

sagidesserts

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

MINI-DESSERTS

Zimt-Rosmarin Panna Cotta mit Preiselbeeren	7.50
Schoggimousse	7.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	7.50
Leichte Vanillecrème (vegan) mit Apfelkompott und Guetzli-Crumble	7.50
Brownie	6.50
Affogato Vanilleglacé mit Espresso	7.50
3erlei Minidessert Wählen Sie drei unserer Mini-Desserts	18.00

COUPES & MINI-COUPES

Coupe «sagibeiz» Pistache- und Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Browniecrumble	15.00
Coupe «sagilounge» Caramel- und Schokoladenglacé mit Caramelsauce und Rahm	15.00
Coupe Nesselrode Vanilleglacé mit Vermicelles, Meringue und Rahm	16.00
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Rahm	16.00
Coupe Heisse Beeren Vanilleglacé mit heissen Beeren und Rahm	16.00
Mini-Coupes Alle unsere Coupes sind klein erhältlich.	7.50
Sorbet & Glacé Fragen Sie unser Personal nach unseren Sorten	pro Kugel 5.50
Mit Rahm	plus 1.50
Mit Schuss	plus 5.00

DESSERT- & SÜSSWEINE

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