

# Degustationsmenu



*"Meine Küche ist eine Hommage an die ehrlichen Aromen der Region."*

– Daniel Sanin

## Eine Reise der Sinne mit Chefkoch Daniel Sanin

Willkommen zu einer kulinarischen Reise, bei der ich Sie durch neun Gänge begleite. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte.

Entdecken Sie die Vielfalt der alpinen Aromen, inspiriert durch die zeitlose Architektur des vigilius mountain resorts. Mein Ziel ist es, die Essenz Südtirols einzufangen und lokale, saisonale Produkte mit Tradition und modernen Einflüssen zu verbinden.

Lassen Sie es sich schmecken,

Daniel Sanin,  
mit Küchenteam

## Menü

Heimischer Saibling, Sauvignon Blanc, Vigiljocher Kräuter, Cashewnüsse, Yuzu Kaviar

---

Kalbsbries-Cappuccino,  
Lauch, Champignons, Bries sauté, violette Kartoffeln

---

Rote Bete, Safran Fusilloni, Blutorangen,  
Alpencaviar, Seeigel

---

Acquarello Risotto, Erdbeerbalsamico, Graukäse,  
Pfifferlinge, Basilikum

---

Geräuchertes Brennesselsorbet

---

Steinbutt, Couscous, Joghurt, Pistaziencreme,  
Seppia-Tinte, Chilischäum

---

Einheimisches Rinds-Ribeye, Morcheln,  
Pustererkartoffel-Espuma, Trüffel, Jus

---

Weißer Schokolade, Limette, Gurke, grüner Apfel

---

Menüpreis €125 pro Person

Weinbegleitung:  
4 Weine für € 58 pro Person  
7 Wein für € 98 pro Person