

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.

GEBEIZTER ALPENZANDER

Hausgebeizter Alpenzander, fermentierter Kohlrabi, Buttermilch, Dillöl | *home-pickled alpine pikeperch, fermented kohlrabi, buttermilk, dill oil*

GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGLI

Rotweinsauce, geschmorte Karotte, Rheintaler Ribelmais | *redwinesauce, braised carrot, rheintaler ribelcorn*

MARINA BROWNIE

Hausgemachtes Mandarinenglace, Cheesecakeespuma, Vanille Matcha | *homemade mandarin ice cream, cheesecake espuma, vanilla matcha*

ERLEBEN SIE KULINARISCHEN GENUSS IN SEINER BESTEN FORM:

3-Gänge | CHF 75.00

2-Gänge | CHF 60.00

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

Weingut Allgäuer Eschen, Fürstentum Liechtenstein

CHARDONNAY

75cl | CHF 54.00

PINOT NOIR BARRIQUE

75cl | CHF 54.00

Fondue Karte *FONDUE CARD*

ab 2 Personen/Pro Person

DAS ORIGINAL *THE ORIGINAL*

300 g Hausmischung aus der Region
von der Milchzentrale in Walenstadt

Dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse
plus fondue bread, potatoes and pickled vegetables

CHF 25.00

FEUERWEHR *CHILLICHEESE*

300 g Hausmischung mit Chillikäse
von der Milchzentrale in Walenstadt

Dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse
plus fondue bread, potatoes and pickled vegetables

CHF 26.00

TRÜFFEL & CHAMPAGNER *TRUFFEL*

300g Hausmischung aus der Region
von der Milchzentrale in Walenstadt
mit Wintertrüffel und Champagner
Dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse
plus fondue bread, potatoes and pickled vegetables

CHF 28.00

AUF VORBESTELLUNG

CHF 59.00/Person

FONDUE CHINOISE pro Person a discretion

Rindfleisch, Pouletbrust, Schweinsnierstück und
Kalbseckstück von Hand geschnitten,
dazu Kompottfrüchte und verschiedene Dip Saucen, Beilagen
nach Wahl

*beef, chicken breast, pork loin and veal corner cut by hand,
with compotes and various dip sauces, side dishes of your
choice*

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 und Foccacia *snack platter with dried sausage from butcher Cassani-Rüegg, alpine cheese, mixed pickles and foccacia*



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

HINTERRUGG · 2306 m

Knoblauchbrot

 *garlicbread*

CHF 5.00

SCHEIBENSTOLL · 2234 m

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

 **CHF 14.00**

ZUESTOLL · 2235 m

Randen Carpaccio, geröstete Baumnusskerne, Baumnussöl, Karamelisierter Ziegenfrischkäse, alter Balsamico
beetroot carpaccio, roasted walnut, walnut oil, caramelized chevre, old balsamic vinegar

 **CHF 13.00**

BRISI · 2279 m

Glasierter Schweinebauch, Gin-Honigjus, Rauchkastanien, Senfsaat und Stangensellerie
glazed pork belly, gin honey jus, smoked chestnuts, mustard seeds and celery

CHF 16.00

FRÜMSEL · 2263 m

Hausgebeizter Alpenzander, fermentierter Kohlrabi, Buttermilch, Dillöl
home-pickled alpine pikeperch, fermented kohlrabi, buttermilk, dill oil

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*



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, Crannberry und Orangenvinaigrette
lamb's lettuce with flumser free-range egg, cranberry and orange vinaigrette

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*



Saisonale Salate, Crannberrys, Sprossen, geröstete Nüsse, Croûtons, Hausdressing | *seasonal salads, cranberries, 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

SUPPEN *SOUPS*

BUTTERNUSSKÜRBIS-WALDHONIGSUPPE *BUTTERNUT SQUASH-FOREST HONEY SOUP*

Mit Steirischem Kürbiskernöl | *with styrian pumpkin seed oil*

 **CHF 12.00**

PASTINAKEN-TRÜFFELCREMESUPPE *PARSNIP-TRUFFLE CREAM SOUP*

Mit frischem Wintertrüffel | *with fresh truffle*

 **CHF 13.00**

TAGESSUPPE *SOUPE OF THE DAY*

wöchentlich wechselnde Suppe | *weekly changed soup*

CHF 11.00

KINDERMENÜ *KIDS MENU*

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


MARINO

CHF 15.00

Forellen-Chnusperli (Dyhrberg CH) mit Pommes Frites und Karotten | *crispy trout bites with french fries and carrots*

FLUMSI

CHF 15.00

Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese | *homemade pasta with sauce bolognese*
oder Tomatensauce möglich | *or tomatosauce available* 

HEIDI

CHF 15.00

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

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

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, Pfefferrahmsauce,
swiss beef fillet strips, pepper cream sauce

CHF 36.00

OSTSCHWEIZER POULETSTREIFEN, Knoblauch, Chilli und Kräuter
east swiss chicken strips, garlic, chilli and herbs

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*

Pfefferrahmsauce, Grillgemüse, hausgemachte Nudeln
pepper creme sauce, grilled vegetables, homemade noodles

200g | CHF 52.00

280g | CHF 62.00

GESCHMORTE SCHWEIZER KALBSKOPFBÄGGLI *BRAISED SWISS VEAL BÄGGLI*

Rotweinsauce, geschmorte Karotte, Rheintaler Ribelmais |
redwinesauce, braised carrot, rheintaler ribelcorn

CHF 49.00

SCHWEIZER ALPENZANDER MIT KRÄUTERKRUSTE *SWISS ALPINE PIKEPERCH WITH HERB CRUST*

Champagner-Rahmsauerkraut, Rheintaler Ribel | *champagne cream sauerkraut, Rheintaler Ribel*

CHF 43.00



MARINA FITNESS TELLER *MARINA FITNESS DISH*

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

Mit Schweizer Forellen-Chnusperli (Dyhrberg) und hausgemachter Sauce Tartar
with crispy swiss trout bites and homemade tartare sauce

CHF 36.00

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE *VEGAN & VEGETARIAN DISHES*

n **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 PASTA *HOMEMADE PASTA*

Trüffelrahmsauce, Wintertrüffel
Truffelcremesauce, fresh truffle
Vorspeise CHF 19.50/ Hauptgang CHF 29.00

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 WINTER

Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Apfel und Rohschinken
Rohschinken vom Schweizer Alpschwein | *tomato sauce,
mozzarella, brie, apple and swiss rawham*

Ø ca. 28 cm CHF 22.00 | Ø ca. 32 cm CHF 27.00

PIZZA WINTER VEGI



Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Apfel und Rucola
tomato sauce, mozzarella, brie, apple and rucola

Ø ca. 28 cm CHF 19.00 | 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 17.00 | Ø ca. 32 cm CHF 22.00

PIZZA DIAVOLO (PIKANT)

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

Ø ca. 28 cm CHF 19.00 | 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 22.00 | Ø ca. 32 cm CHF 27.00

PIZZA MARINA

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

Ø ca. 28 cm CHF 24.00 | Ø ca. 32 cm CHF 29.50

PIZZA VEGANA



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

Ø ca. 28 cm CHF 18.00 | 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 18.00 | Ø ca. 32 cm CHF 23.00

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

PRODUKT-PARTNER *PRODUCE-PARTNERS*

BROT BREAD (CH)

Städlibeck GmbH, 8880 Walenstadt, www.staedtlibeck.ch
Romers Hausbäckerei, 8717 Benken, www.romers.ch

FISCH FISH (D / CH)

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser, 8880 Walenstadt,
www.fischereifrosch.ch
Dyhrberg AG, 4710 Balsthal www.dyhrberg.ch
Rageth Comestibles AG, 7302 Landquart, www.rageth.ch

FLEISCH, WILD UND FLEISCHPRODUKTE MEAT AND MEAT PRODUCTS (CH)

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, www.ruffleisch.ch
Cassani & Rüegg Metzger, 8882 Unterterzen,
www.cassanimetzger.ch

Transgourmet Schweiz AG, 3302 Moosseedorf,
www.transgourmet.ch
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon, www.bianchi.ch

KÄSE, JOGHURT CHEESE, YOGHURT (CH)

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese,
www.marchhof.ch
Alp Tannenboden, 8898 Flumserberg-Tannenboden

EIER EGGS (CH)

Freiland Eier, Heinz Schlegel, 8893 Flums-Hochwiese

OBST UND GEMÜSE FRUIT AND VEGETABLES (CH)

Ecco-Jäger, Philipp Gschwend, 7310 Bad Ragaz,
www.ecco-jaeger.ch