

Salate & Vorspeisen

Buttermakrele

Soja-Nussbutter | Zitronen-Öl
Japanischer Rettich | Wildkräuter
Espresso Öl 17,00 Euro

Burrata

Prosciutto | Datteln | Rucola 16,00 Euro

Taboulé Salat

Petersilie | Bulgur | Granatapfel
Fermentierte Gewürze | Oliven Öl 13,00 Euro

Feldsalat

Papaya | Basilikum | Gurken
Mango Creme | Reis 13,00 Euro

Suppen

Rote Bete Suppe

Kokosmilch | Erdnuss 12,00 Euro

Sellerie Suppe

Reismilch | Trüffelöl 15,00 Euro

Aus Topf & Pfanne

Grünes Kürbis Curry

Roter Reis | Pak Choi | Cashew 24,00 Euro

Cassoulet mit Zanderfilet

Bohnen | Pancetta | Mangold | Velouté 29,00 Euro

Amaranth Bowl

Gebackene Kichererbsen
Spinat | Limonen | Joghurt | Minze 25,00 Euro

Miso Huhn

Karotten Risotto | Rosmarin | Mandel 26,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und alle Zusatzstoffe enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte persönlich an.

Desserts

Vegane Schokoladenmousse

Tonka Bohnen | Nüsse | Sorbet

10,00 Euro

Espresso-Crème Brûlée

Geräucherter Zucker | Milcheis

10,00 Euro

Weitere Süßigkeiten aus der Patisserie
halten wir in unserer Kuchenvitrine für Sie bereit.



Wellnesshotel
Seesicht Ötztal
Privat-SPA & Naturresort ★★★★ SUPERIOR

Speisekarte

Ayurveda

Lounge & Gute Stube

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man
nicht genossen hat.“

Giovanni Boccaccio