

CHEF'S – MENÜ *CHEF'S – MENU*

Erleben Sie eine kulinarische Reise mit unserem Chef's-Menü - eine einzigartige Reise durch erlesene Aromen und kreative Kreationen. Unser Küchenchef Luca Uehli und sein Team präsentieren sorgfältig ausgewählte Schweizer Zutaten und neu interpretierte Speisen, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich von der Leidenschaft und Kreativität unseres Küchenteams verzaubern.

THYMIAN-MARRONISUPPE

thyme chestnut soup

 CHF 14.00


REHSCHNITZEL IM KÜRBISKERNMANTEL

CHF 46.00

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel | *venison escalope in a pumpkin seed coat, «Spätzli», red cabbage, caramelized chestnuts, mirzaappel*

Marroni Brownie

Kürbisglace, Kürbiskernkrokant | *chestnut brownie, pumpkin ice cream, pumpkin seed brittle*

 CHF 14.00

ERLEBEN SIE KULINARISCHEN GENUSS IN
SEINER BESTEN FORM:

3-Gänge | CHF 72.00

2-Gänge | CHF 58.00

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

Familienweingut Allgäuer Eschen, Fürstentum Liechtenstein

CHARDONNAY

75cl | CHF 49.00

PINOT NOIR BARRIQUE


75cl | CHF 49.00

HERBSTKARTE *AUTUMN MENU*


REHSCHNITZEL IM KÜRBISKERNMANTEL CHF 46.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel | *venison escalope in a pumpkin seed coat, «Spätzli», red cabbage, caramelized chestnuts, mirzaappel*

HIRSCHPFEFFER JÄGER ART CHF 38.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel, Jäger Art | *deer pepper hunter style, «Spätzli», red cabbage, caramelized chestnuts, mirzaappel, hunter style*

HIRSCHKUH ENTRECOTE 200g CHF 49.00
Serviettenknödel, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel, Brombeerjus | *deer cow entrecote 200g, dumplings, red cabbage, caramelized chestnuts, mirzaappel, blackberry jus*

HERBST VEGITELLER CHF 32.00 
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirzaapfel, Serviettenknödel, Eierschwämmli sauce | *autumn vegi dish, «Spätzli», red cabbage, caramelized chestnuts, mirzaappel, dumplings, egg sponge sauce*

PIZZA HERBST
Tomatensauce, Mozzarella, Rehfleisch, Feigen, Eierschwämmli
tomato sauce, mozzarella, venison, figs, egg sponges
Ø ca. 28 cm CHF 22.00 | Ø ca. 32 cm CHF 27.00

PIZZA HERBST VEGI
Tomatensauce, Mozzarella, Feigen, Eierschwämmli, Kürbis
tomato sauce, mozzarella, figs, egg sponges, pumpkin
 Ø ca. 28 cm CHF 18.00 | Ø ca. 32 cm CHF 24.00

KLEINE STARTER «ZUM TEILEN» *SMALL STARTER «FOR SHARING»*

Entdecken Sie unsere «kleinen Starter zum Teilen» – ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das darauf wartet, von Ihnen und Ihren Begleitern geteilt zu werden. Geniessen Sie die Geselligkeit, während Sie eine vielfältige Auswahl an Aromen und Speisen unserer Küche ausprobieren, die in der Mitte des Tisches platziert werden. Tauchen Sie ein in die Freude des gemeinsamen Essens und schaffen Sie unvergessliche Momente der Verbundenheit.

CHÄSERRUGG · 2262 m


Zvieri Plättli mit Trockenwurst von der Metzgerei Cassani-Rüegg, Alpkäse, eingelegtes Gemüse, geschmorte Zwiebeln und Foccacia
snack platter with dried sausage from butcher Cassani-Rüegg, alpine cheese, mixed pickels, braised onions and foccacia



2 Pers. | CHF 32.00, jede weitere Portion | CHF 12.00


HINTERRUGG · 2306 m

Tagessuppe | *daily soup*

 CHF 11.00

SCHEIBENSTOLL · 2234 m

Pommes Frites mit Trüffel aus Bad Ragaz, Parmesan, Miso-Trüffelmayo
french fries with winter truffle, parmesan, miso-truffelmayo

 CHF 14.00

ZUESTOLL · 2235 m

Randencarpaccio mit gerösteten Baumnusskernen, Baumnussöl, Caramelisierter Chevre,
Wildkräuter und altem Balsamico | *beetroot carpaccio with roasted tree nut seeds,
tree nut oil, caramelised chevre, wild herbs and aged balsamic vinegar*

✓ CHF 13.00

BRISI · 2279 m

Appenzeller Entenbrust geräuchert, Orange und Wildpreiselbeeren
Appenzeller duck breast smoked, orange and wild cranberries

CHF 16.00

FRÜMSEL · 2263 m

Käseschnitte, geschmorte Zwiebeln, Schnittlauch
Cheese slice, braised onions, chives

✓ CHF 10.00

SELUN · 2205 m

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

✓ 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*

WINTERSALAT *WINTER SALAD*



CHF 14.00

Nüsslisalat mit Flumser Freiland Ei, Croûtons, Cranberry und Orangenvinaigrette | *Lamb's lettuce with Flumser free-range egg, croûtons, cranberry and orange vinaigrette*

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*

Saisonale Salate mit getrockneten Cranberry, Sprossen, geröstete Nüsse und Croûtons dazu Hausdressing | *seasonal salads with dried cranberry, roasted nuts, croûtons with house dressing*

für 1 Pers. | CHF 12.50



jede weitere Pers. | CHF 6.00

SCHWEIZER RINDSTATAR *SWISS BEEF TARTARE*

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

80g | CHF 19.00

160g | CHF 35.00

SUPPEN *SOUPS*

KOKOS-CURRY SUPPE *COCONUT-CURRY SOUP*

mit gerösteten Kokosnussraspeln | *with roasted coconut shavings*



CHF 13.00

KÜRBIS-WALDHONIG SUPPE *PUMPKING-FORESTHONEY SOUP*

mit Kürbiskernöl | *with pumpkin seed oil*



CHF 12.00

HINTERRUGG · 2306 m

Tagessuppe | *daily soup*



CHF 11.00

KINDERMENÜ BIS 12 JAHRE *KIDS MENU UNTIL 12 YEARS*

 Alle Kindermenü sind auch am Nachmittag erhältlich. *All kids menu are also 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

Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese | *homemade pasta with sauce bolognese*
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 Schweineschnitzel 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.



HAUPTGÄNGE *MAIN DISHES*

Unsere hausgemachten Teigwaren | *our selfmade pasta*

Freilandeier, Mehl aus den Grüninger Mühlen in Flums | *Free-range eggs, flour from the Grüninger mills in Flums*

mit | *with*

Schweizer Rindsfiletstreifen und Pfefferrahmsauce
swiss beef fillet strips and pepper cream sauce

CHF 36.00

Ostschweizer Pouletstreifen an Kräuterrahmsauce
East Swiss chicken strips with herb cream sauce

CHF 32.00

Knoblauch, Peperoncini und Schnittlauch
garlic, peperoncini and chives




CHF 26.00

FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

MARINA BURGER *MARINA BURGER*

Angus Beefburger mit 100% Rindfleisch, Sauce Tartar, Ostschweizer Raclette-Käse, Sauce Andalouse und Pommes Frites
angus beef burger with 100% beef, 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

SCHWEIZER ORIGIN WEIDERIND RINDSFILET *SWISS BEEF FILET*

Pfefferrahmsauce, Grillgemüse, hausgemachte Teigwaren
pepper cream sauce, grilled vegetables, homemade pasta

200g | CHF 52.00

280g | CHF 62.00


HEISS GERÄUCHERTES LACHSFILET (Dyhrberg CH) *HOT SMOKED SALMON (Dyhrberg CH)*

Champagner-Rahmsauerkraut, Süsskartoffelecken
champagne cream sauerkraut, sweet potato wedges

CHF 43.00

MARINA FITNESS TELLER *MARINA FITNESS DISH*

Gemischter Salat, frische Früchte, Schweizer Zanderknusperli, hausgemachte Sauce Tartar
mixed salad, fresh fruit, Swiss pike-perch crispies, homemade tartar sauce

 CHF 36.00

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE *VEGAN & VEGETARIAN DISHES*

VEGANER BURGER *VEGAN BURGER*

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

 CHF 25.00

VEGANES MASSAMAN CURRY

VEGAN MASSAMAN CURRY


Süßkartoffeln, Kichererbsen, Gemüse, Reis | *sweet potatoes, chickpeas, vegetables, rice*

 CHF 26.00

MARINA KÄSESPÄTZLE-PFANNE

MARINA CHEESE «SPÄTZLE»

Wirsing, Bergkäse, Röstzwiebeln | *savoy cabbage, mountain cheese, roasted onions*

 CHF 27.00

AUS DEM PIZZAOFEN *OUR PIZZAS*

 Alle Pizzas sind von 11.30 – 22.00 Uhr erhältlich. *All pizzas are available from 11.30 to 22.00.*

PIZZA WINTER

Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Apfel, Rohschinken

tomato sauce, mozzarella, brie, apple, raw ham

Ø ca. 28 cm CHF 25.00 | Ø ca. 32 cm CHF 27.00

PIZZA WINTER VEGI

Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Apfel, Rucola

tomato sauce, mozzarella, brie, apple, rucola

 Ø ca. 28 cm CHF 20.00 | 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