



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
Sophia Jennewein
Rahul Kumar



Coravin

Appius 2018 SÜDTIROL Kellerei St. Michael-Eppan	Glas 28,00 Euro
Ornellaia Bianco 2020 BOLGHERI Tenuta dell'Ornellaia	Glas 42,00 Euro
Ried Singerriedel Riesling Smaragd 2019 WACHAU Weingut Franz Hirtzberger	Glas 28,50 Euro
Chardonnay R 2022 FRANKEN Weingut Rudolf Fürst	Glas 25,00 Euro
Tres 2018 SÜDTIROL Kellerei Kurtatsch	Glas 37,00 Euro
Tignanello 2021 TOSCANA Tenuta Marchesi Antinori	Glas 26,00 Euro
Château Pontet-Canet 2015 PAUILLAC Château Pontet-Canet	Glas 37,00 Euro
Pinot Noir 2022 GRAUBÜNDEN Weingut Gantenbein	Glas 37,00 Euro



la lumosa

FINE DINING



ROSE | Hirsch / Birne / Kohlrabi

RAMEN TORI CHINTAN | Truthahn / Mayak Ei / Shiitake / Roggen

DRY AGED | Saibling / Hagebutte / Kürbis / Kaviar

TÖRGGELEN | Sauerkraut / Surfleisch / Brennsuppe

REH | Rote Beete / Blaukraut / Johannisbeere

ZITRUS | Mandarine / Erdnuss / Zitronenverbene

WEIßER TRÜFFEL AUS ALBA | Tagespreis

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



DIE GROßE 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 Dry Aged |

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
Sophia Jennewein
Rahul Kumar



Coravin

Appius 2018 | ALTOADIGE
Cantina St. Michael-Eppan

Bicchiere 28,00 Euro

Ornellaia Bianco 2020 | BOLGHERI
Tenuta dell'Ornellaia

Bicchiere 42,00 Euro

Ried Singerriedel Riesling Smaragd 2019 | WACHAU
Cantina Franz Hirtzberger

Bicchiere 28,50 Euro

Chardonnay R 2022 | FRANKEN
Cantina Rudolf Fürst

Bicchiere 25,00 Euro

Tres 2018 | SÜDTIROL
Cantina Kurtatsch

Bicchiere 37,00 Euro

Tignanello 2021 | TOSCANA
Tenuta Marchesi Antinori

Bicchiere 26,00 Euro

Château Pontet-Canet 2015 | PAUILLAC
Château Pontet-Canet

Bicchiere 37,00 Euro

Pinot Noir 2022 | GRAUBÜNDEN
Cantina Gantenbein

Bicchiere 37,00 Euro



la lumosa

FINE DINING



ROSA | Cervo / Pera / Cavolo Rapa

RAMEN TORI CHINTAN | Tacchino / Uovo Mayak / Shiitake / Segale

DRY AGED | Salmerino / Rosa Canina / Zucca / Caviale

“TÖRGGELEN” | Crauti / Carne salmistrata / “Brennsuppe”

CAPRIOLO | Barbabietola / Cavolo Rosso / Ribes

AGRUMI | Mandarino / Arachidi / Verbena di Limone

TARTUFO BIANCO D’ALBA | Prezzo Giornaliero

SPECIAL | Tuna Toro / Cetrioli / Caviale Oscietra - Purmano
32,00 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 Dry Aged |

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
Sophia Jennewein
Rahul Kumar



Coravin

Appius 2018 SOUTH TYROL Winery St. Michael-Eppan	Glas 28,00 Euro
Ornellaia Bianco 2020 BOLGHERI Winery dell'Ornellaia	Glas 42,00 Euro
Ried Singerriedel Riesling Smaragd 2019 WACHAU Winery Franz Hirtzberger	Glas 28,50 Euro
Chardonnay R 2022 FRANKEN Winery Rudolf Fürst	Glas 25,00 Euro
Tres 2018 SÜDTIROL Winery Kurtatsch	Glas 37,00 Euro
Tignanello 2021 TUSCANY Winery Marchesi Antinori	Glas 26,00 Euro
Château Pontet-Canet 2015 PAUILLAC Château Pontet-Canet	Glas 37,00 Euro
Pinot Noir 2022 GRAUBÜNDEN Winery Gantenbein	Glas 37,00 Euro



la lumosa

FINE DINING



ROSE | Stag / Pear / Kohlrabi

RAMEN TORI CHINTAN | Turkey / Mayak Egg / Shiitake / Rye

DRY AGED | Mountain Char / Rosehip / Pumpkin / Caviar

“TÖRGGELEN” | Sauerkraut / Pickled Meat / “Brennsuppe”

DEER | Beetroot / Red Cabbage / Red Currants

CITRUS | Tangerine / Peanut / Lemon verbena

WHITE ALBA TRUFFLE | Daily Rate

SPECIAL | Tuna Toro / Cucumber/ Caviar Oscietra - Purmano
32,00 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 Dry Aged |

WINE PAIRING | 79,00 Euro per Person

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