

sagidesserts

Erleben Sie den süßen Höhepunkt Ihrer kulinari-schen Reise mit unseren saisonalen, hausgemach-ten Desserts.

MINI-DESSERTS

Schokoladencrème		8.50
Schokolade Lebkuchen Orange		
Tiramisu		8.50
Mandarine Zimtsterne		
Affogato		8.50
Vanilleglacé mit Espresso		
3erlei Minidessert		22.00

KLASSISCHE DESSERTS

Tageskuchen	7.50-9.50
mit Schlagrahm	plus 1.50
Apfelstrudel à la sagibeiz	14.00
Quarkmousse Mandel Crumble	

COUPES

Dänemark	13.00
Vanilleglacé Schlagrahm Mandelplättchen	
warme Schokoladensauce	
klein (2 Kugeln)	10.00
Coupe Nesselrode	15.00

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

www.sagibeiz.ch