

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.

PANIERTE AUSTERNSEITLINGE

CHF 14.00

auf Selleriepüree und Röstzwiebelcreme | *breaded oyster mushrooms on celery puree and roasted onion cream*

GESCHMORTE KALBSBÄGGLI

CHF 49.00

Rotweinsauce, geblämmter Lauch, Weissweinsrisotto | *cheek rose, redwinesauce, seared leek, whitewinerisotto*

MARINA BROWNIE

CHF 14.00

Hausgemachtes Sauerrahmglace, Apfelcrumble | *homemade sour cream ice cream, apple crumble*

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

Allergene und
Intoleranzen



FONDUE FONDUE

ab 2 Personen /pro Person *from 2 people/per person*

DAS ORIGINAL *THE ORIGINAL*

CHF 25.00

300 g Hausmischung aus der Region
von der Milchzentrale in Walenstadt
dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse
with fondue bread, potatoes and pickled vegetables

CHILI & KRÄUTER *CHILI & HERBS*

CHF 26.00

300 g Hausmischung mit Chili und Kräuter
von der Milchzentrale in Walenstadt
dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse
with fondue bread, potatoes and pickled vegetables

TRÜFFEL & CHAMPAGNER *TRUFFEL*

CHF 28.00

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

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

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*

CHEVRE & KOHL



CHF 16.00

Caramelisierter Ziegenkäse mit Rotkabis und gepickeltem Kohlrabi | *caramelized goat cheese with red cabbage and pickled kohlrabi*

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*



Saisonale Salate, Cranberrys, Sprossen, geröstete Nüsse, Croûtons, Hausdressing | *seasonal salads, cranberrys, 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*

KÜRBIS-WALDHONIGSUPPE *PUMPKIN-FOREST HONEY SOUP*

Mit St.Galler Kürbiskernöl | *with st.galler pumpkin seed oil*

 **CHF 14.00**

TAGESSUPPE *SOUPE OF THE DAY*

wöchentlich wechselnde Suppe | *weekly changed soup*

CHF 11.00



KINDERMENÜ *KIDS MENU*

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*

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

TRÜFFELRAHMSAUCE & WINTERTRÜFFEL 

truffelcremesauce, fresh truffle

Vorspeise CHF 19.50 | Hauptgang CHF 29.00

FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

MARINA BURGER *MARINA BURGER*

Brioche Bun, Schweizer Angus Rindsburger, Ostschweizer Raclette-Käse, Hausgemachte Chipotlessauce und Pommes Frites
brioche bun, swiss angus beef burger, swiss raclette cheese, homemade chipotlessauce 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, Wintergemüse, hausgemachte Pasta
pepper creme sauce, winter vegetables, homemade Pasta

200g | CHF 52.00

280g | CHF 62.00

GESCHMORTE SCHWEIZER KALBSBÄGGLI *BRAISED SWISS VEAL BÄGGLI*

Rotweinsauce, geblämmter Lauch, Weissweinsrisotto |

redwinesauce, seared leek, whitewinerisotto

CHF 49.00

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

Auf Champagner Rahmsauerkraut und Weissweinsrisotto | *champagne cream sauerkraut, whitewinerisotto*

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 with french fries*

CHF 26.00

AUSTERNSEITLINGE

OYSTER MUSHROOMS

Auf Selleriepüree, glasiertem Kürbis und Röstzwiebelcreme
breaded oyster mushrooms on celery puree, glazed pumpkin and roasted onion cream

CHF 28.00

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 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)*

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
Rageth Comestibles AG, 7302 Landquart, www.rageth.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
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