

Beispielmenü,  
der Vorschlag  
ändert sich täglich.

TAGESMENÜ

Salzfleisch, Bohnenvinaigrette,  
Sellerieöl, Zwiebel mit Berghonig **28**

Fusilloni-Nudeln mit Wolfsbarsch-Tatar,  
Zucchini und Oliven **30**

Lendenbraten vom Hirsch,  
Topinambur und Johannisbeere **38**

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Der Fisch, der roh verzehrt werden soll, wird gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Schockkühlung unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die organoleptischen Eigenschaften der Produkte zu erhalten, können unsere Zubereitungen einer Schockkühlung unterzogen werden.

DOLOMIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln, mit Ricotta gefüllte  
Zucchini Blüten, Zucchini-Minze-Creme **30**

Aubergine, Büffelmozzarella und Basilikum **26**

„Pappa al Pomodoro“, rosa Garnelen, Burrata-Käse und  
Olivenpulver **28**

Rindertatar, Beurre Blanc, schwarzer Trüffel **28**

ERSTE GÄNGE

Carnaroli Risotto mit Trentingrana-Käse  
und Steinpilzen **28**

Gratinierte Grieß-Gnocchi, Kalbsragout  
und Majoran **28**

Ravioli gefüllt mit Burrata, Tomaten-Coulis und  
Basilikumöl **26**

Spaghetti mit Thunfischragout und konfierten  
Kirschtomaten **30**

FISCH

Seesaibling-Filet mit Spargeln, Kartoffeln  
und Béarner Sauce mit Petersilie **36**

Steinbutt-Filet mit sautiertem Gemüse und Basilikumöl **42**

Geschmorter „Fisch des Tages“ mit konfierten Tomaten,  
Kapern und Oliven **42**

FLEISCH

Knochenloses Brathähnchen aus der Region,  
süß-saure Zitronensauce, Röstkartoffeln (für 2 Personen) **66**

Lammkoteletts, Thymiansauce, Frühkartoffeln **36**

Gegrilltes Rib-Eye vom Rind (für 2 Personen) **95**

Rinderfilet mit Gemüse und Pfeffer Sauce **44**

KÄSEN

Auswahl an italienischen Käsen, Marmeladen und Senf **28**

DESSERTS

Schokoladen-, Karamell- und Haselnussbarren **16**

Himbeer-Joghurt-Baiser **16**

Erdbeer-Pistazien-Millefeuille **16**

Auswahl an Eis und Sorbet **14**

Auswahl an frischem Obst **16**


LEFAY SPA 

Gebratener Spargel, mariniertes  
Eigelb **24**

Weißer Mais-Fusilloni Nudeln  
Bontasana, grüne Bohnen, Pesto  
und Kartoffeln **26**

Aubergine gefüllt mit  
getrockneten Tomaten und  
Basilikum **32**

Vanilleeis, Erdbeer-Minz-Salat **16**

Das Lefay SPA Menü  wurde in Zusammenarbeit mit dem Wissenschaftlichen Komitee des Lefay SPA entwickelt und verbindet die Ernährungsprinzipien der klassischen Chinesischen Medizin mit denen der westlichen Wissenschaft. Die Gerichte entsprechen dem Yin/Yang-Gleichgewicht der Jahreszeiten und beachten das optimale Verhältnis von Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißen, ohne dabei auf Ballaststoffe und präbiotische Zutaten zu verzichten, die das natürliche Wohlbefinden der Darmflora fördern. Die gewählten Süßungsmittel sind kalorienarm und verändern den Blutzuckerspiegel nicht.

Beispielmenü,  
der Vorschlag  
ändert sich täglich.