

# sagidesserts

---

Erleben Sie den süssen Höhepunkt Ihrer kulinarischen Reise mit unseren saisonalen, hausgemachten Desserts.

## SAGIDSSERTS UND HERZHAFTES

<b>Schweizer Äpfel</b> 	19.50
Dekliniert «warm – kalt – knusprig – weich – süss – sauer»	
<b>Ziegenküchlein</b>	18.50
Mit Zwetschgenröster	
<b>Reblochon</b>	17.50
Mit saftigen Birnen in Gelee mit Walnusslikör und süssen Tuiles	
<b>Geröstete Brioche</b>	18.00
Mit frischen Feigen, Edelrautenperlen und Edelrautenglacé	
<b>Topinambur-Glacé</b>	18.00
Mit Ahornsirup und gerösteten Haselnüssen	

## MINIDSSERTS

<b>Birnen in Gelee</b>	9.50
<b>Caramelkuchen im Glas</b>	7.50
Mit Portweinfeigen und Salz-Caramel	
<b>Pannacotta mit Apfelkompott</b>	7.50

## HERBSTLICHE COUPES

<b>Coupe «Maroni»</b>	15.50
2 Kugeln Maroniglacé mit Schlagrahm, Murger Maroni und Limettenmeringues	
<b>Coupe «sagibeiz»</b>	14.50
2 Kugeln hausgemachtes Zwetschgenglacé mit marinierten Zwetschgen, Baumnüssen und Schlagrahm	
<b>Hausgemachte Sorbets</b>  <b>/Glacés pro Kugel</b>	6.00
Maroni, Erdbeer, Zwetschge, Sauerrahm, sowie ein täglich wechselndes Angebot	
<b>Glacé artisanal von der Konditorei Müller, Näfels</b>	<b>pro Kugel</b> 5.00
Vanille, Caramel, Mocca, Haselnuss, Joghurt, Blutorangen-Sorbet, Grand Cru Schokolade	
Mit Rahm	<b>plus</b> 1.50

---

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über enthaltene Allergene.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

 vegan



Den Schweizer Fjord erleben.

[www.lofthotel.ch](http://www.lofthotel.ch)

[www.sagibeiz.ch](http://www.sagibeiz.ch)