

# lac salin

SPA & MOUNTAIN RESORT

Willkommen im Lac Salin PANORAMIC FONDUE  
wo alpine Tradition auf zeitgenössische Eleganz trifft, um Ihnen  
ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Jedes Gericht ist eine Feier der alpinen Küche, zubereitet mit  
hochwertigen Zutaten und der Meisterschaft unserer Köche.  
Lassen Sie sich von den genuinen Aromen und Geschmäckern  
umhüllen.

Das Erlebnis im Lac Salin Panoramic Fondue geht über das Essen  
hinaus. Mit den majestätischen Alpen von Livigno im Hintergrund  
wird jedes Abendessen zu einem wahren Kunstwerk. Die Gipfel  
des kleinen Tibet erheben sich majestätisch gegen den  
sternenübersäten Himmel und schenken Momente purer alpiner  
Schönheit. Lassen Sie sich vom atemberaubenden Panorama  
verzaubern, das jeden Bissen bereichert und Erinnerungen  
schafft, die Körper und Seele nähren.

i menu

## MENU FONDUE

Naturbelassenes Brot mit Burrata  
und Cantabrico-Anchovis

Fondue nach Wahl

Schokoladenfondue mit frischen Früchten

65 per persona

i menu

## MENU' PANORAMIC

Patanegra-Platte mit Tomatenbrot

Ravioli del Plin gefüllt mit Hirschschmortopf,  
Scimudin-Soße und karamellisiertem Lauch

Chateaubriand vom Rind, serviert  
mit Béarnaise-Sauce und Folienkartoffel  
mit Schnittlauch - 500 g

Tiramisù am Tisch

105 a persona

antipasti

Oscietra-Kaviar serviert mit Blinis, saurer Sahne  
und Schnittlauch - 10 g  
40

Hummer Catalana  
25

Patanegra-Platte mit Tomatenbrot  
23

Tatar am Tisch zubereitet, begleitet von Eigelb, Sardelle,  
Senf, gehackten Zwiebeln und geröstetem Brot  
23

Naturbelassenes Brot mit Burrata  
und Cantabrico-Anchovis  
12

Primi

Hausgemachte Tagliolini mit roten Garnelen  
und schwarzem Trüffel  
18

Gnocchi mit Ragù von der Rinderkälte  
und Pecorino Romano  
15

Ravioli del Plin gefüllt mit Hirschschmortopf,  
Scimudin-Soße und karamellisiertem Lauch  
15

Valtelliner Pizzoccheri  
12

Pizöcar aus Livigno  
12

secondi

Chateaubriand vom Rind, serviert mit Béarnaise-Sauce  
und Folienkartoffel mit Schnittlauch - 500 g  
55

Milano-Schnitzel vom Kalbsrücken, serviert mit  
Mornay-Sauce, Kirschtomaten und Butterkartoffeln  
50

Chinoise-Fondue mit Gemüsebrühe, Rinderfilet,  
Kalbfleisch und Garnelen, serviert mit Pilaw-Reis  
und unseren Saucen  
40

Bourguignonne-Fondue mit rosmarin-aromatisiertem  
Öl, Rinder- und Hühnerwürfeln, serviert mit Gemüse  
und unseren Saucen  
40

Käsefondue mit Gruyère, serviert mit geröstetem Brot  
und gekochten Kartoffeln  
40

Raclette mit Ratte-Kartoffeln, Borettane-Zwiebeln  
und Gewürzgurken  
40

Unsere Fondue werden für mindestens zwei Personen serviert

lac salin

Crêpes Suzette am Tisch  
18

Schokoladenfondue mit frischen Früchten  
15

Tiramisù am Tisch  
13

Mont Blanc  
12