

sagidesserts

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

Tartelette

Beeren | Joghurtcrème | weisse Schoggi || 12.50

MINI-DESSERTS

Panna Cotta

Zitrone | Heidelbeere | Pistazie || 8.50

Tiramisu

Aprikose | Butterkeks | Lavendel || 8.50

Affogato (möglich)

Vanilleglacé mit Espresso || 8.50

3erlei Minidessert || 22.00

KLASSISCHE DESSERTS

Tageskuchen || 7.50-9.50

mit Schlagrahm || plus 1.50

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 von Kalte Lust || pro Kugel 5.50

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.

 **vegan**



Den Schweizer Fjord erleben.

www.lofthotel.ch

www.sagibeiz.ch