

sagidesserts

Unsere saisonalen, hausgemachten
Desserts sind immer eine Sünde wert...

SAGIDSSERTS UND HERZHAFTES

Honig-Lavendel-Pfirsich	19.50
Mit hausgemachtem Haselnuss-Glacé	
«Piña Colada» in der Kokosnuss serviert	14.50
Serviert Kokos, Ananas, weisser Rum (vegan)	
Erdbeer-Crèmeschnitte	16.50
Mit hausgemachtem Erdbeer-Sorbet	
Melonen-Salat und Granité	14.50
Mit Basilikum und Buttermilchschaum	
Beeren-Pizza	19.50
Mit Limetten-Meringues	

MINI DESSERTS

«Piña Colada»-Kokos, Ananas, weisser Rum	8.50
(vegan)	
Erdbeer in Strukturen	9.50
(vegan)	
Schwarzwälder Kirsch im Glas	9.50

SOMMERLICHE COUPES

Coupe Romanoff	14.50
Erdbeeren und Vanille-Glacé	
Coupe «sagibeiz»	14.50
Sauerrahm, Quintner Kiwi und Pfirsich mit Schlagrahm	
Gerührter Eiskaffee «Gabi»	14.50
Hausgemachte Sorbets/Glace	pro Kugel 5.50
Erdbeere, Holunder, Sauerrahm, sowie ein täglich wechselndes Angebot (alle Sorbets sind vegan und laktosefrei)	
Glacé Artisanal von der	pro Kugel 5.00
Konditorei Müller, Näfels	
Vanille, Caramel, Mocca, Haselnuss, Joghurt, Blutorangen-Sorbet, Grand Cru Schokolade	
mit Rahm	plus 1.50

Unser Service-Personal gibt Ihnen gerne über
enthaltene Allergene Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Keine Lust mehr nach Hause zu fahren? Fragen Sie
nach unseren Last Minute Angeboten im lofthotel

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch