

La Fenice

DER SOMMER

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

Wir freuen uns, Sie heute Abend bei uns begrüßen zu dürfen.
Küchenchef Patrick Tober und sein Team verwöhnen Sie mit einem Menü,
das alpine Bodenständigkeit mit mediterraner Eleganz verbindet — inspiriert von der Saison,
den Bergen und der Leichtigkeit des Südens.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten wir Sie, uns diese rechtzeitig
mitzuteilen, damit wir Ihr Menü entsprechend abstimmen können.

Familie Schneider und das Hotel Arlberg 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 Champagner Grand Cuvée 650
REIMS,FR

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

SHAMAN ROSÉ 2022 Champagne Grand Brut Nature 150
BENOIT MARGUET,REIMS,FR

RICCIOLA

Topinambur | Kaviar | Sauermilch | Brunnenkresse

**

FAGOTTINI

Duroc | Schwertmuschel | Meerrettich | Sauerklee

**

CARABINERO

Salsiccia | Green Zebra Tomate | Amalfi Zitrone

**

SCORFANO

Pulpo | Fenchel | Sauce Bavaoise

**

ANATRA

Ente | Steinpilz | Petersilie | Kirsche

**

SELLA DI CAMOSCIO

Gams | Jams Wurzel | Radicchio | Heidelbeere

**

LAMPONE

Weißer Schokolade | Himbeere | Lavendel

**

BUONASORTE DI BUFALA

Rhabarber | Tropea Zwiebel

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,-

**DEGUSTATIONS
MENÜ**

VEGETARISCH

TOPINAMBUR

Topinambur | Sauermilch | Brunnenkresse

**

FAGOTTINI

Ricotta | Spinat | Meerrettich | Sauerklee

**

ZUCCHINI

Zucchini | Green Zebra Tomate | Amalfi Zitrone

**

FINOCCHIO

Kartoffel | Tomate | Olive

**

RISOTTO

Petersilie | Kirsche | Steinpilz

**

RADICCHIO TREVIGIANO

Jams Wurzel | Heidelbeere | Gorgonzola dolce

**

LAMPONE

Weißer Schokolade | Himbeere | Lavendel

**

BUONASORTE DI BUFALA

Rhabarber | Tropea Zwiebel

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,-