

sagidesserts

Erleben Sie den süßen Höhepunkt Ihrer kulinarischen Reise mit unseren saisonalen, hausgemachten 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
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
www.sagibeiz.ch