel		
<i>with elderberry jus, red cabbage, caramelized chestnuts, Mirzaapple and serviette dumplings</i>		
<b>MARINA VEGI HERBSTTELLER (A,C,G)</b>		<b>29</b>
MARINA VEGETARIAN AUTUMN DISH		
mit Spätzli, Serviettenknödel mit Pilzragout,		
Rotkraut mit karamelisierten Marroni und Mirzaapfel		
<i>with spätzli, serviette dumplings with mashroom ragout, red cabbage with caramelized chestnuts and mirzaapple</i>		
<b>RIGATONI CON FILETTO DI MANZO (A,C,F,G)</b>		<b>41</b>
PASTA WITH STRIPS OF BEEF FILLET		
Rindsfiletstreifen mit Rahm-Kräuterjus, saisonalen Pilzen und Kresse		
<i>beef fillet strips with cream-herbjus, seasonal mushrooms and cress</i>		
<b>RINDSFILET (F)</b>	<b>200g</b>	<b>49</b>
<i>FILLET OF BEEF</i>	<b>280g</b>	<b>59</b>
an grüner Pfeffersauce mit Grillgemüse und Ostschweizer Pommes		
<i>with green peppercorn sauce, grilled vegetables and eastern swiss fries</i>		
<b>GEBRATENES FORELLENFILET (A,D,G,H)</b>		<b>42</b>
<i>FRIED TROUT FILET</i>		
an Mandelbutter mit Reis und Grillgemüse		
<i>with herb butter sauce, wild rice and grilled vegetables</i>		

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

**MARINA SALATSCHÜSSEL ALS VORSPEISE (O,H,A,G)**

*MARINA SALAD BOWL AS A STARTER*

**GANZE FORELLE MÜLLERINEN AUF PLATTE SERVIERT (D,G)**

**46**

*WHOLE-FRIED TROUT*

von der Fischereizucht Schwendi aus dem Weisstannental mit  
brauner Butter und Gemüse garnitur

*from the Schwendi fish farm in the Weisstannen valley with  
brown butter and grilled vegetables*

**GRAND CRU CHATEAUBRIAND 500G AUF PLATTE SERVIERT (C,G)**

**73**

an Sauce Béarnaise und Gemüse garnitur

*with béarnaise sauce, and grilled vegetable*

**REHRÜCKEN AUF PLATTE SERVIERT**

**71**

**DEERSADDLE**

mit Holderjus, Rotkraut, karamelisierten Marroni und Mirzaapfel

*with elderberry jus, red cabbage, caramelized chestnuts and Mirzaapple*

**BEILAGEN NACH WAHL**

*SUPPLEMENT OF YOUR CHOICE*

Ostschweizer Pommes, Rigatoni, Spätzli oder Reis

*eastern Swiss fries, rigatoni, spätzli or rice*

## AUS DEM PIZZAOFEN

<b>PIZZA HERBST (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>21</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Rehfleisch, Feigen, Eierschwämmli	<b>GROSS</b>	<b>29</b>
<i>Tomato sauce, mozzarella, venison meat, figs, chanterelles</i>		
<b>PIZZA HERBST VEGI (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>18</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Feigen, Eierschwämmli, Kürbis	<b>GROSS</b>	<b>24</b>
<i>Tomato sauce, mozzarella, figs, chanterelles, pumpkin</i>		
<b>PIZZA TRÜFFEL (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>28</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel, und Rucola	<b>GROSS</b>	<b>33</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, Truffle, and rucola</i>		
<b>MARGHERITA (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>14</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	<b>GROSS</b>	<b>18</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, oregano</i>		
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>17</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons Bauernschinken, Oregano	<b>GROSS</b>	<b>22</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country ham, oregano</i>		
<b>PIZZA SALAMI (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>16</b>
Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami, Oregano	<b>GROSS</b>	<b>21</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, italian salami, oregano</i>		
<b>PIZZA DIAVOLO (PIKANT) (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>17</b>
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini	<b>GROSS</b>	<b>24</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, peperoncini</i>		
<b>PIZZA BBQ CHICKEN (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>19</b>
Tomatensauce, Pouletbruststreifen aus dem St. Galler Rheintal,	<b>GROSS</b>	<b>23</b>
rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce		
<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>21</b>
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse	<b>GROSS</b>	<b>29</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables</i>		
<b>PIZZA VEGANA (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>17</b>
Tomatensauce, Champignon, Grillgemüse, Oregano	<b>GROSS</b>	<b>23</b>
<i>tomato sauce, mushrooms, grilled vegetables, oregano</i>		
<b>FLAMMKUCHEN MARINA (A,G)</b>		
«St. Galler Art» mit Hirtenkäse, Peperoni (Vegi)		<b>12</b>
<i>„St.Galler Art“ with herder, cheese, pepperoni (vegetarian)</i>		
«Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln (Fleisch)		<b>14</b>
<i>„Elsässer Art“ with bacon, onios, (meat)</i>		



## MARINA KINDERMENÜ bis 12 Jahre

### MARINA KIDS MENU UNTIL 12 YEARS



#### MARINO (A,G)

Zander-Chnusperli mit Ostschweizer Pommes und Karotten  
*Crispy zander bites with eastern Swiss fries and carrots*

15



#### FLUMSI (A,C)

Käsehörnli mit Apfelmus und Käse  
*Macaroni bolognese with apple sauce and cheese*

13



#### HEIDI (A,C,G)

Chicken Nuggets mit Ostschweizer Pommes und Karotten  
*Swiss chicken nuggets with eastern Swiss fries and carrots*  
oder

*VEGANE Chicken Nuggets möglich*  
*VEGAN chicken nuggets available*

13

14



#### RÄUBERTELLER

ein leerer Teller zum Mitessen bei den Grossen  
*Robber plate, empty plate so the children can eat with the parents*

1.5



#### PETER (A,C,G)

Paniertes Schweineschnitzel mit Ostschweizer Pommes und Karotten  
*Breaded pork schnitzel with eastern Swiss fries, and carrots*

17.5

Dazu gibt es einen feinen Sirup.  
*Meals are served with a delicious syrup.*

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

## DESSERTS

<b>CAFE AFFOGATO (A,C,G)</b>		<b>7</b>
Vanilleglace mit einem Espresso-Shot <i>vanilla ice cream with a shot of espresso</i>		
<b>COUPE DÄNEMARK (A,C,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>8</b>
Vanilleglace mit Rahm und Schokoladensauce <i>vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce</i>	<b>GROSS</b>	<b>12</b>
<b>BANANENSPLIT (A,C,G,H)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>10.5</b>
Frischen Bananen mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm <i>fresh bananas, vanilla icecream, chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>GROSS</b>	<b>12.5</b>
<b>CHEESECAKE MIT LOTUSGUEZLI DAZU FEIGENKOMPOTT (A,G,H)</b>		<b>13.5</b>
<i>CHEESECAKE WITH LOTUSCOOKIES WITH FIGCOMPOTE</i>		
<b>COUPE NESSELRODE (A,C,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>11</b>
COUPE CHESTNUT		
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues <i>chestnutpuree, vanilla ice cream, whipped cream and meringues</i>	<b>GROSS</b>	<b>13</b>
<b>PORTION VERMICELLES (A,C,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>8</b>
PORTION CHESTNUTPUREE	<b>GROSS</b>	<b>11</b>
Vermicelles mit Rahm und Meringues <i>Chestnutpuree with whipped cream and meringues</i>		
<b>Kastanien Creme Brulée (C,G)</b>		<b>11</b>
<i>CHESTNUT CREME BRULÉE</i>		
Mit Brombeeren und Rahm <i>With blackberries and whipped cream</i>		
<b>SCHOKOKÜCHLEIN MIT HIMBEERSORBET (A,C,G,H)</b>		<b>12</b>
<i>CHOCOLATECAKE WITH RASBERRYSORBET</i>		

**EISKAFFEE «GERÜHRT» (A,C,G)**

*ICED COFFEE «SHAKE»*

Eiskaffee-Glace und Rahm

*with iced coffee ice cream and cream*

**KLEIN  
GROSS**

**8  
12**

**SORBET ZITRONE (Vegan)**

Zitronen-Sorbet und Wodka

*lemon sorbet with vodka*

**9**

**SORBET HIMBEER (Vegan)**

Himbeer-Sorbet und Swiss Gin

*raspberry sorbet with swiss gin*

**9**

**RAHMGLACE (C/G)** Vanille, Tiramisù, Marroni, Milkschokolade, Café, Erdbeer

*ICE CREAM vanilla, tiramisu, coffee macchiato, milk chocolate, coffee, strawberry*

**SORBETS** Himbeer, Zitrone, Mango

*SORBET raspberry, lemon, mango*

**PREIS PRO KUGEL PRICE PER SCOOP**

**3.5**

**RAHMZUSCHLAG EXTRA CREAM**

**1.5**

## PRODUKT - PARTNER

### *PRODUCE PARTNERS*

#### **BROT BREAD (CH)**

Städtlibeck GmbH, 8880 Walenstadt, [www.staedtlibeck.ch](http://www.staedtlibeck.ch)

Romers Hausbäckerei, 8717 Benken, [www.romers.ch](http://www.romers.ch)

Aryzta Hiestand, 8952 Schlieren-Zürich, [www.aryzta.ch](http://www.aryzta.ch)

#### **FISCH FISH (IT/CH)**

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser, 8880 Walenstadt, [www.fischereifrosch.ch](http://www.fischereifrosch.ch)

G. Bianchi AG, 5621 Zufikon, [www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)

#### **FLEISCH, WILD UND FLEISCHPRODUKTE MEAT AND MEAT PRODUCTS**

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, [www.rufleisch.ch](http://www.rufleisch.ch)

Cassani & Rüegg Metzger, 8882 Unterterzen, [www.cassanimetzger.ch](http://www.cassanimetzger.ch)

Traitafina, 5600 Lenzburg, [www.traitaafina.ch](http://www.traitaafina.ch)

Rageth Comestibles AG, 7302 Landquart, [www.rageth.ch](http://www.rageth.ch)

Clavadetscher, 7208 Malans, [www.malanser.ch](http://www.malanser.ch)

Transgourmet Schweiz AG, 3302 Moosseedorf, [www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)

#### **KÄSE, JOGHURT (CHEESE, YOGHURT CH)**

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese, [www.marchhof.ch](http://www.marchhof.ch)

Alp Tannenboden, 8898 Flumserberg-Tannenboden

#### **EIER EGGS (CH)**

Bio Eier, Heinz Schlegel, 8893 Flums-Hochwiese

#### **OBST UND GEMÜSE FRUIT AND VEGETABLES (CH)**

Ecco-Jäger, Philipp Gschwend, 7310 Bad Ragaz, [www.ecco-jaeger.ch](http://www.ecco-jaeger.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.

#### **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.