

Beispielmenü,
der Vorschlag
ändert sich täglich.

Beispielmenü,
der Vorschlag
ändert sich täglich.

TAGESMENÜ

Gesalzenes Rindercarpaccio,
gemischter Salat mit
Waldhonig und Senf **28**

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

Hirsch-Ossobuco, Johannisbeeren
und Polenta-Gnocco **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

Saibling-Carpaccio, Ceviche, Süßkartoffel und Mais **32**

Aubergine, Mandelcreme und Gelbe-Tomaten-Coulis **26**

Hirsch-Carpaccio mit Kaffee-Marinade, Heidelbeeren
und Büffelmozzarella **28**

Speck aus eigener Herstellung „Macelleria Alter Keller“,
Roggenbrot, Kräuterbutter und eingelegtes Gemüse **26**

ERSTE GÄNGE

Carnaroli Risotto mit Gran Pan Käse und Steinpilzen **28**

Strangolapreti-Nudeln mit Spinat, Butter und Salbei,
Reh-Ragout **28**

Buchweizen-Ravioli gefüllt mit Prà Fiorito Käse und
Mangold **26**

Spaghetti mit Zucchini, Sardellensauce und
aromatischem Brot **30**

FISCH

Stör, sautiertes Gemüse mit Zitrusfrüchten,
Schnittlauchsauc **36**

Geschmorter Tintenfisch, Kartoffelragout mit
Tintenfischtinte **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**

Schweinerippchen, Süßkartoffeln und Limette **36**

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

Geschnittenes Färsensteak, Kartoffelpüree und
BBQ-Sauce aus roten Früchten **40**

KÄSE

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

DESSERTS

Bananen-, Karamell- und Erdnussbarren **16**

Cremige Haselnuss Creme, Schokolade und Kirsche **16**

Zitronen-Mandel-Vanille-Törtchen **16**

Auswahl an Eis und Sorbet **14**

Auswahl an frischem Obst **16**

LEFAY SPA 

Gebratene Spargel, mariniertes
Eigelb **24**

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

Gefülltes Gemüse mit
Piperade-Sauce **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.