SWISS DIAMOND HOTEL

★ ★ ★ ★ ★

Lake Lugano

Ristorante Panorama

Menu



A world of luxury

Contenuti Alimentari / Content In Food

PIATTI VEGETARIANI
VEGETARIAN DISHES

NOCI
NUTS

LATTOSIO
LACTOSE

UOVA
EGGS

GLUTINE
GLUTEN

PESCE
FISH

MOSTARDA
MUSTARD

CROSTACEI
CRUSTACEANS

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

MOLLUSCHI
MOLLUSCS

SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS

SEMI DI SOIA
SOYABEANS

LUPINI
LUPINS

SEDANO
CELERY

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.

Sapori e Gusti Autunnali

Carne secca di cervo con funghi autunnali marinati
Getrocknetes Hirschfleisch mit marinierten Herbstpilzen
Viande séchée de cerf avec des champignons d'automne marinés
Dried venison with marinated autumn mushrooms

***

Ravioli di selvaggina, salsa ai mirtilli
Wildravioli mit Preiselbeersauce
Raviolis de gibier, sauce aux myrtilles
Game ravioli with blueberry sauce

***

Controfiletto di capriolo, cavoletti, zucca, porro
Rehrücken, Rosenkohl, Kürbis
Contre-filet de chevreuil, choux de Bruxelles, potiron, poireau
Roe deer sirloin, Brussels sprouts, pumpkin, leek

***

Vermicelli di castagne con zuppetta di cachi alla vaniglia
Kastanienvermicelli mit Vanille-Kaki-Süppchen
Vermicelles de châtaignes avec soupe de kaki à la vanille
Chestnut vermicelli with vanilla persimmon soup



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

Tasting Menu

Baccalà mantecato, pomodoro liquido alla mediterranea

Cremiger gesalzener Kabeljau, mediterrane Tomatensauce

Morue salée crémeuse, coulis de tomate méditerranéen

Creamy salted cod, Mediterranean tomato coulis

***

Gnocchi di patate viola, zucca, amaretti, rosmarino

Violette Kartoffelgnocchi, Kürbis, Amaretti, Rosmarin

Gnocchis de pommes de terre violettes, courge, amaretti, romarin

Purple potato gnocchi, pumpkin, amaretti, rosemary

***

Filetto di lucioperca, salsa allo zafferano, puntarelle e patate

Zanderfilet mit Safransauce, Puntarelle und Kartoffeln

Filet de sandre, sauce au safran, puntarelles et pommes de terre

Pike perch fillet with saffron sauce, puntarelle, and potatoes

***

Petto d'anatra all'arancia e pepe verde, strigoli di patate, verza

Entenbrust mit Orangensauce und grünem Pfeffer, Kartoffelstrudeln, Wirsing

Magret de canard à l'orange et poivre vert, rösti de pommes de terre, chou frisé

Duck breast with orange and green pepper sauce, potato straws, savoy cabbage

***

Sfera al cioccolato bianco, caramello e castagne

Weiße Schokoladensphäre mit Karamell und Kastanien

Sphère au chocolat blanc, caramel et châtaignes

White chocolate sphere with caramel and chestnuts



CHF 125,00

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

Vegetarian Menu

Flan di zucca, crema di formaggio Gottardo, funghi porcini

Kürbisflan, Gottardo-Käsecreme, Steinpilze

Flan de courge, crème de fromage Gottardo, cèpes

Parmesan and corn Pumpkin flan, Gottardo cheese cream, porcini mushrooms

***

Risotto Carnaroli al radicchio tardivo e gorgonzola, noci caramellate

Carnaroli-Risotto mit Spät-Radicchio und Gorgonzola, karamellisierte Walnüsse

Risotto Carnaroli au radicchio tardif et gorgonzola, noix caramélisées

Carnaroli risotto with late radicchio and gorgonzola, caramelized walnuts

***

Scaloppa di quorn, salsa al cocco e lemongrass, coriandoli di verdure, patate

Quorn-Schnitzel, Kokos-Lemongrass-Sauce, Gemüsesplitter, Kartoffeln

Escalope de Quorn, sauce coco et citronnelle, confettis de légumes, pommes de terre

Quorn escalope, coconut and lemongrass sauce, vegetable confetti, potatoes

***

Crème brûlée con frutti di bosco

Crème brûlée mit Beeren

Crème brûlée aux fruits des bois

Crème brûlée with berries



CHF 75,00

***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

Appetizers

Baccalà mantecato, pomodoro liquido alla mediterranea — ***CHF 27,00***
Cremiger gesalzener Kabeljau, mediterrane Tomatensauce
Morue salée crémeuse, coulis de tomate méditerranéen
Creamy salted cod, Mediterranean tomato coulis

Salmone marinato alla barbabietola, finocchio, pompelmo — ***CHF 29,00***
Lachs mariniert mit Rote Bete, Fenchel, Grapefruit
Saumon mariné à la betterave, fenouil, pamplemousse
Marinated salmon with beetroot, fennel, grapefruit

Suprema di quaglia, carciofi, patata soffiata — ***CHF 28,00***
Wachtel Supreme, Artischocken, gepuffte Kartoffel
Suprême de caille, artichauts, pomme de terre soufflée
Quail supreme, artichokes, puffed potato

Scaloppa di fegato d'oca, mele caramellate, noci pecan — ***CHF 34,00***
Gänseleber-Schnitte, karamellisierte Äpfel, Pekannüsse
Escalope de foie gras, pommes caramélisées, noix de pécan
Duck liver scallop, caramelized apples, pecan nuts

Flan di zucca, crema di formaggio Gottardo, funghi porcini — ***CHF 24,00***
Kürbisflan, Gottardo-Käsecreme, Steinpilze
Flan de courge, crème de fromage Gottardo, cèpes
Parmesan and corn Pumpkin flan, Gottardo cheese cream, porcini mushrooms

First courses

Crema di patate, uovo cotto a bassa temperatura, tartufo nero di Norcia **CHF 22,00**
Kartoffelcreme, bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, schwarze Trüffel aus Norcia
Crème de pommes de terre, œuf cuit à basse température, truffe noire de Norcia
Potato cream, low-temperature cooked egg, black truffle from Norcia

Ravioli ai funghi porcini, salsa al timo, medaglione di filetto di cervo **CHF 32,00**
Steinpilz-Ravioli, Thymiansauce, Rehfiletmedaillon
Raviolis aux cèpes, sauce au thym, médaillon de filet de cerf
Porcini mushroom ravioli, thyme sauce, venison fillet medallion

Gnocchi di patate viola, zucca, amaretti, rosmarino **CHF 24,00**
Violette Kartoffelgnocchi, Kürbis, Amaretti, Rosmarin
Gnocchis de pommes de terre violettes, courge, amaretti, romarin
Purple potato gnocchi, pumpkin, amaretti, rosemary

Risotto Carnaroli al radicchio tardivo e gorgonzola, noci caramellate **CHF 24,00**
Carnaroli-Risotto mit Spät-Radicchio und Gorgonzola, karamellisierte Walnüsse
Risotto Carnaroli au radicchio tardif et gorgonzola, noix caramélisées
Carnaroli risotto with late radicchio and gorgonzola, caramelized walnuts

Spaghetti alle vongole veraci **CHF 27,00**
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti aux palourdes
Spaghetti with clams

D

Main Course Fish

Filetto di lucioperca, salsa allo zafferano, puntarelle e patate — ***CHF 48,00***
Zanderfilet mit Safransauce, Puntarelle und Kartoffeln
Filet de sandre, sauce au safran, puntarelles et pommes de terre
Pike perch fillet with saffron sauce, puntarelle, and potatoes

Dorso di Merluzzo nero, salsa al cocco e lemongrass, coriandoli di verdure, patate viola — ***CHF 50,00***
Rücken vom schwarzen Kabeljau, Kokos- und Zitronengras-Sauce, Gemüsespäne, lila Kartoffeln
Dos de morue noire, sauce au coco et à la citronnelle, lamelles de légumes, pommes de terre violettes
Black cod loin, coconut and lemongrass sauce, vegetable confetti, purple potatoes

Scaloppa di rombo, salsa allo zenzero, purè di sedano rapa, spinacini — ***CHF 52,00***
Steinbuttschnitzel, Ingwersauce, Selleriepüree, Spinat
Escalope de turbot, sauce au gingembre, purée de céleri-rave, épinards
Turbot scallop, ginger sauce, celery root purée, spinach

Filetto di Branzino selvatico, invidia brasata, carciofi — ***CHF 55,00***
Wild Gebratene Wolfsbarschfilet, geschmorter Endiviensalat, Artischocken
Filet de Loup de mer sauvage, endives braisées, artichauts
Wild sea bass fillet, braisedendive, artichokes

Main Course Meat

Filetto di cervo, salsa al cassis, funghi porcini, zucca e noci nere — ***CHF 56,00***
Rehfilet mit Cassis-Sauce, Steinpilzen, Kürbis und Walnüssen
Filet de cerf, sauce au cassis, cèpes, potiron et noix noires
Venison fillet with cassis sauce, porcini mushrooms, pumpkin, and black walnuts

Petto d'anatra all'arancia e pepe verde, strigoli di patate, verza — ***CHF 48,00***
Entenbrust mit Orangensauce und grünem Pfeffer, Kartoffelstrudeln, Wirsing
Magret de canard à l'orange et poivre vert, rösti de pommes de terre, chou frisé
Duck breast with orange and green pepper sauce, potato straws, savoy cabbage

Entrecôte di manzo 250g Café de Paris con patatine fritte croccanti — ***CHF 55,00***
Entrecôte vom Rind 250g Café de Paris mit knusprigen Chips
Entrecôte de bœuf 250 g Café de Paris avec frites croustillantes
Entrecôte of beef 250g Café de Paris with crispy fries

Costoletta di vitello 350g alla griglia, gratin di patate e verdure — ***CHF 58,00***
Gegrilltes Kalbskotelett 350 g mit Kartoffelgratin und Gemüse
Côtelettes de veau grillées 350 g, gratin de pommes de terre et légumes
Grilled veal chop 350 g, potato gratin, and vegetables

Desserts

Tortina di limone e nocciola, sorbetto allo yuzu — **CHF 18,00**
Zitronen-Haselnuss-Törtchen, Yuzu-Sorbet
Tarte au citron et noisette, sorbet au yuzu
Lemon and hazelnut tart, yuzu sorbet

Sfera al cioccolato bianco, caramello e castagne — **CHF 18,00**
Weiße Schokoladensphäre mit Karamell und Kastanien
Sphère au chocolat blanc, caramel et châtaignes
White chocolate sphere with caramel and chestnuts

Cheesecake ai lamponi e mango — **CHF 18,00**
Himbeer-Mango-Cheesecake
Cheesecake aux framboises et mangue
Raspberry and mango cheesecake

Croccante di noce pecan, sorbetto e composta di pera, cremoso alla vaniglia — **CHF 18,00**
Pekannuss-Croccante mit Sorbet und Birnenkompott, Vanillecreme
Croquant aux noix de pécan, sorbet et compote de poire, crémeux à la vanille
Pecan brittle with sorbet and pear compote, vanilla cream

Crème brûlée con frutti di bosco — **CHF 18,00**
Crème brûlée mit Beeren
Crème brûlée aux fruits des bois
Crème brûlée with berries

Quartetto classico: Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Tortino al cioccolato — **CHF 20,00**
Klassisches Quartett: Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée, Schokoladenküchlein
Quatuor classique : Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée, Gâteau au chocolat

Formaggi misti (italiani, svizzeri, francesi) — **CHF 22,00**
Gemischte Käsesorten (italienische, Schweizer, Französische)
Fromages variés (italiens, suisses, français)
Mixed cheeses (Italian, Swiss, French)

Provenienza dei pesci:	Origin of fish:	Herkunft des Fisch:	Origine du poisson:
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
Rombo: 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	

Provenienza delle carni:	Origin of meat:	Herkunft des Fleisches:	Provenance de la viande:
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.

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