


# sagidesserts

---

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

## MINI-DESSERTS

<b>Marroni-Tiramisu</b>	7.50
<b>Leichte Vanillecrème</b> 	7.50
mit Apfelkompott und Guetzli-Crumble	
<b>Eton Mess</b>	7.50
Beeren mit geschlagenem Rahm und Meringue	
<b>Wochenparfait</b>	8.00
<b>Affogato</b>	7.50
Vanilleglacé mit Espresso	
<b>3erlei Minidessert</b>	19.00
Drei Mini-Desserts nach Wahl	

## KLASSISCHE DESSERTS

<b>Tageskuchen</b>	9.50
mit Schlagrahm	+ 2.50
<b>Flambiertes Dessert</b>	pro Person 17.00
Nach Angebot, ab 2 Personen	
<b>Schoggimousse</b>	15.00
mit Blutorange	
<b>Sorbet &amp; Glacé</b>	pro Kugel 5.50
Fragen Sie unser Personal nach unseren Sorten	
Mit Rahm	plus 1.50
Mit Schuss	plus 5.00

## DESSERT- & SÜSSWEINE

Riesling Auslese	4cl/1dl	10.50/18.00
------------------	---------	-------------

## DIGESTIF

Fragen Sie nach Ihrem Digestif-Wagen!

---

 **vegan**

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über enthaltene Allergene.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Den Schweizer Fjord erleben.

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

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