

# sagidesserts

---

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

## MINI-DESSERTS

**Marronimousse** 7.50  
Zwetschgen | Meringue

**Tiramisu** 7.50

**Affogato** 7.50  
Vanilleglacé mit Espresso

**3erlei Minidessert** 22.00

## KLASSISCHE DESSERTS

**Tageskuchen** 7.50-9.50  
mit Schlagrahm plus 1.50

**Mousse au Chocolat**  15.00  
Biskuit | Birne | Baumnuss

**Milch & Honig** 15.00  
Glacé | Crumble

## COUPES

**Dänemark** 13.00  
Vanilleglacé | Schlagrahm | Mandelplättchen |  
warme Schokoladensauce  
klein (2 Kugeln) 10.00

**Heisse Liebe** 13.00  
Vanilleglacé | Schlagrahm | warme Himbeeren  
klein (2 Kugeln) 10.00

**Coupe Nesselrode** 15.00  
Vermicelles | Vanilleglacé | Meringue |  
Schlagrahm  
klein (2 Kugeln) 12.00

**Sorbet & Glacé** pro Kugel 5.50  
Fragen Sie unser Personal nach  
unseren Sorten.

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