

sagidesserts

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

MINI-DESSERTS

Cheesecake brûlée	8.50
Früchte Crumble 	8.50
Erdbeertiramisu	8.50
Affogato Vanilleglacé mit Espresso	8.50
3erlei Minidessert Drei Mini-Desserts nach Wahl	22.00

KLASSISCHE DESSERTS

Tageskuchen mit Schlagrahm	9.50 + 2.50
Weisses Schoggimousse Beerenragout Crunch	10.50

COUPES

Dänemark Vanilleglacé Schlagrahm Mandelplättchen warme Schokoladensauce klein (2 Kugeln)	13.00 10.00
Heisse Liebe Vanilleglacé Schlagrahm warme Himbeeren klein (2 Kugeln)	13.00 10.00
Bananensplit Vanilleglacé Schokoladenglacé Banane Schlagrahm Schokoladensauce Mandel- plättchen klein (2 Kugeln)	15.00 12.00
Sorbet & Glacé Fragen Sie unser Personal nach unseren Sorten.	pro Kugel 5.50
Mit Rahm	plus 1.50
Mit Schuss	plus 5.00

DIGESTIF

Fragen Sie nach Ihrem Digestif-Wagen!

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

 **vegan**



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