



vigilius
mountain resort. **einfach: sein.**

einfach: genießen

1.500 Meter über dem Meer, weit weg vom Alltag, öffnen sich die Sinne für köstliche Aromen und Düfte. Hinter der exzellenten, mehrfach ausgezeichneten Küche des vigilius mountain resort steht ein engagiertes Küchenteam, das mit seiner klaren Bekenntnis zu regionalen Genüssen aus nachhaltiger Landwirtschaft Einfachheit und Authentizität auf den Teller zaubert.

einfach: köstlich!

Südtirol befindet sich in der glücklichen Lage, das bodenständig Alpine mit der mediterranen Leichtigkeit kulinarisch verknüpfen und gleichzeitig seinen Wurzeln treu bleiben zu können. Aus dem persönlichen Kontakt mit den Lieferanten erwächst so die große Begeisterung für beste Zutaten, die wir Ihnen gerne jeden Tag aufs Köstlichste zubereitet servieren.

vigilius daily cuisine

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, für Ihren Aufenthalt die **vigilius daily cuisine** zu Ihrem Zimmer dazubuchen. Nach der Grundidee der Halbpension stellen wir Ihnen hierbei täglich ein **Vier-Gang-Wahlmenü** aus verschiedenen Menüfolgen zur Auswahl.

vigilius daily cuisine

Weit über den Lichtern des Tals stellen wir Ihnen folgende Menüs zur Wahl, aus denen Sie vom Antipasto, über Vor- und Hauptgericht bis zur Nachspeise je ein Gericht aussuchen können.

Unsere vigilius daily cuisine ist mit Aufpreis auf Ihren Zimmerpreis erhältlich.

Alpin

Tief verwurzelt, und dennoch in phantasiereicher Interpretation auf den Teller gebracht, bietet unser Alpin Menü bodenständige Geschmäcker aus den herrlichen Zutaten unserer Gegend und dem gesamten Alpenraum.

Mediterran

Die italienische Küche trägt die Sonne im Herzen. Frisch und farbenfroh vereinen unsere mediterranen Genüsse köstliche Leichtigkeit und Frohsinn auf dem Teller.

Vita

Gesund und köstlich fokussiert unser Vita-Menü auf vegetarische und vegane Genüsse und bindet auch spezielle Ernährungsbedürfnisse unserer Gäste ein.

Degustationsmenüs

Alternativ zu unseren vigilius daily cuisine Menüs empfiehlt unser Chef, Premio-Godio-Preisträger Filippo Zoncato, einen Gourmet-Abend mit raffinierten Gerichten aus unseren beiden Menüs der Degustationskarte. Selbstverständlich können Sie, je nach Appetit, auch einzelne Gerichte aus unseren Degustationsmenüs auswählen.

Preis Euro 75,00

Tisch in der Küche

Ein besonderes Highlight für viele unserer Gäste ist ein genussvoller Abend in unserer Küche, wo Sie die Zubereitung Ihrer Speisen direkt vor Ort erleben. Hierfür bitten wir um Voranmeldung mindestens einen Tag im Voraus.

Preis Euro 85,00

Tiroler Abend in der Stube ida

Samstags verwöhnen wir Sie beim Tiroler Abend in unserer gemütlichen Tiroler Stube ida nach dem köstlichen Vorbild der traditionellen Tiroler Küche mit einem Antipasti-Buffer, gefolgt von Vorspeise, Hauptspeise und einer Nachspeisenselektion.

Nur mit Voranmeldung. Limitierte Plätze.

Preis Euro 58,00

Fondue

einfach: gemütlich. Zusammenrücken und genießen. Gerne servieren wir Ihnen gegen Voranmeldung ein vielfältiges Fleischfondue.

Bitte reservieren Sie Ihr Fondue bis 12 Uhr desselben Tages.

Preis Euro 58,00

Glutenfreie Karte

Neben den ausgewiesenen glutenfreien Gerichten auf unserer Karte stellen wir Ihnen auch eine spezielle glutenfreie Karte zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns dennoch vorab über etwaige Intoleranzen.

Kinderkarte

Für unsere jüngsten Gäste gibt es eine spezielle Karte mit Kinder-Lieb-
lingsgerichten. Fragen Sie bitte einfach unser Servicepersonal danach.

-
- Bitte wenden Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten an unser Servicepersonal.
 - Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
-

Öffnungszeiten

Stube ida	Montag bis Samstag 11.00 bis 19.00 Uhr
	Samstag 19.00 bis 21.00 Uhr
	Sonntag 09.30 bis 19.00 Uhr
Restaurant 1500	Täglich von 18.30 bis 21.30 Uhr

vigilius mountain resort · Pawigl 43 · 39011 Lana · Südtirol · Italien
Tel +39 0473 55 66 00 · Fax +39 0473 55 66 99 · info@vigilius.it · www.vigilius.it

