

# 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.

## **Wassermelone - Feta**

Feta aus Lesbos, dehydrierte Wassermelone, Buttermilch und Kräuteröl | *feta from lesbos, dehydrated watermelon, buttermilk and herb oil*

## **Rheintaler Ribelmais Poularde**

Erbsenpüree, Grillgemüse, Chimichurri und Jus | *rheintaler corn chicken, pea puree, grilled vegetables, chimichurri and jus*

## **Hausgemachter Cheesecake**

Käsekuchen im Glas mit Karamell Biskuit und Erdbeer | *cheesecake with caramel cookie and strawberries*

## **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**

**75cl | CHF 54.00**

**PINOT NOIR BARRIQUE**

**75cl | CHF 54.00**

## **DESSERTWEIN 6TUS FORTUNA**

Portweinverfahren, Wetli Weine, Berneck

**6cl | CHF 13.50**

## SPARGELKARTE *ASPARAGUS MENU*

### **WEISSE SPARGELCRÈMESUPPE**

Croûtons, Bärlauchöl | *asparagus soup, croûtons, wild garlic oil*

 **CHF 14.00**

### **BÄRLAUCHRISOTTO**

Weisse Spargelspitzen | *wild garlic risotto, white asparagus*

 **CHF 28.00**

mit **Schweizer Winterherde Lammracks** und Portweinjus | *with swiss lambracks and portwine jus*

**CHF 48.00**

### **PORTION WEISSE SPARGELN**

Sauce Hollandaise mit Bärlauch, Frühlingskartoffeln | *portion asparagus, sauce hollandaise with wild garlic, spring potatoes*

 **CHF 24.00**

mit **Rohschinken vom Alpschwein** | *with mountain raw ham*

**CHF 29.00**

## 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**

Hausgemachte eingelegte Kalamata Oliven, Feta aus Lesbos  
*homemade kalamata olives marinated, feta from Lesbos*

**CHF 15.00**



### **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*

 **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 18.00**

Minilattich, Parmesanflocken, Croûtons, gegrillte Maispouardenstreifen, Hausdressing | *baby gem lettuce, parmesan shavings, croutons, grilled corn-fed chicken strips, house dressing*

### **ALS HAUPTGANG** *AS MAIN DISH*

**CHF 26.00**

### **MARINA SALATSCHÜSSEL** *MARINA SALAD BOWL*

 **CHF 12.50**

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

### **WASSERMELONE- FETA**

Feta aus Lesbos, dehydrierte Wassermelone, Buttermilch und Kräuteröl | *feta from lesbos, dehydrated watermelon, buttermilk and herb oil*

**CHF 18.00**

## SUPPEN *SOUPS*

### **TOMATENCRÈMESUPPE** *TOMATO CREME SOUP*

mit Chili | *with chili*

 **CHF 14.00**

### **CAVAILLONMELONEN-KALTSCHALE** *CAVAILLON MELON SOUP*

6tus Fortuna (Portweinverfahren) und Joghurt | *with sweetwine and yoghurt*

 **CHF 15.00**

### **TAGESSUPPE** *SOUP 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 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 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 homemade pasta*  
Flumser Freilandeier, Schweizer Mehl | *swiss free-range eggs, swiss flour*

**MIT** | *with*

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

**CHF 36.00**

Rheintaler Ribelmaispoulet Streifen, Zitronensauce  
*corn chicken strips, lemonsauce*

**CHF 32.00**



## FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

### **M** **MARINA 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, jus, grilled vegetables, french fries*

**200g | CHF 52.00**

**280g | CHF 62.00**

**HOHRÜCKEN VOM SCHWEIZER WEIDERIND SWISS BEEF RIBEYE**

Chimichurri, Gemüse, hausgemachte Pasta | *chimichurri, vegetables, homemade pasta*

**200g | CHF 47.00, 280g | CHF 55.00**

**RHEINTALER RIBELMAIS POULARDE CORN CHICKEN**

Erbsenpüree, Grillgemüse, Chimichurri und Jus |

*pea puree, grilled vegetables, chimichurri and jus*

**CHF 45.00**

**SCHWEIZER ALPENZANDER SWISS PIKEPEARL**

Erbsenpüree, Grillgemüse und Zitrussauce |

*pea puree, grilled vegetables and citrus sauce*

**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**

# VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE *VEGAN & VEGETARIAN DISHES*

## **VEGANER BURGER** *VEGAN BURGER*

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

**CHF 26.00**

## **GEBACKENE AUBERGINE** *BAKED EGGPLANT*

Feta, getrocknete Tomaten, Erbsenpüree, Pinienkerne | *feta, dry tomatos, pea pure, pine nuts*

**CHF 28.00**

## **HAUSGEMACHTE TEIGWAREN** *HOMEMADE PASTA*

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

**CHF 29.00**

## **SAMOSA FITNESS TELLER** *MARINA FITNESS DISH*

Gemischter Salat, frische Früchte, hausgemachte Samosas, Mango Chutney |  
*mixed salad, fresh fruit, homemade samosa, mango chutney*

**CHF 32.00**



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

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

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser, 8880 Walenstadt,  
[www.fischereifrosch.ch](http://www.fischereifrosch.ch)  
Dyhrberg AG, 4710 Balsthal, [www.dyhrberg.ch](http://www.dyhrberg.ch)

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

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)  
Transgourmet Schweiz AG, 3302 Moosseedorf,  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)  
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon,  
[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)

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

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese,  
[www.marchhof.ch](http://www.marchhof.ch)  
Sennerei Grund, 9602 Kirchberg  
[www.kaeseversand24.ch](http://www.kaeseversand24.ch)  
Alp Tannenboden, 8898 Flumserberg-Tannenboden  
Rageth Comestibles AG, 7302 Landquart,  
[www.rageth.ch](http://www.rageth.ch)

### **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](http://www.ecco-jaeger.ch)

# ALLERGENINFORMATION *ALLERGY INFORMATION*

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.

Auflistung der häufigsten Allergene  
*List of the most common allergens*



*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 VA*

