



SWISS **DIAMOND** HOTEL



*Lake Lugano*

*Ristorante Lago*  
*Menu*



*A world of luxury*

*D*

*Il nostro Head Chef e il Maitre di Sala  
vi danno il benvenuto*

*Our Head Chef and Maitre de Salle  
welcome you*

*Notre Chef de Cuisine et notre Maître de Salle  
vous souhaitent la bienvenue*

*Unser Chefkoch und Maitre de Salle  
heissen Sie Willkommen*

*A world of luxury*





## Contenuti Alimentari / Content In Food

<b>PIATTI VEGETARIANI</b> VEGETARIAN DISHES			<b>SEMI DI SOIA</b> SOYA BEANS
<b>CARNE DI MAIALE</b> PORK			<b>SEDANO</b> CELERY
<b>NOCI</b> NUTS			<b>MOSTARDA</b> MUSTARD
<b>PICCANTE</b> SPICY			<b>SEMI DI SESAMO</b> SESAME SEEDS
<b>ALCOOL</b> ALCOHOL			<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
<b>LATTOSIO</b> LACTOSE			<b>LUPINI</b> LUPINS
<b>UOVA</b> EGGS			<b>MOLLUSCHI</b> MOLLUSCS
<b>GLUTINE</b> GLUTEN			<b>PESCE</b> FISH
<b>CROSTACEI</b> CRUSTACEANS			

**Gentile ospite, su richiesta, il nostro personale di sala sarà lieto di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.**

Lieber Gast, auf Anfrage informiert Sie unser Servicepersonal gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Chers clients, sur demande, notre personnel de service se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Dear Guest, upon request, our service team will be happy to inform you about the ingredients contained in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

*A world of luxury*



# D

## Tasting Menu

### **Noce di capesante dorate radice di prezzemolo e salsa ai peperoni BBQ**

Goldene Jakobsmuschelnuss mit Petersilienwurzel und BBQpaprikasauce  
Noix de Saint-Jacques dorées, racine de persil et sauce aux poivrons BBQ  
Golden scallop with parsley root and BBQ pepper sauce

\*\*\*

### **Fiore di zuccina in carrozza su pomodorini colorati e acciughe del Cantabrico**

Panierte Zucchini Blüten auf bunten Tomaten und kantabrischen Sardellen  
Fleur de courgette panée sur tomates en couleur et anchois de Cantabrie  
Breaded Courgette flower on colourful tomatoes and Cantabrian anchovies

\*\*\*

### **Bottoni di pasta fresca ricotta di montagna, lime, gambero rosso di Mazzara e il suo ristretto**

Frische Pastaknöpfe mit Bergricotta, Limette, roter Garnele von Mazzara und deren Reduktion  
Boutons de pâtes fraîches à la ricotta de montagne, citron vert, crevette rouge de Mazzara et sa réduction  
Fresh pasta buttons with mountain ricotta, lime, Mazzara red prawn and its reduction

\*\*\*

### **Tonno saku leggermente scottato e affumicato con vegetali croccanti e splash di burrata**

Leicht angebratener und geräucherter Sakuthunfisch an knusprigem Gemüse und einem Spritzer Burrata  
Thon saku légèrement saisi et fumé avec des légumes croquants et un éclaboussement de burrata  
Lightly seared and smoked Saku tuna with crispy vegetables and a splash of burrata

\*\*\*

### **Carrè di agnello in crosta di pistacchio soffice di patata dolce e Pak-choi**

Lammkarree in Pistazienkruste mit Süßkartoffelpüree und Pak-choi  
Carré d'agneau en croûte de pistache, purée de patates douces et Pak-choi  
Rack of lamb in pistachio crust, sweet potato puree and Pak-choi

\*\*\*

### **Millefoglie con namelaka alla vaniglia, profumo di rum e passion fruit**

Cremeschnitte mit Vanille-Namelaka, Rumparfüm und Passionsfrucht  
Millefeuille à la namelaka vanillée, parfum de rhum et fruits de la passion  
Millefeuille with vanilla namelaka, rum perfume and passion fruit



**CHF 170,00**

**Per persona / Pro Person / Par personne / Per person**

Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 people  
Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / Ce menu est pour 2 personnes minimum

*A world of luxury*



D

## *Ticino Menu*

***Veli di bresaola, soffice caprino e croccante pane nero della Valle Maggia e misticanza di campo***

*Bresaola mit Ziegenkäse an Vallemaggiabrot und Feldsalat*

*Voiles de bresaola, fromage de chèvre moelleux et pain noir croustillant de la Valle Maggia et mélange de salade des champs*

*Veils of bresaola, soft goat cheese, and crispy black bread from Valle Maggia with mixed field greens*

\*\*\*

***Risotto al merlot con luganega di vitello***

*Merlot Risotto mit Kalbsluganerwurst*

*Risotto au merlot avec luganega de veau*

*Merlot risotto with veal luganega sausage*

\*\*\*

***Ossobuco di vitello in gremolada, purée di patate e verdure miste***

*Ossobuco mit Remoulade an Kartoffelpüree und gemüschtem Gemüse*

*Ossobuco de veau, purée de pommes de terre et mélange de légumes*

*Veal Ossobuco, mashed potatoes and mixed vegetables*

\*\*\*

***Sbrisolona con gelato di farina bona***

*Streuselkuchen an Mehleis*

*Gâteau crumble avec glace "farina bona"*

*Crumble Cake with "farina bona" ice cream*



**CHF 110,00**

**Per persona / Pro Person / Par personne / Per person**

*Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 people*

*Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / Ce menu est pour 2 personnes minimum*

*A world of luxury*



D

## Vegeterian Menu

**Gazpacho di avocado amaranto Bio soffiato e schiuma di cocco**

Avocadogazpacho mit gepufftem Biofuchsschwanz an Kokosschaum  
Gazpacho d'avocat avec amarante soufflé bio et mousse de noix de coco  
Avocado gazpacho with puffed organic amaranth and coconut foam

\*\*\*

**Lingotto tiepido di melanzane alla parmigiana gocce di basilico e tegoline di parmigiano**

Warmes Auberginentörtchen aus Parmesankäse und Basilikumtropfen  
Aubergine parmigiana lingot tiède gouttes de basilic et tuiles de parmesan  
Warm aubergine parmigiana ingot with basil drops and parmesan tiles

\*\*\*

**Cavatelli di farina di grano antico, zucchine, pomodorini disidratati e ricotta salata rapè**

Cavatelli mit Urweizenmehl, Zucchini, dehydrierten Tomaten und geriebener gesalzener Ricotta  
Cavatelli avec de la farine de blé ancien, des courgettes, des tomates séchées et de la ricotta salée râpée  
Ancient wheat flour cavatelli, courgettes, dehydrated cherry tomatoes and grated salted ricotta cheese

\*\*\*

**Bavarese al cioccolato bianco, cake all'olio d'oliva e sorbetto allo yuzu**

Bayerische Creme aus weisser Schokolade, Olivenölkuchen und Yuzusorbet  
Bavarois au chocolat blanc, gâteau à l'huile d'olive et sorbet au yuzu  
White chocolate Bavarian cream, olive oil cake and yuzu sorbet



**CHF 95.00**

**Per persona / Pro Person / Par personne / Per person**



*Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 people  
Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / Ce menu est pour 2 personnes minimum*

*A world of luxury*



D

## Appetizers

-   **Noci di capesante dorate radice di prezzemolo e salsa ai peperoni BBQ** **CHF 34,00**  
*Goldene Jakobsmuscheln mit Petersilienwurzel au BBQpaprikasauce*
-   **Noix de Saint-Jacques dorées, racine de persil et sauce aux poivrons BBQ**  
*Golden scallop with parsley root and BBQ pepper sauce*
-   **Foie Gras d'anatra torchon pepe di Sichuan e gel di albicocca del Vallese** **CHF 36,00**  
*Entenleberterrinen mit Szechuanpfeffer an Walliser Aprikosengelee*
-   **Foie gras de canard au torchon au poivre de Sichuan et gelée d'abricot du Valais**  
*Duck foie gras au torchon with Sichuan pepper and Valais apricot jelly*
-   **Gaspacho di avocado amaranto Bio soffiato e schiuma di cocco** **CHF 26,00**  
*Avocadogaspacho mit gepufftem Biofuchsschwanz an Kokosschaum*
-   **Gaspacho d'avocat, amarante bio soufflée et mousse de coco**  
*Avocado gazpacho with puffed organic amaranth and coconut foam*
-   **Fiore di zuccina in carrozza su pomodorini colorati e acciughe del Cantabrico** **CHF 28,00**  
*Panierte Zucchini Blüten auf bunten Tomaten und kantabrischen Sardellen*
-   **Fleur de courgette panée sur tomates en couleur et anchois de Cantabrie**  
*Breaded Courgette flower on colourful tomatoes and Cantabrian anchovies*
-   **Cannolo di Parmigiano e mais, tartare di manzo, piselli e capperi canditi** **CHF 33,00**  
*Parmesanmaiscannolo mit Rindstartar an Erbsen und kandierten Kapern*
-   **Cannolo de Parmesan et mais, tartare de bœuf, pois et câpres confites**  
*Parmesan and corn cannoli, beef tartare, peas, and candied capers*

*A world of luxury*



D

## First courses



**Bottoni di pasta fresca ricotta di montagna, lime, gambero rosso di Mazzara e il suo ristretto** CHF 32,00

*Frische Pastaknöpfe mit Bergricotta, Limette, roter Garnele von Mazzara und deren Reduktion*

*Boutons de pâtes fraîches à la ricotta de montagne, citron vert, crevette rouge de Mazzara et sa réduction*

*Fresh pasta buttons with mountain ricotta, lime, Mazzara red prawn and its reduction*



**Perle di carnaroli crema di favette, pecorino D.O.P, pepe della Valle Maggia** CHF 30.00

*Carnaroliperlen an Saubohnen mit Ziegenkäse D.O.P. und Vallemaggiapfeffer*

*Perles de carnaroli, crème de fèves, Pecorino D.O.P., poivre du Valle Maggia*

*Carnaroli pearls, fava bean cream, Pecorino D.O.P., Valle Maggia pepper*



**Cavatelli con farina di grano antico zucchine, pomodorini disidratati e ricotta salata rapè** CHF 29.00

*Cavatelli mit Urweizenmehl, Zucchini, dehydrierten Tomaten und geriebener gesalzener Ricotta*

*Cavatelli à la farine de blé ancien, courgettes, tomates séchées et ricotta salée râpée Ancient wheat flour*

*cavatelli, courgettes, dehydrated cherry tomatoes and grated salted ricotta cheese*



**Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" con alicette, uvetta, pinoli, crumble alla mentuccia** CHF 34,00

*Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" mit Sardellen, Rosinen, Pinienkernen und Minzcrumble*

*Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" aux anchois, raisins secs, pignons de pin et crumble à la mente*

*Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" with anchovies, raisins, pine nuts, and mint crumble*



**Lingotto tiepido di melanzane alla parmigiana gocce di basilico e tegoline di parmigiano** CHF 26,00

*Warmes Auberginentörtchen aus Parmesankäse und Basilikumtropfen*

*Aubergine parmigiana lingot tiède gouttes de basilic et tuiles de parmesan*

*Warm aubergine parmigiana ingot with basil drops and parmesan tiles*

*A world of luxury*





D

## Main Course Fish



**Tonno saku leggermente scottato e affumicato con vegetali croccanti e splash di burratina**

**CHF 54,00**



*Leicht angebratener und geräucherter Sakuthunfisch mit knusprigem Gemüse und einem Spritzer Burratina*



*Thon saku légèrement saisi et fumé avec des légumes croquants et une éclaboussure de burrata*

*Lightly seared and smoked saku tuna with crispy vegetables and a splash of burrata*



**Moro oceanico CBT misticanza orientale mais arrostito, colatura di cocco e citronella**

**CHF 60,00**



*Pazifischer Moränozean mit orientalischem Blattgemüse an geröstetem Mais, Kokosnusssauce und Zitronengras*



*Morue océanique CBT avec mélange de légumes orientaux, maïs rôti, sauce de coco et citronnelle*

*Oceanic CBT black cod with oriental greens, roasted corn, coconut sauce, and lemongrass*



**Sogliola ricomposta, funghi, spuma di cannellini su crema di San Marzano**

**CHF 58,00**



*Wiederaufbereitete Seezunge mit Pilze, Cannellinischaum und Sanmarzanocreme*



*Sole recomposée, champignons, mousse de haricots blancs sur crème de San Marzano*



*Deconstructed sole, mushrooms, cannellini foam on San Marzano cream*



**Branzino in crosta di sale marino con verdure in accompagnamento (min 2 persone)**

**CHF 160,00**



*Wolfsbarsch in Meersalzkruste mit saisonellen Gemüsebeilagen (mindestens 2 Personen)*

*Loup de mer en croûte de sel marin avec légumes d'accompagnement (minimum 2 personnes)*





*Sea bass in sea salt crust with accompanying vegetables (minimum 2 people)*

*A world of luxury*



D

## Main Course Meat


-  **Carrè di agnello in crosta di pistacchio, soffice di patata dolce e Pak-choi** **CHF 58.00**  
*Lammkarree in Pistazienkruste mit Süßkartoffelpüree und Pak-choi*  
*Carré d'agneau en croûte de pistache, purée de patates douces et Pak-choi*  
*Rack of lamb in pistachio crust, sweet potato puree and Pak-choi*
-  **Suprema d'anatra al giusto rosa, cavolo topinambur e salsa alle ciliegie** **CHF 54.00**  
*Rosa gebratenes Entenbrustfilet an kohl mit Topinambur und Kirschoße*  
*Suprême de canard cuit à point, chou, topinambours et sauce aux cerises*  
*Duck breast cooked to perfection with cabbage, Jerusalem artichokes, and cherry sauce*
-  **Filetto di manzo alla fiamma su rösti di patate, giardinetto di verdure, salsa chimichurri** **CHF 65.00**  
*Flambiertes Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit Gemüsegarten und Chimichurrisauce*  
*Filet de bœuf flambé sur rösti de pommes de terre, jardin de légumes et sauce chimichurri*  
*Flame-seared beef fillet on potato rösti with mix vegetables and chimichurri sauce*
-  **Cubi di vitello alla milanese con ciuffi di mayo allo zafferano e verdure in tempura** **CHF 56.00**  
*Mailänder Kalbfleischwürfel mit Safranmayonnaise und Gemüsetempura*  
*Cubes de veau à la milanaise avec mayo au safran et légumes en tempura*  
*Milanese-style veal cubes with saffron mayonnaise and vegetable tempura*


*A world of luxury*





D

## Desserts

 **Bavarese al cioccolato bianco, cake all'olio d'oliva e sorbetto allo yuzu** **CHF 20,00**  
*Bayerische Creme aus weisser Schokolade, Olivenölkuchen und Yuzusorbet*  
*Bavarois au chocolat blanc, gâteau à l'huile d'olive et sorbet au yuzu*  
*White chocolate Bavarian cream, olive oil cake and yuzu sorbet*

 **Millefoglie con namelaka alla vaniglia, profumo di rum e passion fruit** **CHF 20,00**  
*Cremeschnitte mit Vanille-Namelaka, Rumparfüm und Passionsfrucht*  
*Millefeuille à la namelaka vanillée, parfum de rhum et fruits de la passion*  
*Millefeuille with vanilla namelaka, rum perfume and passion fruit*

 **Cestino di frolla con fragole, mousse al mascarpone, sorbetto basilico e lime** **CHF 20,00**  
*Mürbeteigkorb mit Erdbeeren, Mascarpone mousse, Basilikum und Limettensorbet*  
*Panier de sablés aux fraises, mousse au mascarpone, sorbet au basilic et au citron vert*  
*Shortbread basket with strawberries, mascarpone mousse, basil and lime sorbet*

 **Semifreddo al cioccolato 70% crema al caramello, pralinato di arachidi salate** **CHF 20,00**  
*Schokoladenparfait 70% Karamellcreme, gesalzene Erdnusspraline*  
*Parfait au chocolat Crème caramel 70 %, praliné cacahuètes salées*  
*Chocolate parfait 70% caramel cream, salted peanut praline*

 **Sbrisolona con gelato di farina bona** **CHF 20,00**  
*Streuselkuchen mit "farina Bona" Mehleis*  
*Gâteau crumble avec glace "farina bona"*  
*Crumble Cake with "farina bona" ice cream*

*A world of luxury*





<u>Provenienza dei pesci:</u>	<u>Origin of fish:</u>	<u>Herkunft des Fisch:</u>	<u>Origine du poisson:</u>
Branzino: FR, GR, IT, TR	Sea Bass: FR, GR, IT, TR	Seebarsch: FR,GR,IT, TR	Bar: FR, GR, IT, TR
Black Cod: AU	Black Cod: AU	Kabeljau: AU	Cabillaud: AU
Polpo: MA, ES	Octopus: MA, ES	Krake: MA, ES	Pulpe: MA, ES
Cozze e Vongole: IT, ES	Clams and Mussels: IT, ES	Venusmuscheln und	Palourdes et Moules: IT, ES
Scampi: NO, ZA	Spiny-lobster: NO, ZA	Miesmuscheln: IT, ES	Langoustines: NO, ZA
Gamberi: IT, VN, ID, TH, AR	Red Prawns: IT, VN, ID, TH,AR	Languste: NO, ZA	Ecrevisses et crevette: IT, VN,ID, TH, AR
Luccio perca: CH, IT, NL	Pike perch: CH, IT	Garnelen: IT, VN, ID, TH, AR	Sandre: CH, IT
Sogliola: NO, UK, NL	Sole: NO, UK, NL	Zander: CH, IT	Sole: NO, UK, NL
Tonno: ID, AU, PHL	Tuna: ID, AU, PHL	Seezunge: NO, UK, NL	Thon: ID, AU, PHL
Capesante: NO, FR, CA	Scallops: NO, FR, CA	Thunfisch: ID, AU, PHL	Coquilles Saint-Jacques: NO, FR, CA
Alici: ES, IT	Anchovies: ES, IT	Kammuschein: NO, FR, CA	Anchois: ES, IT
		Sardellen: ES, IT	

<u>Provenienza delle carni:</u>	<u>Origin of meat:</u>	<u>Herkunft des Fleisches:</u>	<u>Provenance de la viande:</u>
Vitello: CH,NL,IT, AT	Veal: CH,NL,IT	Kalb: CH,NL,IT	Veau: CH,NL,IT
Manzo: CH, IE, AR, IT	Beef: CH, IE, AR,IT	Rind: CH, IE, AR,IT	Bœuf: CH, IE, AR,IT
Agnello: IE, NZ, FR	Lamb: IE, NZ, FR	Lamm: IE, NZ, FR	Agneau: IE, NZ, FR
Luganiga: CH	Luganiga: (sausage): CH	Luganiga (Wurst): CH	Luganiga (saucisse): CH
Pollo: CH, IT, PH	Chicken: CH, IT, PH	Huhn: CH, IT, PH	Poulet: CH, IT, PH
Anatra: FR, CH, HU	Duck: FR, CH, HU	Ente: FR, CH, HU	Canard: FR, CH, HU

Le carni dei paesi esteri possono essere state trattate con antibiotici o ormoni.

Il nostro chef è a Vostra disposizione per adeguare il menu in caso di intolleranze e/o allergie alimentari.  
Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante e Vi auguriamo buon viaggio tra i sapori del nostro menu.

Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones.

The menu can be adapted in case of food intolerances and/or allergies.  
We would like to thank you for choosing our Restaurant and we wish you a pleasant journey through the flavor of menu.

*A world of luxury*

