

Beispielmenü,  
der Vorschlag  
ändert sich täglich.

Beispielmenü,  
der Vorschlag  
ändert sich täglich.

TAGESMENÜ

Goldbrasse-Ceviche, marinierte Tropea-Zwiebeln, Zitronengel und geräucherte Süßkartoffel **28**

Lasagne mit geschmortem Rindfleisch und Crozzon-Käse **26**

Schweinebauch, marinierter Rotkohl, Apfelmus und Sternanissauce **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, Kürbis und Puntarelle-Chicorée **30**

Handwerklich hergestellter Speck „Macelleria Alter Keller“, Roggenbrot, Kräuterbutter und eingelegtes Gemüse **26**

Marinierter Lachs, Blumenkohl und Dillöl **28**

Mariniertes Bio-Rindfleisch-Carpaccio, Bitterkräuter und Patascoss-Käse **28**

ERSTE GÄNGE

Risotto mit Prà Fiorito-Käse und Pilzragout **28**

Strozzapreti-Nudeln mit Spinat, Hirschragout, konfitierten Blaubeeren und Thymian **28**

Tortelli-Nudeln gefüllt mit Casolet-Käse, Safrancreme, Kapernpulver und Kakaobohnen **26**

Spaghetti mit Garnelen nach „Busara“-Art und Paniermehl **30**

FISCH

Seesaibling-Filet, Topinambur, Berg-Lardo und Rotweinsauce **36**

Wolfsbarsch-Filet mit Artischocken-Auflauf **42**

Geschmorter „Fisch des Tages“ mit Miesmuscheln und Oliven **42**

FLEISCH

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

Geschmorte Kalbshaxe, gratiniertes Mark, sautierter Safranreis **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

Linzer Kekse mit Mandeln, Zabaione, 70% Schokolade und Johannisbeer-Marmelade **16**

Paris-Brest mit Haselnuss, Karamell und Mandarine **16**

Karamellierter Apfelblättereig, Vanillesauce **16**

Auswahl an Eis und Sorbet **14**

Auswahl an frischem Obst **16**

LEFAY SPA

Minestrone aus Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreide mit Miso **24**

Süßkartoffel-Gnocchi, Topinambur-Chips **26**

Kohlroulade und geschmortes Gemüse, Erbsenhummus **32**

Vanilleeis, Waldbeeren-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.