

LA LIMONAI A RESTAURANT

SALATE

Caesar Salad <i>Kopfsalat und Eisbergsalat, Grana Padano Käse, Croutons, Caesar-Dressing</i>	Hühnerbrust	24
	Garnelen, Ingwer und Piment	26
	Avocado	24
Nicoise-Salat <i>Gemischter Salat, Thunfisch, hartgekochte Eier, grüne Bohnen, Tomaten, Sardellen, schwarze Oliven, Radieschen</i>		26
Lefay SPA Salat <i>Soncino-Salat, Grünkohl, gemischte Sprossen, Goji-Beeren, Pekannüsse, Hanfsamen, Kakaobohnen-Dressing</i>	☞	24

SANDWICHES

Klassischer Toast <i>Getoastetes Brot, Schinken, lokaler Käse</i>		16
Club Sandwich <i>Getoastetes Brot, Hähnchen, Bacon, Eier, Tomaten, Schinken, lokaler Käse, Kopfsalat, Mayonnaise</i>		26
Bruschetta gourmande <i>Hartweizenbrot, Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Parma Schinken, Burrata Käse</i>		24
Lachs-Brötchen <i>Bun-Brötchen, Räucherlachs, Dill-Frischkäse, Zucchini, hartgekochte Eier</i>		26
Vollkorn-Focaccia <i>Gegrillte Zucchini und Auberginen, sizilianisches Tomatenpesto, Babyspinat</i>	☞	22
Hamburger / Cheeseburger <i>Burger-Brötchen, 200 gr. Rindfleischburger, Tomaten, Kopfsalat, Bacon, Cheddar Käse</i>		28

Alle Sandwiches werden mit Pommes frites / Chips serviert. Die Vollkorn-Focaccia wird mit einem kleinen Salat serviert.

LEFAY SPA ☞

Vorspeise des Tages	20
Erster Gang des Tages	22
Hauptspeise des Tages	30

VORSPEISEN

Wurst- und Käseauswahl mit hausgemachtem Einlegegemüse und Marmelade	28
Gebratene Garnelen, Guacamole und Rohgemüse	30
Gebratenes Gemüse, gegrillter Tremosine-Toma-Käse	22

ERSTE GÄNGE

Die Empfehlung unseres Küchenchefs	24
Frische Paccheri Nudeln mit Datterini-Tomatensauce und salzigem Ricotta-Käse	24
Spaghetti alla chitarra mit frischem Thunfischragout, Oliven und Basilikum	28

HAUPTSPEISEN

Tagesfisch-Empfehlung des Küchenchefs	38
Kalbspillard, Rucola und Kirschtomaten	34
Hühnerbrust mit rustikalen Kartoffeln und Rubra-Sauce	32

DESSERTS

Tiramisu	16
Cheesecake mit Beeren	16
Vanille Crème Brûlée	16
Veganes Mousse mit Zartbitterschokolade und Erdmandel Samen, Mango-Sorbet	☞ 16
Verschiedene Eissorten	14
Auswahl von Fruchtorsorbets	16

Das Lefay SPA ☞ Menü wurde in Zusammenarbeit mit dem wissenschaftlichen Ausschuss von Lefay SPA entwickelt, um den Stoffwechsel zu entlasten und den Körper zu reinigen. Die Menüs bieten schmackhafte, aber leicht verdauliche Kombinationen, die weder Milchprodukte noch Gluten enthalten und präbiotische Zutaten bevorzugen, die das natürliche Wohlbefinden der Darmflora fördern. Die ausgewählten Stützmittel sind sehr kalorienarm, beeinflussen den Blutzuckerspiegel nicht und werden daher vom Körper gut vertragen.

Alle unsere Gerichte könnten Allergene enthalten. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Der zum Verzehr bestimmte rohe Fisch, wird präventiv einer Schnellkühlung gemäß der, in der EU-Verordnung 854/2004 festgelegten Regeln, unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit, sowie die organoleptischen Eigenschaften unserer Zubereitungen zu gewährleisten, können diese einem Schnellkühlungs-Prozess unterzogen werden.