

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

HERBSTKARTE *AUTUMNCARD*

REHSCHNITZEL IM KÜRBISKERNMANTEL

VENISON SCHNITZEL IN A PUMPKIN SEED COATING

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Mirzaapfel und Wildrahmsauce | *spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, mirza apple and game cream sauce*

CHF 46.00

HIRSCH ENTRECÔTE 200g *DEER ENTRECOTE 200g*

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Brombeerjus | *spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, blackberry jus*

CHF 49.00

GESCHMORTE LUMA WILDSCHWEINBÄGGLI

BRAISED LUMA WILD BOAR CHEEK

Marroni-Kartoffelpüree, Schmorgemüse, Pilze und Portweinsauce | *chestnut mashed potatoes, braised vegetables, mushrooms and port wine sauce*

CHF 49.00

HERBST VEGI TELLER *AUTUMN VEGI PLATE*



Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Mirzaapfel, Eierschwämmli-rahmsauce | *spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, mirza apple, chanterelle cream sauce*

CHF 32.00

HERBSTPASTA

Hausgemachte Pasta, Eierschwämmli-rahmsauce, Rehgeschnetztes, Preiselbeeren und Rosenkohlblätter | *homemade pasta, chanterelle cream sauce, venison slices, cranberries and Brussels sprout leaves*

CHF 36.00

HERBSTDESSERT MARRONI x 3 *AUTUMN DESSERT x3*

Vermicelle (mit Kirsch), Marronipannacotta, Marroniglace, Preiselbeeren, Meringue | *vermicelle (with brandy), chestnut pannacotta, chestnut ice cream, cranberries, meringue*

CHF 16.00

Nur Vermicelle just vermicelle CHF 9.00 | 12.00

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



BIO SUISSE

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 pickles, 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, Foccacia
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



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 PIKEPEARCH

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)*

Städтлиbeck 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

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

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, www.rufleisch.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
Sennerei Grund, 9602 Kirchberg
www.kaeseversand24.ch
Alp Tannenboden, 8898 Flumserberg-Tannenboden
Rageth Comestibles AG, 7302 Landquart,
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

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

