

sagidesserts

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

SAGIDESSERTS UND HERZHAFTES

Bratapfel-Crème brûlée	18.50
Mit karamelisierten Orangenfilets	
Lebkuchenmousse	15.50
Mit Heidelbeerkompott	
Gewürznanas	16.50
Mit Kokossorbet	

Fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Minidesserts.

WINTERLICHE COUPES

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

DESSERT- & SÜSSWEINE

«Wale-Port»	4cl	12.50
Riesling Auslese	4cl/1dl	10.50/18.00

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



Den Schweizer Fjord erleben.
www.lofthotel.ch
www.sagibeiz.ch