

sagideSSERTS

Unsere saisonalen, hausgemachten Desserts sind immer eine Sünde wert.

Hausgemachter Cheesecake 12.50
mit Blaubeer-Coulis

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 12.50
serviert mit Sauerrahm-Honig oder Passionsfrucht-Mangoglacé

Dunkles Schokoladenmousse **mini** 6.50
mit Knusper topping und Beeren **normal** 12.50

Mascarpone-Crème 12.50
mit Mango, Erdbeeren und süßem Crunch

Panna Cotta **mini** 6.50
mit Blaubeer-Coulis

Crème brûlée **mini** 6.50
mit Safran und Thymian

Tageswähen 7.50
Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft, was die Küche gebacken hat.

Sommer-Coupe «sagibeiz» 12.50
Sauerrahm-Honig, Passionsfrucht-Mango und Schoko-Chili Glacé mit Knusper topping und frischen Beeren

Eiskaffee **mini** 6.50
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schlagrahm, **normal** 12.50
am Tisch mit kräftigem Espresso übergossen

GLACÉ-SORTEN

Hausgemachte Glacé **Kugel** 5.00
Sauerrahm-Honig, Passionsfrucht-Mango

Giolito-Glacé **Kugel** 4.00
Vanille, Kaffee, Joghurt-Waldfrucht, Schokolade-Chili, Stracciatella, Nuss, Zitronen-Sorbet und Himbeer
Mit Rahm +1.50



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

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