

# DOLOMIA RESTAURANT

## SALATE

Caesar Salat  
Kopfsalat, Trentingrana-Käse,  
Croutons, Caesar Dressing,  
nach Wahl mit

Hähnchen **26**  
Garnelen **28**  
Avocado **24**

Lefay SPA Salat (Apfelchutney,  
Babyspinat, Fenchel, Gurken,  
Sprossen, mariniertes Tofu mit  
Ingwer und Walnüssen)

 **24**

## SANDWICHES

Club Sandwich  
Geröstetes Brot, Hähnchen, Bacon,  
Eier, gekochter Schinken, lokaler Käse,  
Kopfsalat, Tomaten, Mayonnaise

**28**

Hamburger/Cheeseburger  
Burgerbrötchen, 200gr Rind-Burger,  
Tomaten, Kopfsalat, Speck, lokaler Käse

**30**

Cerealien-Focaccia mit  
mariniertem Lachs,  
Frischkäse, Dill und Gurken

**26**

Vollkorn-Saat-Ciabatta mit  
gegrilltem Gemüse, Tomaten,  
Soja - Mayonnaise



**22**

## VORSPEISEN

Caprese mit Kirschtomaten,  
Burrata-Käse

**24**

Thunfisch-Carpaccio, Himbeeren  
und Haselnüssen

**28**

Auswahl an Aufschnitt und  
Käsesorten aus Trentino-Südtirol  
mit hausgemachtem eingelegtem  
Gemüse

**30**

## ERSTE GÄNGE

Käse-Knödel mit Butter  
und Salbei

**26**

Gemüsesuppe,  
Getreide  
und Basilikum-Pesto



**22**

Linguine-Nudeln mit  
Venusmuscheln und Zucchini

**28**

## HAUPTGERICHTE

Rinderentrecôte, Ofenkartoffeln  
und Estragon-Béarnaise-Sauce

**38**

Hühnerbrust, wilder roter  
Reis, Gemüse und  
Basilikum-Mayonnaise

**34**

Fisch des Tages  
mit Gemüse der Saison



**42**

## DESSERTS

Strudel mit Vanillesauce

**16**

Sachertorte

**16**

Tiramisu

**16**


Auswahl an frischem Obst



**16**

Auswahl an Eis und Sorbet

**14**

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.

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.