

CIASA  SOLEIL
ALPINE LIFESTYLE HOTEL

CENA | ABENDESSEN | DINNER

Concediti un'esperienza culinaria unica che unisce l'anima delle tradizioni altoatesine con la vivacità della gastronomia moderna. Il nostro menu celebra l'abbondanza naturale della regione, dagli ingredienti locali accuratamente selezionati alla nostra innovativa reinterpretazione dei piatti tradizionali. Ogni aspetto della tua esperienza culinaria è pensato per raccontare una storia senza tempo, sostenibile e, soprattutto, indimenticabile.

Gönnen Sie sich ein unverwechselbares kulinarisches Erlebnis, das die Seele der Südtiroler Traditionen mit der Lebendigkeit der modernen Gastronomie verbindet. Unser Menü feiert den natürlichen Reichtum der Region – von unseren sorgfältig ausgewählten lokalen Zutaten bis hin zur innovativen Neuinterpretation traditioneller Gerichte. Jeder Aspekt Ihres kulinarischen Erlebnisses ist darauf ausgelegt, eine Geschichte zu erzählen, die zeitlos, nachhaltig und vor allem unvergesslich ist.

Indulge in a signature dining experience that blends the soul of South Tyrolean traditions with the vibrancy of modern gastronomy. Our menu celebrates the region's natural abundance, from our carefully selected local ingredients to our innovative reinterpretation of traditional dishes. Every aspect of your dining experience is designed to tell a story that is timeless, sustainable, and above all else, unforgettable.

BUFFET

ANTIPASTO | APPETITHAPPEN | APPETISER

Carpaccio di Manzo

Cotto a Bassa Temperatura, Cremoso alle Erbe

Rinds Carpaccio

Bei Niederer Temperatur Gegart, Kräuter Creme

Beef Carpaccio

Slow Cooked, Creamy Herbs

5 | 7 | 9 | 12

PRIMI | VORPEISE | STARTER

Tagliolini Fatti in Casa

Pesto al Basilico, Patate, Fagiolini, Pinoli Tostati

Hausgemachte Tagliolini

Basilikum Pesto, Kartoffeln, Grüne Bohnen,
Getoastete Pinienkerne

Homemade Tagliolini

Basil Pesto, Potato, Green Beans, Toasted Pine Nuts

1 | 3 | 7 | 8 | 13

Melanzana

Classica alla Parmigiana

Aubergine

Klassischer Parmigiana Art

Parmigiana

Classic Parmigiana

3 | 7

Vellutata di Sedano Rapa

Noci, Crostone di Camembert

Knollensellerie Cremesuppe

Nüsse, Camember Crouton

Celeriac Cream Soup

Nuts, Camembert Crouton

1 | 7 | 8 | 9

PRIMI | VORPEISE STARTER

Tagliolini Fatti in Casa

Pesto al Basilico, Patate, Fagiolini, Pinoli Tostati

Hausgemachte Tagliolini

Basilikum Pesto, Kartoffeln, Grüne Bohnen,
Getoastete Pinienkerne

Homemade Tagliolini

Basil Pesto, Potato, Green Beans, Toasted Pine
Nuts

1 | 3 | 7 | 8 | 13

Melanzana

Classica alla Parmigiana

Aubergine

Klassischer Parmigiana Art

Parmigiana

Classic Parmigiana

3 | 7

Vellutata di Sedano Rapa

Noci, Crostone di Camembert

Knollensellerie Cremesuppe

Nüsse, Camember Crouton

Celeriac Cream Soup

Nuts, Camembert Crouton

1 | 7 | 8 | 9

SECONDI | HAUPTGERICHT MAIN COURSE

Trancetto di Salmone

Panour Croccante, Prezzemelo, Caponata di
Verdure, Patate

Lachs Scritte

Knuspruge Panade, Petersille, Caponata
Gemüse, Kartoffeln

Salmon Fillet

Crispy Panour, Parsley, Vegetable Caponata,
Potato

1 | 4 | 5

Staccetti di Tacchino

Curry, Riso Basmati, Verdure Saltate al Wok

Schweinebacke bei Niedriger Temperatur

Curry, Basmati Reis, Wok Gemüse

Curried Turkey

Basmati Rice, Wok Vegetables

7

Uovo Pochet

Scaglie di Pecorino, Tartufo, Asparagi,
Salsa di Pomodorini Freschi

Pochiertes Ei

Schafskäse, Spargel, Trüffel, Frische
Kirschtomatensauce

Poached Egg

Sheep Cheese, Truffle, Asparagus, Fresh Cherry
Tomato Sauce

3 | 7

DOLCE | NACHTISCH | DESSERT

Bignè Craclene

Crema Chantilly, Agrumi, Ganache di Cioccolato,
Petali di Mela

Craqueline Windbeutel

Crème Chantilly, Zitrusfrüchte, Schokoladen Ganache, Apfelblätter

Craclene Puff

Chantilly Cream, Citrus Fruit, Chocolate Ganache,
Apple Leaves

1 | 3 | 5 | 7

VINI AL CALICE | OFFENE WEINE BY THE GLASS

VINI SPUMANTI | SCHAUMWEINE | SPARKLING

Prosecco Tenuta Civranetta Brut

Glera 100%, Fidora, Valdobbiadene

5.50 | 30.00

Blanc de Blancs Extra Brut

Chardonnay 100%, Arunda

6.00 | 40.00

Champagne Ambonnay Brut Grand Cru

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, Bernard Bremont

18.00 | ??.00

VINO BIANCO | WEISSWEIN | WHITE

Pinot Grigio Penon

Kurtatsch, 2022

6.50 | 35.00

Sauvignon Blanc Saxum

Pfitscher, 2023

6.00 | 40.00

Souvignier Gris 3-6-9

Souvignier Gris 100%, Cà da Roman, 2021

5.00 | 50.00

Chablis

Chardonnay 100%, Domaine d'Elise, 2022

9.00 | 45.00

VINI ROSATI | ROSEWEINE | ROSÉ

Le Rosé di Manincor

Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Tempranillo,

Syrah, Manincor, 2023

7.00 | 50.00

Palette Rosé

Grenache, Mourvedre, Cinsault, Syrah, Château Henri Bonnaud,

2023

9.00 | 50.00

VINO ROSSO | ROTWEIN | RED

Pinot Noir Fuxleiten

Pfitscher, 2022

8.00 | 45.00

Lagrein Prestige Riserva

Kellerei Bozen, 2021

9.00 | 45.00

Valpolicella Ripasso

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%,
Tenuta Monte Tabor, 2020

8.00 | 45.00

Château Gombaude-Guilot

Merlot 80%, Cabernet Franc 20%, 2009

21.00 | 135.00