

CHEFS – MENÜ *CHEFS – MENU*

CAVAILLONMELONEN-CARPACCIO

CHF 15.00

Burrata, Gin 27-Waldhonigvinaigrette, Wildkräuter,
Macadamia | *burrata, gin-honeysauce, wildherbs, macadamia*

HOHRÜCKEN VOM SCHWEIZER WEIDERIND

CHF 43.00

Chimmichurri, Ratatouille, Fregola Sarda | *swiss beef ribeye,
chimmichurri, Ratatouille, Fregola Sarda*

CHEESECAKE «PIÑA COLADA»

CHF 14.00

Kokosnuss, Rum, Passionsfrucht | *coconut, rum, passion fruit*

3-Gänge | CHF 69.00

2-Gänge | CHF 57.00

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

Familienweingut Allgäuer Eschen, Fürstentum Liechtenstein

CHARDONNAY

75cl | CHF 49.00

Aus Vollreifen Trauben sanft vinifiziert. Helles Goldgelb im Glas. Duft von exotischen Aromen: Banane, Zuckermelone, Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen feine Frucht und Eleganz, getragen von feiner Säure.

PINOT NOIR BARRIQUE

75cl | CHF 49.00

Handgelesene Trauben. Aus Vollreifen Trauben sanft vinifiziert. Kräftiges Rubinrot im Glas. Gehaltvolles Bouquet von Waldbeeren und Brombeeren in der Nase. Am Gaumen leichte Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Eleganter, geschmeidiger Abgang.

KLEINE STARTER SMALL STARTER

CHÄSERRUGG • 2262 m

Zvieri Plättli mit Trockenwurst von der Metzgerei Cassani-Rüegg, Alpkäse, eingelegtes Gemüse, konfierte Tomaten und Foccacia | *snack platter with dried sausage from butcher Cassani-Rüegg, alpine cheese, mixed pickels, confided tomatoes and foccacia*

2 Pers. | CHF 32.00



jede weitere Portion | CHF 12.00

HINTERRUGG • 2306 m

Tagessuppe | *daily soup*

nV CHF 11.00

SCHEIBENSTOLL • 2234 m

Pommes Frites, Sommertrüffel, Parmesan, Miso-Trüffelmayo | *french fries with truffel, parmesan, miso-truffelmayo*

nV CHF 13.00

BRISI • 2279 m

Hummus, Olivenöl, Pitabrot | *hummus, olive-oil, pita bread*



CHF 10.00

ZUESTOLL • 2235 m

Rindscarpaccio, Wasabi-Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Sesam Beefcarpaccio, *wasabi-sourcreme, spring onions, sesame*

CHF 15.00

FRÜMSEL • 2263 m

Stracciatella di Burrata, Olivenöl, Balsamico, Foccacia | *stracciatella di burrata, olive-oil, balsamico, focaccia*

nV CHF 14.00

SELUN • 2205 m

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

nV CHF 9.00

KALTE VORSPEISEN & SALATE *COLD STARTERS & SALADS*

GRÜNER SALAT *GREEN SALAD*



CHF 9.50

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 Rohkost-, Blatt- und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz | *mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz*

SOMMERSALAT *SUMMER SALAD*

CHF 16.00

Minilattich, Parmesanflocken, Croûtons, gegrillte Pouletbruststreifen und Hausdressing | *mini lettuce, parmesan, croûtons, grilled chicken strips, house dressing*

Als Hauptgang | *as main course*

CHF 25.00

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*

Saisonale Salate, Radiesli, Sprossen, geröstete Nüsse und Croûtons dazu Hausdressing | *seasonal salads, radish, roasted nuts, croûtons with house dressing*

h **für 1 Pers. | CHF 12.50**
h **jede weitere Pers. | CHF 6.00**

SCHWEIZER RINDSTATAR *SWISS BEEF TARTARE*

Toastbrot, luftiger Butter, gebeiztes Eigelb und Wildkräuter-Salat | *toast, butter, pickled egg yolk and wild herb salad*

h **80g | CHF 19.00**
h **160g | CHF 35.00**

CAVAILLONMELONEN-CARPACCIO



CHF 15.00

Burrata, Gin 27-Waldhonigvinaigrette, Wildkräuter, Macadamia | *burrata, gin-honeysauce, wildherbs, macadamia*

SUPPEN *SOUPS*

TOMATENCRÈMESUPPE *TOMATO CRÈME SOUP*

mit Chilli | *with chilli*

 **CHF 12.00**

GAZPACHO *GAZPACHO*

mit Bio Riesencrevetten (VNM) | *with bio black tiger shrimps*

 **CHF 14.00**
BIO

KINDERMENÜ BIS 12 JAHRE *KIDS MENU UNTIL 12 YEARS*

N Alle Kindermenü sind am Nachmittag erhältlich. *All kids menu are available in the afternoon.*

MARINO

CHF 15.00

Zander-Chnusperli (Dyhrberg CH) mit Pommes Frites und Karotten | *Crispy zander bites with french fries and carrots*

FLUMSI

 **CHF 13.00**

Bolognese mit Teigwaren und Käse | *Bolognese pasta with cheese*
oder VEGI Bolognese möglich | *or VEGI bolognese available*

HEIDI

CHF 13.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Karotten | *Swiss chicken nuggets with french fries and carrots*
oder VEGANE Chicken Nuggets möglich | *or VEGAN chicken nuggets available*



RÄUBERTELLER *ROBBER PLATE*

CHF 1.50

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

PETER

CHF 17.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Karotten | *Breaded pork schnitzel with french fries and carrots*

dazu gibt es einen feinen **Sirup für CHF 1.50.**
*Meals are served with a delicious **syrup for CHF 1.50.***



Habt ihr den «Marino Kids Club» schon entdeckt?
Have you discovered the «Marino Kids Club» yet?

MARINA FITNESS TELLER *MARINA FITNESS DISH*

Gemischter Salat und frische Früchte | *mixed salad and fresh fruits*

mit | *with*

Rheintaler Ribelmaispoularde, Kräuterbutter
rheintaler cornchicken, herb butter

CHF 34.00

Zander-Chnusperli (Dyhrberg CH) und hausgemachter Sauce Tartar
crispy pikeperch bites and homemade tartar sauce

 **CHF 36.00**

VEGANE Zitronengras NOshrimps und Mangochutney
VEGAN crispy lemongrass NOshrimpz, Mangochutney

 **CHF 32.00**

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE *VEGAN & VEGETARIAN DISHES*

VEGANER BURGER *VEGAN BURGER*



CHF 25.00

The Beyond Burger mit Erbsenprotein mit Pommes Frites |
the Beyond Burger with pea protein with french fries

FRISCHE BURRATA-RAVIOLI



CHF 26.00

FRESH BURRATA RAVIOLI

Konfierte Cherrytomaten, Rucola, Parmesanflocken | *confided
cherrytomatos, arugula, parmesan*

GRÜNES CURRY *GREEN CURRY*



CHF 27.00

Planted Chicken, Reis und Papadum | *planted chicken, rice
and papadum*

TRÜFFELTAGLIATELLE *TRUFFELTAGLIATELLE*

Tagliatelle, Trüffelrahmsauce, Sommertrüffel, gebeiztes Eigelb
tagliatelle, truffelcremesauce, fresh truffel, pickled eggolk



KLEIN | CHF 19.50
GROSS | CHF 29.00

FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

MARINA BURGER *MARINA BURGER*

Brioche Bun, Schweizer Angus Beefburger, Sauce Tartar, Ostschweizer Raclette-Käse, Sauce Andalouse und Pommes Frites | *brioche bun, swiss angus beef burger, tartar sauce, swiss raclette cheese, sauce andalouse and french fries*

 **CHF 28.00**

CORDON BLEU VOM FLUMSER SCHWEIN *PORK CORDON BLEU*

gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Bergkäse vom Flumserberg mit Pommes Frites, saisonales Gemüse | *stuffed with ham and strong Alpine cheese with french fries, seasonal vegetables*

CHF 34.00

HOHRÜCKEN VOM SCHWEIZER WEIDERIND *SWISS BEEF RIBEYE*

Chimmichurri, Ratatouille, Fregola Sarda
chimmichurri, ratatouille, fregola sarda

200g | CHF 43.00

300g | CHF 49.50

SCHWEIZER RINDSFILET *SWISS FILLET OF BEEF*

Kräuterbutter, Jus, Grillgemüse und Pommes Frites
herb butter, demiglace, grilled vegetables and french fries

200g | CHF 52.00

300g | CHF 62.00

SCHWEIZER ALPENZANDER *SWISS ALPINE PIKEPERCH*

Kräuterkruste, Ratatouille, Champagner-Zitronensauce, Bärlauchöl und Fregola Sarda
herb crust, ratatouille, champagne-lemonsauce, wild garlic oil, fregola sarda

CHF 42.00

WALENSEEFISCH FISH FROM LAKE WALLEN

Da es sich um frisch gefangenen Wildfisch handelt, ist er selten verfügbar. Fragen Sie uns doch!
As it is freshly caught wild fish, it is rarely available. Just ask us!

Tagespreis / daily rate

AUS DEM PIZZAOFEN *OUR PIZZAS*

n Alle Pizzas sind am Nachmittag erhältlich. *All pizzas are available in the afternoon.*

PIZZA SOMMER

Tomatensauce, Mozzarella, Pfirsich, Burrata, Rucola,
Rohschinken, Balsamico | *tomato sauce, mozzarella, peach,*
burrata, rucola, grison raw ham, balsamico

Ø ca. 28 cm CHF 21.00 | Ø ca. 32 cm CHF 29.00

PIZZA SOMMER VEGI

Tomatensauce, Mozzarella, Pfirsich, Burrata, Rucola, Balsamico
tomato sauce, mozzarella, peach, burrata, rucola, balsamico

 **Ø ca. 28 cm CHF 18.00 | Ø ca. 32 cm CHF 24.00**

PIZZA TRÜFFEL

Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel, und Rucola
tomato sauce, mozzarella, truffle, and rucola


 **Ø ca. 28 cm CHF 28.00 | Ø ca. 32 cm CHF 33.00**

mit Rohschinken

CHF 36.00

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano | *tomato sauce,*
mozzarella, oregano

 **Ø ca. 28 cm CHF 14.00 | Ø ca. 32 cm CHF 18.00**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Bauernschinken,
Oregano | *tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country*
ham, oregano

Ø ca. 28 cm CHF 17.00 | Ø ca. 32 cm CHF 22.00

PIZZA SALAMI

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

Ø ca. 28 cm CHF 16.00 | Ø ca. 32 cm CHF 21.00

PIZZA DIAVOLO (PIKANT)

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini | *tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, peperoncini*

Ø ca. 28 cm CHF 17.00 | Ø ca. 32 cm CHF 24.00

PIZZA BBQ CHICKEN

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

Ø ca. 28 cm CHF 19.00 | Ø ca. 32 cm CHF 23.00

PIZZA MARINA

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

Ø ca. 28 cm CHF 21.00 | Ø ca. 32 cm CHF 29.00

PIZZA VEGANA

Tomatensauce, Champignon, Grillgemüse, Oregano
tomato sauce, mushrooms, grilled vegetables, oregano



Ø ca. 28 cm CHF 17.00 | Ø ca. 32 cm CHF 23.00

PIZZA TONNO

Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Rote Zwiebeln, Kapern
tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, capers

Ø ca. 28 cm CHF 16.00 | Ø ca. 32 cm CHF 21.00

PIZZA MONTAGNA

Tomatensauce, Mozzarella, Bergkäse, Bauernspeck, Spinat
tomato sauce, mozzarella, mountain cheese, bacon, spinach

Ø ca. 28 cm CHF 19.00 | Ø ca. 32 cm CHF 23.00