

La Fenice

DER WINTER

Von Monte zu Mare -
Mediterrane Alpenküche im Herzen von Lech.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.
Unser Küchenchef Patrick Tober und sein Team
verwöhnen Sie mit einem Auszug mediterraner und alpiner Geschmäcker.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
so bitten wir Sie, uns diese rechtzeitig mitzuteilen.

Unser Restaurantleiter Sebastian Elles und sein Team
wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Lech, 2026



ausgezeichnet mit einem Michelin Stern - Guide 2026



La Fenice

APERITIVO 10CL

PERRIER-JOUËT Grand Brut	26
PERRIER-JOUËT Blason Rosé	31
FRANCIACORTA Zero Dosage	18
LOIMER BRUT ROSÉ	14

COCKTAILS

KIR ROYAL	29
DRY MARTINI	19
NEGRONI SBAGLIATO	18
FRENCH 75	31
AMERICANO	16

ALKOHOLFREIER APERITIVO 10CL

FLOREALE Frizzante Rosé - Vinuci	12
GELBER MUSKATELLER F.X. Pichler	5,9

MINERALWASSER 75CL

VÖSLAUER prickelnd / still	11,5
-----------------------------------	------

BESONDERHEITEN

SERRAL DEL VELL Cava Brut Nature 120
RECAREDO-PENEDES,ES

BLANC DE BLANCS Champagner Grand Cru 150
PIERRE PETERS,MESNIL-SUR-OGER,FR

KRUG Grand Cuvée 650
KRUG,REIMS,FR

ROEDERER CRISTAL 2015 Champagner Grand Cuvée 620
LOUIS ROEDERER,REIMS,FR

SHAMAN ROSÉ Champagne Grand Brut Nature 150
BENOIT MARGUET,MONTAGNE DE REIMS,FR



2a Ferice

Gelbschwanzmakrele | Topinambur | Sauermilch | Brunnenkresse

Morchel | Junge Erbse | Lardo

Languste | Passionsfrucht | Amalfi Zitrone

Zanderfilet | Palmkohl | Verjus

Taube | Petersilienwurzel | Nashi Birne | Trüffel

Kalbskotelett | Salsa Verde | Artischocke

Weißer Pfirsich | Macadamia Nuss | Joghurt

Feige | Tartelette | Mascarpone

5-Gänge €175,-
6-Gänge €195,-
7-Gänge €215,-
8-Gänge €235,-

- 5-Gänge €130,-
- 6-Gänge €140,-
- 7-Gänge €150,-
- 8-Gänge €155,-





DEGUSTATIONS
MENÜ

VEGETARISCH

RAVANELLO

Schwarzer Rettich | Zitrusfrucht | Sauermilch | Brunnenkresse

**

CANNOLO

Morchel | Junge Erbse | Sauerklee

**

SEDANO RAPA

Ofensellerie | Passionsfrucht | Amalfi Zitrone

**

CAVOLO REPIENO

Fregola Sarda | Palmkohl | Tomate | Verjus

**

TARTUFO

Rüben | Nashi Birne | Petersilie

**

CARCIOFINI

Artischoke | Bramata | Salsa Verde | Paprika

**

CUORE

Weißer Pfirsich | Macadamia Nuss | Joghurt

**

GORGONZOLA LA TOSI

Feige | Tartelette | Mascarpone

auf Vorbestellung

5-Gänge €175,-

6-Gänge €195,-

7-Gänge €215,-

8-Gänge €235,-

Getränkebegleitung

5cl pro Glas

5-Gänge €130,-

6-Gänge €140,-

7-Gänge €150,-

8-Gänge €155,-

