

sagidesserts

Unsere saisonalen, hausgemachten Desserts sind immer eine Sünde wert.

Yanniks hausgemachte Öpfelchüechli 14.50
Im Glarner Adlerbräu-Bierteig
mit lauwarmer Vanillesauce

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 14.50
Mit hausgemachtem Mandarinen-Minze-Sorbet

Luftiges Schoggimousse **mini** 5.50
Mit Orange und karamellisierten Nüssen **normal** 12.50

Pannacotta **mini** 5.50
Mit Orangenzenen und Amaretto

Kokos-Crème laktosefrei **mini** 5.50
Mit Chia-Samen und Beerenkompott **normal** 11.50

Marroni-Crème brûlée **mini** 5.50
Karamellisiert mit braunem Zucker

Röteli-Parfait 14.50
Mit Zimt-Zwetschgen und Schlagrahm

Dessertvariation 15.00
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef
mit drei Minidesserts überraschen

Winter-Coupe «sagibeiz» **mini** 9.50
Hausgemachtes Mandarinen-Minze- **normal** 14.50
und Preiselbeer-Sorbet, Schoko-Chili-Cranberry-Glacé,
Zimt-Zwetschge und karamellisierten Nüssen

Coupe Nesselrode **mini** 5.50
Vanilleglacé mit Vermicelles **normal** 12.50
und Schlagrahm

Coupe Dänemark **mini** 5.50
Vanille-Glacé, warme Schoggisauce **normal** 11.50
und Schlagrahm

Eiskaffee **mini** 6.50
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schlagrahm, **normal** 11.50
am Tisch mit kräftigem Espresso übergossen

Coupe Colonel 12.50
Zitronen-Sorbet mit einem Schuss Wodka

GLACÉ-SORTEN

Hausgemacht von Yannik **Kugel** 5.50
Weisses Toblerone-Glacé, Preiselbeer-Sorbet,
Mandarinen-Minze-Sorbet

Giolito-Glacé **Kugel** 4.00
Vanille, Kaffee, Jogurt-Waldfrucht, Nuss,
Schokolade mit Cranberry und Chili, Stracciatella,
Litschi-Sorbet, Zitronen-Sorbet

Mit Rahm 1.50



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Unser Service-Personal gibt Ihnen Auskunft über
enthaltene Allergene.

lofthotel, sagibeiz, sagisteg, sennästube
www.sagibeiz.ch | info@sagibeiz.ch