Allergene und
Intoleranzen

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.

FORELLEN SMØRREBRØD **CHF 19.00**
geräucherte Bremgartner Forelle, Roggen-Sauerteigbrot, Randenmayo, Meerrettich, Radieschen |
Smoked trout, rye sourdough, radishes, beetroot mayo

GESCHMORTE KALBSBÄGGLI **CHF 49.00**
Rotweinsauce, Wirsing à la Crème, Gnocchi |
Braised veal cheeks, creamy savoy cabbage, gnocchi

SCHLORZIFLADEN **CHF 15.00**
Rahmwähe mit Dörrbirnenfüllung, Kürbis-Gewürz Glace, Rahm
Cream tart, dried pair filling, pumpkin spice ice cream, cream

ERLEBEN SIE KULINARISCHEN GENUSS IN SEINER BESTEN FORM:
3-Gänge | CHF 79.00
2-Gänge | CHF 65.00

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:
Weingut Allgäuer Eschen, Fürstentum Liechtenstein

CHARDONNAY **75cl | CHF 54.00**
PINOT NOIR BARRIQUE **75cl | CHF 54.00**

FONDUE *FONDUE*

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

DAS ORIGINAL *THE ORIGINAL* **CHF 26.50**
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 28.00**
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 31.00**
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 à 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 shoulder cut by hand, with compotes, various dip sauces and 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 lettuce and wild herbs from Bad Ragaz*

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD* **CHF 13.00**
Verschiedene Rohkost-, Blatt- und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz | *mixed lettuce, vegetable salads and wild herb from Bad Ragaz*

FORELLEN SMØRREBRØD **CHF 19.00**
Roggen-Sauerteigbrot, geräucherte Bremgarten Forelle, Randenmayo, Meerrettich, Radieschen | *Smoked trout, rye sourdough, radishes, beetroot mayo*

MARINA SALATSCHÜSSEL *MARINA SALAD BOWL*
Saisonale Salate, Cranberrys, Sprossen, geröstete Nüsse, Croûtons, Hausdressing | *seasonal lettuce, cranberrys, roasted nuts, croutons, sprouts, house dressing*
für 1 Pers. | CHF 12.50
jede weitere Pers. | CHF 8.00

SCHWEIZER RINDSTATAR *SWISS BEEF TARTARE*
Toastbrot, luftige Butter, Belper Knolle, Senfkaviar, Wildkräuter-Salat | *toast, butter, «Belper» cheese, pickled mustard seeds, wild herbs*
80g | CHF 24.00
160g | CHF 38.00

SUPPEN *SOUPS*

KÜRBIS SUPPE *PUMPKIN SOUP*
Mit Sanddorn, eingelegter Kürbis, Ingwer | *Sea Buckthorn, pickled pumpkin, ginger*
CHF 15.00

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*
wöchentlich wechselnde Suppe | *weekly changing soup*
CHF 12.50

KINDERMENÜ *KIDS MENU*

Alle Kindermenü sind auch am Nachmittag erhältlich. *Kids' menus are also available in the afternoon.*

MARINO **CHF 15.00**
Zander-Chnusperli (Dyhrberg CH) mit Pommes Frites und Karotten | *crispy pike perch bites with French fries and carrots*

FLUMSI **CHF 15.00**
Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese | *homemade pasta with bolognese sauce*
oder Tomatensauce möglich | *or tomato sauce 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 nuggets available*

RÄUBERTELLER
ein leerer Teller zum Mitessen bei den Grossen | *empty plate so the kids 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 homemade pasta*
Flumser Freilandeier, Schweizer Mehl | *regional free-range eggs, swiss flour*

mit | *with*

SCHWEIZER RINDSFILETSTREIFEN UND PFEFFERRAHMSAUCE
swiss beef fillet strips, pepper cream sauce
CHF 36.00

TRÜFFELRAHMSAUCE & WINTERTRÜFFEL
Creamy truffle sauce, fresh winter truffle
Vorspeise CHF 21.00 | Hauptgang CHF 31.00

FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

MARINA BURGER *MARINA BURGER*
Brioche Bun, Schweizer Angus Rindsburger, Ostschweizer Raclette-Käse, Hausgemachte Chipotle-Sauce und Pommes Frites
Brioche bun, Swiss angus beef burger, Swiss raclette cheese, homemade chipotle sauce 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, French fries, seasonal vegetables
CHF 34.00

SCHWEIZER WEIDERIND RINDSFILET SWISS BEEF FILET
Pfefferrahmsauce, Wintergemüse, Pommes Frites
Creamy pepper sauce, winter vegetables, French fries
200g | CHF 54.00
280g | CHF 64.00

GESCHMORTE SCHWEIZER KALBSBÄGGLI *BRAISED SWISS VEAL CHEEKS*
Rotweinsauce, Wirsing à la Crème, Gnocchi |
Red wine sauce, creamy savoy cabbage, gnocchi
CHF 49.00

HEISS GERÄUCHERTER LACHS *HOT SMOKED SALMON*
Auf Gnocchis, Wirzing, Pastinakenpüree, Röstzwiebeln | *Gnocchi, savoy cabbage, parsnip pure, crispy onions*
CHF 45.00

MARINA FITNESS TELLER *MARINA FISH AND SALAD PLATE*
Gemischter Salat, frische Früchte | *mixed salad, fresh fruit*
mit Zander-Chnusperli (Dyhrberg CH) und hausgemachter Sauce Tartar
with crispy Swiss pike perch 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 28.00

SAMOSA *HOMEMADE SAMOSA*

auf Wintergemüse, Pastinakenpüree und Kürbischutney

Winter vegetables, parsnip pure and pumpkin chutney

CHF 30.00

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, Trauben, Honig und Speck | *tomato sauce, mozzarella, brie, grapes, honey and cured bacon*
Ø ca. 28 cm CHF 23.00 | Ø ca. 32 cm CHF 28.00

PIZZA WINTER VEGI
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Trauben und Honig
tomato sauce, mozzarella, brie, grapes and honey
Ø ca. 28 cm CHF 20.00 | Ø ca. 32 cm CHF 25.00

MARGHERITA
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano
tomato sauce, mozzarella, oregano
Ø ca. 28 cm CHF 15.00 | Ø ca. 32 cm CHF 19.00

PIZZA TRÜFFEL
Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel, und Rucola | *tomato sauce, mozzarella, truffle, and arugula*
Ø ca. 28 cm CHF 28.00 | Ø ca. 32 cm CHF 34.00

mit Rohschinken vom Schweizer Alpschwein
with cured ham from Swiss alpine pigs **CHF 37.00**

PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Bauernschinken, Oregano | *tomato sauce, mozzarella, button mushrooms, farmers ham, oregano*
Ø ca. 28 cm CHF 18.00 | Ø ca. 32 cm CHF 23.00

PIZZA SALAMI
Tomatensauce, Mozzarella, Schweizer Salami, Oregano
tomato sauce, mozzarella, Swiss salami, oregano
Ø ca. 28 cm CHF 18.00 | Ø ca. 32 cm CHF 23.00

PIZZA DIAVOLO (PIKANT)
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini | *tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, chili peppers*
Ø ca. 28 cm CHF 20.00 | Ø ca. 32 cm CHF 25.00

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, bell peppers, BBQ sauce
Ø ca. 28 cm CHF 23.00 | Ø ca. 32 cm CHF 28.00

PIZZA MARINA
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse
tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables
Ø ca. 28 cm CHF 25.00 | Ø ca. 32 cm CHF 30.50

PIZZA VEGANA VEGAN
Tomatensauce, Champignons, Grillgemüse, Oregano
tomato sauce, button mushrooms, grilled vegetables, oregano
Ø ca. 28 cm CHF 20.00 | Ø ca. 32 cm CHF 26.00

PIZZA TONNO
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Rote Zwiebeln, Kapern
tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, capers
Ø ca. 28 cm CHF 19.00 | Ø ca. 32 cm CHF 24.00

PIZZA MONTAGNA
Tomatensauce, Mozzarella, Bergkäse, Bauernspeck, Zwiebeln
tomato sauce, mozzarella, Swiss mountain cheese, farmers bacon, onions
Ø ca. 28 cm CHF 20.00 | Ø ca. 32 cm CHF 25.00

PRODUKT-PARTNER *PRODUCE-PARTNERS*

BROT *BREAD (CH)*
Städtlibeck 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 Metzg, 8882 Unterterzen, www.cassanimetzg.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