

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.

CAVAILLONMELONEN-CARPACCIO

Burrata, Gin27-Waldhonigvinaigrette, Wildkräuter, Macadamien | *burrata, gin-honeysauce, wildherbs, macadamia*

CHF 16.00

HOHRÜCKEN VOM SCHWEIZER WEIDERIND

Chimichurri, Ratatouille, Süsskartoffelgalette | *Swiss beef ribeye, chimichurri, ratatouille, sweetpotato*

CHF 47.00

ZITRONEN TARTE MIT APFEL

Frozen Yoghurt, Granny Smith Apfel, Limette | *lemon tarte, frozen yoghurt, granny smith apple, lime*

CHF 16.00

ERLEBEN SIE KULINARISCHEN GENUSS IN SEINER BESTEN FORM:

3-Gänge | CHF 75.00

2-Gänge | CHF 60.00

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

Familienweingut Allgäuer Eschen, Fürstentum Liechtenstein

CHARDONNAY 2021

75cl | CHF 54.00

PINOT NOIR BARRIQUE 2021

75cl | CHF 54.00

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, 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

Schweizer Lachstatar, Yuzu, Dashi Brühe, Lachsforellenroggen, Frühlingzwiebeln
swiss salmontartar, yuzu, dashibroth, salmoncaviar, springonion

CHF 18.00

SCHEIBENSTOLL · 2234 m


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

 **CHF 14.00**

ZUESTOLL · 2235 m

Schweizer Weiderind Carpaccio, Rucola, Parmesanspähne, Olivenöl, alter Balsamico
swiss beef carpaccio, rucola, parmesan, olive oil, old balsamico

CHF 18.00

 **BRISI · 2279 m**

Hummus, Olivenöl, Pitabrot
hummus, olive oil, pita bread



CHF 12.00

FRÜMSEL · 2263 m

Stracciatella di Burrata, Olivenöl, Balsamico, Focaccia
stracciatella di burrata, olive oil, balsamico, focaccia

 **CHF 17.00**

 **SELUN · 2205 m**

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

 **CHF 10.00**

KALTE VORSPEISEN & SALATE *COLD STARTERS & SALADS*

GRÜNER SALAT *GREEN SALAD*

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



CHF 9.50

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

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



CHF 12.00

SOMMERSALAT *SUMMER SALAD*

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

CHF 18.00

als Hauptgang

CHF 26.00

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*



Saisonale Salate, Granatapfelkerne, Sprossen, geröstete Nüsse, Croûtons, Hausdressing | *seasonal salads, pomegranate seeds, roasted nuts, croutons, house dressing*

für 1 Pers. | CHF 12.50

jede weitere Pers. | CHF 8.00

SCHWEIZER RINDSTATAR *SWISS BEEF TARTARE*

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

80g | CHF 21.00

160g | CHF 36.00

CAVAILLONMELONEN-CARPACCIO



CHF 16.00

Burrata, Gin27-Waldhonigvinaigrette, Wildkräuter, Macadamien | *burrata, gin-honeysauce, wildherbs, macadamia*

SUPPEN *SOUPS*

TOMATENCRÈMESUPPE *TOMATOE CREME SOUP*

mit Chili | *with chili*

 **CHF 14.00**

WASSERMELONEN KALTSCHALE *WATERMELON SOUP*

mit Prosecco und Joghurt | *with prosecco and yoghurt*

 **CHF 14.00**

TAGESSUPPE *SOUPE OF THE DAY*

wöchentlich wechselnde Suppe | *weekly changed soup*

CHF 11.00

KINDERMENÜ BIS 12 JAHRE *KIDS MENU UNTIL 12 YEARS*

n 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.



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

HAUPTGÄNGE *MAIN DISHES*

Unsere hausgemachten Teigwaren | *our selfmade pasta*

Flumser Freilandeier, Schweizer Mehl | *swiss free-range eggs, swiss flour*

mit | *with*

Schweizer Rindsfiletstreifen, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Rucola
swiss beef fillet strips, dried tomatoes, pine nuts, rocket

CHF 36.00

Ostschweizer Pouletstreifen, Kräuterrahmsauce
east swiss chicken strips, herb cream sauce

CHF 32.00

FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

MMARINA BURGER *MARINA BURGER*

Brioche Bun, Schweizer Angus Rindsburger, 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

SCHWEIZER WEIDERIND RINDSFILET *SWISS BEEF FILET*

Café de Paris, Jus, Grillgemüse, Pommes Frites | *café de paris, demiglace, grilled vegetables, french fries*

200g | CHF 52.00

280g | CHF 62.00

HOHRÜCKEN VOM SCHWEIZER WEIDERIND SWISS BEEF RIBEYE

Chimmichurri, Ratatouille, Süsskartoffelgalette | *Chimmichurri, ratatouille, sweetpotato galette*

200g | CHF 47.00

280g | CHF 54.00

SCHWEIZER LACHSFILET AUS LOSTALLO SWISS SALMON FILET FROM LOSTALLO

Ratatouille, Kräuterrahmsauce, Süsskartoffelgalette | *ratatouille, herb cream sauce, sweet potato galette*

CHF 43.00



MARINA FITNESS TELLER MARINA FITNESS DISH

Gemischter Salat, frische Früchte | *mixed salad, fresh fruit*

mit Zander-Chnusperli (Dyhrberg CH) und hausgemachter Sauce Tartar

with crispy zander bites and homemade tartare sauce

CHF 36.00

mit hausgemachten Samosa und Mangochutney

with homemade samosa, mangochutney



CHF 32.00

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE *VEGAN & VEGETARIAN DISHES*

H **VEGANER BURGER** *VEGAN BURGER*

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



CHF 26.00

VEGANES ROTES CURRY

VEGAN RED CURRY

Gemüse, Reis, Papadum | *vegetables, rice, papadum*



CHF 28.00

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

SELFMADE PASTA

Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Rucola, Parmesan | *tagliatelle, basil pesto, pine nuts, rocket and parmesan*



CHF 28.00

AUS DEM PIZZAOFEN *OUR PIZZAS*

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

PIZZA SOMMER

Tomatensauce, Mozzarella, Pfirsich, Burrata, Rucola, Rohschinken vom Schweizer Alpschwein, Balsamico | *tomato sauce, mozzarella, peach, burrata, rucola, raw ham from mountain pic, balsamico*

Ø ca. 28 cm CHF 24.00 | 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 20.00 | Ø ca. 32 cm CHF 24.00

MARGHERITA

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

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

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 vom Schweizer Alpschwein CHF 36.00

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 26.00

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, Zwiebeln
tomato sauce, mozzarella, mountain cheese, bacon, onions

Ø ca. 28 cm CHF 19.00 | Ø ca. 32 cm CHF 24.00