

sagidesserts

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

MINI-DESSERTS

Erdbeer-Panna Cotta 8.50
Weisse Schokolade

Tiramisu 8.50
Lotus

Affogato (🌿 möglich) 8.50
Vanilleglacé mit Espresso

3erlei Minidessert 22.00

KLASSISCHE DESSERTS

Tageskuchen 7.50-9.50
mit Schlagrahm plus 1.50

Yuzu Tartelette 12.50
Meringue

COUPES

gross 15.00
klein 11.00

Black & White

Schokoladenglacé | Vanilleglacé | Schokoladensauce | Kakaocrumble | Schlagrahm

Kokos Mango

Mangosorbet | Kokospralineglacé | Mangokompott | Kokosflakes | Schlagrahm

Matcha Berry

Matchaglacé | Erdbeersorbet | frische Beeren | weisse Schokolade | Vanillecrumble | Schlagrahm

Pistachio Berry

Pistazienglacé | Erdbeersorbet | frische Beeren | geröstete Pistazien | Buttercrumble | Schlagrahm

Sorbet & Glacé pro Kugel 5.50
von Kalte Lust

Vanille (auch vegan erhältlich),
Schokolade, Kaffee, Pistazie, Matcha,
Kokospraline, Karamell Fleur de Sel,
Erdbeersorbet, Mangosorbet

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.



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