

Antipasti

Hummer-Confit <i>Erbsterrine, Orange, Fenchel und Gin "Mare"</i>  	Euro 27,00
Tartar vom Hirsch <i>Blütenstaub-Eis, Walderdbeeren und Löwenzahn</i>   W	Euro 20,00
Terrine aus Ziegenkäse und Bärlauch <i>Artischocken, Buchweizen und Birnen</i>    W	Euro 18,00
Creme vom grünen Spargel <i>Pochiertes Ei vom Völlaner Roteiserhof, Morcheln und Trüffelperlen</i>    W	Euro 18,00
Kalbszunge <i>Thunfischsauce, süß-saure Zwiebel, Favabohne und Bergradicchio</i>   W Gericht vom Küchenteam, Giacomo aus Piemont	Euro 18,00

Warme Vorspeisen

Handgemachte Pici <i>mit gehobeltem schwarzen Trüffel</i> 	Euro 27,00
Kräuterrisotto <i>Lachsforelle, Latschenkiefer, Speckpulver und Himbeere</i>  	Euro 19,00
Gebratener Liebstöckel- Serviettenknödel <i>Rote-Bete-Creme, Graukäse und Hagebutte</i>   W	Euro 18,00
Safran-Tortello <i>geschmorte Kalbswange, Kalbsjus und Wildspargel</i> W Gericht vom Küchenteam, Tommaso aus der Lombardei	Euro 19,00

Hauptspeisen

Lammkaree, Milch und Heu

Kartoffel - Millefeuille, Artischocken und Lagrein-Sauerkirsche ✨ 🍷 Euro 33,00

Jakobsmuschel

Weißer Spargel, Estragon, Lauchasche und Trüffel 🍷 Euro 30,00

Püree von der „Viola“-Karotte

Quinoa, Wildkräuter-Bouquet, Holunder- Zitronen-Sorbet 🍷 ✨ ❤️ W Euro 18,00

Seebarbe

geräucherte Aubergine, Büffel-Stracciatella,

vesuvische Kirschtomaten, Tarallo

Gericht vom Küchenteam, Giosuè aus Kampanien Euro 33,00

Dessert

Mami

Matchatee-Creme, Adzukibohne, Sakè 🍷 Euro 15,00

Mediterraneo

Schafsricotta, Schokoladencreme mit Mandelaroma,

Zitrusfrüchte, Liebstöckel, Spirulina Alge 🍷 W Euro 15,00

Breakfast

Panna Cotta mit Cornflakes, Nougat, Kaffee und Milch Euro 14,00

Ricordo Emiliano

Reis, Eis aus fermentierter Milch 🍷

Gericht vom Küchenteam, Yenifer aus Emilia Romagna Euro 14,00

Die Alpen

Cremiger Heu-Cheesecake, Kastanienhonig-Eiscreme,

Grappa Brombeere und Buchweizen 🍷 ✨ Euro 14,00

Feine Biokäse-Auswahl vom Südtiroler Affineur Hansi Baumgartner „Degust“
und Maso Masoner „Masonerhof“ aus dem Ultental mit Chutneys

3 Sorten Euro 8,00

5 Sorten Euro 14,00

7 Sorten Euro 19,00

Degustationsmenü

Jedes Gericht beschreibt die geografischen Wurzeln unseres Küchenteams.

Amouse bouche

Arancino di riso – Reisbällchen

Francesco aus Sizilien

Kalbszunge

Thunfischsauce, süß-saure Zwiebel, Bohnen und Bergradicchio   **W**

Giacomo aus Piemont

Safran-Tortello

geschmorte Kalbswange, Knochenmark-Sauce und Wildspargel **W**

Tommaso aus der Lombardei

Seebarbe

geräucherte Aubergine, Büffel-Stracciatella, vesuvische Kirschtomaten

Giosuè aus Kampanien

Ricordo Emiliano

Reis, Eis aus fermentierter Milch

Gericht vom Küchenteam, Yenifer aus Emilia Romagna

Degustationsmenü

Euro 71,00

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

Euro 106,00

Tisch in der Küche

Genießen Sie eine einzigartige Erfahrung in unserer Küche. Erleben Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte direkt vor Ort.

Nur mit Voranmeldung.

Überraschungsmenü

Euro 80,00

vegan 

vegetarisch 

glutenfrei 

laktosefrei 

alpines Gericht 

Wildkräutergericht, Kulinarische Wochen in Lana und Umgebung **W**

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

Alpine Reise

Eine Reise durch die Alpen

Zwischen friedlich malmendem Grauvieh und pffiffig wachsamen Murmeltieren spannen sich prachttvolle Landschaftsbilder: von mächtigen, kargen Gipfeln über satte Almwiesen bis hinunter in fruchtbare Talböden.

Die Alpen begeistern Herz und Auge – und den Gaumen! Wir laden Sie ein, auf eine kulinarische Reise zu den schönsten und köstlichsten Plätzen zwischen Frankreich, Österreich, Italien, Schweiz und Slowenien: mit immer wieder neuen genussreichen Routen quer durch die Alpen.

Lassen Sie es sich schmecken!
Ihr vigilius Team

Unsere Gerichte für Sie

Amouse bouche

Suppe nach „Valpelinesischer Art“
(Aostatal)

Stockfisch-Creme

Weißer Bassano Spargel, Waffel und Mais Euro 19,00
Der weiße Spargel aus Bassano ist ein Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung.
(Venetien)

Haselnuss „Plin“-Ravioli

*Robiola Roccaverano (piemontesischer Ziegenkäse),
Brennnesselsauce und Trüffel W V* Euro 20,00
Der Robiola Roccaverano ist ein klassifiziertes Slow Food aus Italien
(Piemont)

Ferkel

Püree von der Lamon-Bohne, Rotkraut, Biersauce und Speck Euro 28,00
Das Ferkel ist klassifiziertes Slow Food aus Österreich.
Die Lamon-Bohne ist klassifiziertes Slow Food aus Italien, Veneto.
(Österreich)

Die Alpen

*Cremiger Heu-Cheesecake, Kastanienhonig-Eiscreme,
Grappa Brombeere und Buchweizen* Euro 14,00
(Trentino-Südtirol)

Alpines Menü

Euro 71,00

Alpines Menü mit Weinbegleitung

Euro 109,00

Weinbegleitung:

Lugana Santa Cristina DOC, 2017, Weingut Zenato, Peschiera del Garda, Verona
Roero Arneis DOCG, 2018, Prunotto, Alba, Piemont
Blaufränkisch Classic, 2017, Weingut Josef Igler, Deutschkreutz, Österreich
Gewürztraminer Juvelo Passito DOC, 2016, Kellerei Andrian, Andrian, Südtirol