



la lumosa

FINE DINING

Hier, wo sich einst die „Selchkuchl“ befand,
flammt heute eine junge, mutige Küche auf
und belebt unsere Gastkultur neu.



Küchenchef René Tschager
Sous Chef Felix Bacher
Daniel Augschöll
Fabian Kerschbaumer
Gabriel Thurner

Maître & Head Sommelier Bastian Winkler
Assistent Maître & Sommelier Juri Erlacher
Sommelier Sonja Oberhuber
Rahul Kumar
Lena Pernthaler



Coravin

Appius 2020 SÜDTIROL Kellerei St. Michael-Eppan	Glas 30,00 Euro
Sauvignon Blanc Opus Oskar 2023 PFALZ Weingut Jülg	Glas 25,50 Euro
Riesling GG Pechstein 2021 PFALZ Weingut Bürklin Wolf	Glas 32,00 Euro
Chassagne Montrachet 1er Cru Les Vergers 2021 BURGUND Amiot Guy	Glas 30,00 Euro
Tres 2018 SÜDTIROL Kellerei Kurtatsch	Glas 37,00 Euro
Spätburgunder GG KT PFALZ Weingut Jülg	Glas 22,00 Euro
Château Pontet-Canet 2015 PAUILLAC Château Pontet-Canet	Glas 37,00 Euro
Gevrey Chambertin 2021 BURGUND Philippe Pacalet	Glas 28,00 Euro



la lumosa

FINE DINING



ROSE | Wolfsbarsch / Traube / Tomate / Hanf

BBQ SALAT | Mole Pablon / Nam Jim Jaew / Haydari / Quinoa

LACHSFORELLE | Blumenkohl / Topinambur / Molke / Minze

TACO | Cinta Senese / Pilze / Shiro / Portulak

PASTRAMI | Getreide / Knoblauch / Nektarine / Endivie / Sellerie

WALD | Schokolade / Steinpilze / Zwetschge / Latschenkiefer

SPECIAL | Tuna Toro / Gurke / Oscietra Kaviar – Purmano
32,00 Euro

PURMANO KAVIAR | Kaluga Signature Selection
5g 19,90 Euro / 10g 33,90 Euro



DIE GROÖE REISE | 149,00 Euro pro Person

6 GÄNGE |

WEINBEGLEITUNG | 92,00 Euro pro Person

DIE KLEINE REISE | 132,00 Euro pro Person

5 GÄNGE ohne Lachsforelle |

WEINBEGLEITUNG | 79,00 Euro pro Person

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG | 53,00 Euro pro Person



la lumosa

FINE DINING

Dove un tempo sorgeva l'affumicatoio
(Selchkuchl, nel dialetto locale),
oggi arde la fiamma di un'arte culinaria giovane e intrepida,
la nuova scintilla della nostra ospitalità



Chef di Cucina René Tschager
Sous Chef Felix Bacher
Daniel Augschöll
Fabian Kerschbaumer
Gabriel Thurner

Maître & Head Sommelier Bastian Winkler
Assistent Maître & Sommelier Juri Erlacher
Sommelier Sonja Oberhuber
Rahul Kumar
Lena Pernthaler



Coravin

Appius 2020 | ALTOADIGE
Cantina St. Michael-Eppan

Bicchieri 30,00 Euro

Sauvignon Blanc Opus Oskar 2023 | PFALZ
Tenuta Jülg

Bicchieri 25,50 Euro

Riesling GG Pechstein 2021 | PFALZ
Cantina Bürklin Wolf

Bicchieri 32,00 Euro

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Vergers 2021 | BOURGOGNE
Amiot Guy

Bicchieri 30,00 Euro

Tres 2018 | SÜDTIROL
Cantina Kurtatsch

Bicchieri 37,00 Euro

Spätburgunder GG KT | PFALZ
Weingut Jülg

Bicchieri 22,00 Euro

Château Pontet-Canet 2015 | PAUILLAC
Château Pontet-Canet

Bicchieri 37,00 Euro

Gevrey Chambertin 2021 | BOURGOGNE
Philippe Pacalet

Bicchieri 28,00 Euro



la lumosa

FINE DINING



ROSA | Branzino / Uva / Pomodori / Canapa

INSALATA BBQ | Mole Pablon / Nam Jim Jaew / Haydari / Quinoa

TROTA SALMONATA | Cavolfiore / Topinambur / Siero / Menta

TACO | Cinta senese / Funghi / Shiro / Portulaca

PASTRAMI | Grano / Aglio / Nettarina / Endivie / Sedano

BOSCO | Cioccolato / Porcini / Prugna / Pino Mugo

SPECIAL | Tuna Toro / Cetrioli / Caviale Oscietra Purmano
32,00 Euro

PURMANO KAVIAR | Kaluga Signature Selection
5g 19,90 Euro / 10g 33,90 Euro



IL GRANDE VIAGGIO | 149,00 Euro a Persona
6 PORTATE |

VINO IN ABBINAMENTO | 92,00 Euro a Persona

IL PICCOLO VIAGGIO | 132,00 Euro a Persona
5 PORTATE senza Trota Salmonata |

VINO IN ABBINAMENTO | 79,00 Euro a Persona

BEVANDE ANALCOLICHE IN ABBINAMENTO | 53,00 Euro a Persona



la lumosa

FINE DINING

Here where the old 'Selchkuchl' smokehouse kitchen
once stood, the flames of a youthful,
intrepid cuisine now burns with a passion,
breathing new life into our philosophy of hospitality.



Head Chef René Tschager
Sous Chef Felix Bacher
Daniel Augschöll
Fabian Kerschbaumer
Gabriel Thurner

Maître & Head Sommelier Bastian Winkler
Assistent Maître & Sommelier Juri Erlacher
Sommelier Sonja Oberhuber
Rahul Kumar
Lena Pernthaler



Coravin

Appius 2020 SOUTH TYROL Winery St. Michael-Eppan	Glas 30,00 Euro
Sauvignon Blanc Opus Oskar 2023 PFALZ Winery Jülg	Glas 25,50 Euro
Riesling GG Pechstein 2021 PFALZ Winery Bürklin Wolf	Glas 32,00 Euro
Chassagne Montrachet 1er Cru Les Vergers 2021 BURGUNDY Amiot Guy	Glas 30,00 Euro
Tres 2018 SOUTH TYROL Winery Kurtatsch	Glas 37,00 Euro
Spätburgunder GG KT PFALZ Weingut Jülg	Glas 22,00 Euro
Château Pontet-Canet 2015 PAUILLAC Château Pontet-Canet	Glas 37,00 Euro
Gevrey Chambertin 2021 BURGUNDY Philippe Pacalet	Glas 28,00 Euro



la lumosa

FINE DINING



ROSE | Sea bass / Grape / Tomatoes / Hemp

BBQ SALAD | Mole Pablon / Nam Jim Jaew / Haydari / Quinoa

SALMON TROUT | Cauliflower / Jerusalem Artichoke / Whey / Mint

TACO | Cinta Senese / Mushrooms / Shiro / Purslane

PASTRAMI | Grain / Garlic / Nectarine / Endivie / Celery

FORREST | Chocolate / Porcini mushrooms / Plum / Mountain Pine

SPECIAL | Tuna Toro / Cucumber/ Caviar Oscietra – Purmano
32,00 Euro

PURMANO KAVIAR | Kaluga Signature Selection
5g 19,90 Euro / 10g 33,90 Euro



THE BIG JOURNEY | 149,00 Euro per Person

6 COURSES |

WINE PAIRING | 92,00 Euro per Person

THE SMALL JOURNEY | 132,00 Euro per Person

5 COURSES without Salmon Trout |

WINE PAIRING | 79,00 Euro per Person

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE PAIRING | 53,00 Euro per Person