



„Geprägt von der Französisch-Alpinen Küche ist es für mein Team und mich die größte Anerkennung, wenn unsere Gäste glücklich und teilweise mit einem neuen Blickwinkel auf unscheinbare Produkte, welche zum Teil direkt vor unserer Haustür wachsen, nach einem schönen Abend, mit einem Lächeln im Gesicht unser Restaurant verlassen.“

Freuen Sie sich auf einen magischen Abend im LA'LIV.

Ihr Küchenchef,

A handwritten signature in white ink, consisting of the letters 'k' and 's' in a cursive, stylized font.

KEVIN SZALAI





ENTRÉES

AUBERGINE & PAIN BLANC

Rucola | schwarzer Knoblauch | Pimientos de Padrón

SAINT MAURE & CASSIS

Weidekräuter | Walnuss | Pomelo

APFEL & KOHLRABI

Lavendel | roter Quinoa | Zitronenmelisse

ALPINE SALADE NIÇOISE

Gebirgsforelle | Salatherz | Wachtelei

TARTARE DE VEAU

Senfkörner | Karfiol | Alpenkaviar

CONSOMME DOUBLÉ

Foie Gras | Sherry | Karotte

COEUR DE BOEUF ESSENZ

Basilikum | Maiwipfel | Almtopfen

SECRET ALPENKRÄUTER

Avocado | fermentierte Heidelbeere | Dattel
Alpengarnele | oder mit Schwarzfederhuhn

BANDNUDEL

Eierschwammerl | Scorzone Trüffel | Pimpinelle

ZUCCHINIBLÜTE

Fromage blanc | Beluga Linse | Vitelotte

LOUP DE MER x2

Gribiche | Kerbelknolle | Sauce Bercy

BRETONISCHER HUMMER

Erbse | Passionsfrucht | Venere

BARBARIE ENTE

Weidekräuterschnitte | Radicchio | Apfel

SALZWIESENLAMM

Fregola | Gemüse aus dem alten Land | Tamarillo

WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalb | Kartoffel-Gurken Salat | Preiselbeere

CLASSIQUES



À LA FIN

ÉCLAIR AU CHOCOLAT ET LAVANDE

Lemon Curd | Salzkaramell | Maulbeere

MARILLEN TARTELETTE 24k

Rosmarin | Nussbutter | Meringue

EISBERG SELÉCTION

Sorbet & Eis

CAMEMBERT AU CALVADOS

Romanasalat | Uhudler | Sauerteigbrot



MENÜ ALPEN SPAZIERGANG

DAS BEET

Leindotter | fermentiertes Gemüse | Pimpinelle

DIE FELDER

Gurke | Hanf | Tomberry | Gebirgsgarnele

DIE GEWÄSSER

Saibling | Latschenkiefer Beurre Blanc | Lauch | Kohlrabi

DAS TAL

Alte Kuh | Moos | Buchenpilz | fermentierte Heidelbeere

DIE WEIDE

Molke | Ötztal Honig | Herzkirsche | Enzian



MENÜ GRÜNE ALPEN – VEGAN

DAS BEET

Leindotter | fermentiertes Gemüse | Pimpinelle

DIE FELDER

Zucchiniblüte | Gurke | Tomberry | Hanf

DIE GEWÄSSER

Alpen Spirulina | Venere | Crosne

DAS TAL

Kräutersaitling | fermentierte Heidelbeere | Moos | Kerbelknolle

DIE WEIDE

Herzkirsche | Enzian | Pistazie