Ristorante
PANORAMA

menu à la carte

Antipasti
APPETIZERS

Uovo croccante, crosta di funghi trombette, porcini, fonduta di Parmigiano Reggiano
Knuspriges Ei, Kruste aus Totentrompeten, Steinpilzen, Parmigiano-Reggiano-Fondue
Œuf croustillant, croûte de trompettes-de-la-mort, cèpes, fondue de Parmigiano Reggiano
Crispy egg, black trumpet crust, porcini mushroom, Parmigiano Reggiano fondue
26.- CHF

Capesante scottate, crema di zucca affumicata, crumble all'amaretto e semi di zucca tostati
Gebratene Jakobsmuscheln, geräucherte Kürbiscreme, Amaretti-Crumble und geröstete Kürbiskerne
Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de courge fumée, crumble à l'amaretto et graines de courge torréfiées
Seared scallops, smoked pumpkin cream, amaretto crumble and toasted pumpkin seeds
34.- CHF

Carpaccio di gambero rosso, burrata, limone candito, pomodoro confit e olio al basilico
Carpaccio von der roten Garnele, Burrata, kandierte Zitrone, confierte Tomate und Basilikumöl
Carpaccio de crevette rouge, burrata, citron confit, tomate confite et huile au basilic
Red prawn carpaccio, burrata, candied lemon, tomato confit and basil oil
35.- CHF

Suprema di quaglia rosata, carciofo, crema di topinambur e jus al timo
Rosa gebratene Wachtelbrust, Artischocke, Topinamburcreme und Thymianjus
Suprême de caille rosé, artichaut, crème de topinambour et jus au thym
Roasted quail breast, served pink, artichoke, Jerusalem artichoke cream and thyme jus
36.- CHF

Primi piatti
FIRST COURSES

Tagliolini al nero di seppia, gamberi, calamari, bottarga e profumo di limone
Tagliolini mit Sepiatinte, Garnelen, Calamari, Bottarga und Zitronenaroma
Tagliolini à l'encre de seiche, crevettes, calamars, poutargue et parfum de citron
Cuttlefish ink tagliolini, prawns, calamari, bottarga and a hint of lemon
36.- CHF

Linguine di Gragnano all'astice, pomodoro datterino confit, bisque di crostacei e basilico
Linguine di Gragnano mit Hummer, confierten Datterino-Tomaten, Krustentierbisque und Basilikum
Linguine di Gragnano au homard, tomates datterino confites, bisque de crustacés et basilic
Gragnano linguine with lobster, confit datterino tomatoes, shellfish bisque and basil
45.- CHF

Ravioli di zucca, fonduta di Taleggio, noci tostate e olio al rosmarino
Kürbisravioli, Taleggio-Fondue, geröstete Walnüsse und Rosmarinöl
Ravioli à la courge, fondue de Taleggio, noix torréfiées et huile au romarin
Pumpkin ravioli, Taleggio fondue, toasted walnuts and rosemary oil
32.- CHF

Risotto ai porcini, Parmigiano Reggiano e polvere di prezzemolo
Steinpilzrisotto, Parmigiano Reggiano und Petersilienpulver
Risotto aux cèpes, Parmigiano Reggiano et poudre de persil
Porcini risotto, Parmigiano Reggiano and parsley powder
32.- CHF

Secondi di pesce

MAIN COURSES - FISH

Branzino al sale con patate e verdure di stagione
Wolfsbarsch in Salzkruste, Kartoffeln und Saisongemüse
Bar en croûte de sel, pommes de terre et légumes de saison
Sea bass baked in a salt crust, potatoes and seasonal vegetables
62.- CHF per persona / per person – minimo 2 persone / minimum 2 persons

Coda di rospo e gamberi, salsa mediterranea, pak choi e patata
Seeteufel und Garnelen, mediterrane Sauce, Pak Choi und Kartoffel
Lotte et crevettes, sauce méditerranéenne, pak choï et pomme de terre
Monkfish and prawns, Mediterranean sauce, pak choi and potato
58.- CHF

Filetto di rombo, carciofi, crema di pastinaca, salsa al vino bianco
Steinbuttfilet, Artischocken, Pastinakencreme, Weissweinsauce
Filet de turbot, artichauts, crème de panais, sauce au vin blanc
Turbot fillet, artichokes, parsnip cream, white wine sauce
56.- CHF

Lucioperca, finferli, porro, beurre blanc al limone
Zander, Pfifferlinge, Lauch, Zitronen-Beurre-blanc
Sandre, girolles, poireau, beurre blanc au citron
Pike-perch, chanterelles, leek, lemon beurre blanc
56.- CHF

Secondi di carne

MAIN COURSES - MEAT

Petto d'anatra all'arancia, carote glassate, sedano rapa e jus all'arancia
Entenbrust mit Orange, glasierten Karotten, Knollensellerie und Orangenjus
Magret de canard à l'orange, carottes glacées, céleri-rave et jus à l'orange
Duck breast with orange, glazed carrots, celeriac and orange jus
58.- CHF

Costoletta di vitello alla griglia, millefoglie di patate e verdure di stagione
Gegrilltes Kalbskotelett, Kartoffel-Millefeuille und Saisongemüse
Côte de veau grillée, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison
Grilled veal chop, potato mille-feuille and seasonal vegetables
70.- CHF

Filetto di cervo, zucca arrostita, castagne, purè di patate, cavoletti di Bruxelles, mele, jus ai frutti di bosco
Hirschfilet, gerösteter Kürbis, Maronen, Kartoffelpüree, Rosenkohl, Äpfel, Waldbeerjus
Filet de cerf, courge rôtie, châtaignes, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles, pommes, jus aux fruits des bois
Venison fillet, roasted pumpkin, chestnuts, potato purée, Brussels sprouts, apples and wild berry jus
68.- CHF

Dolci

DESSERTS

Mont Blanc alle castagne
Maronen-Mont-Blanc
Mont Blanc aux marrons
Chestnut Mont Blanc
25.- CHF

Pera, cioccolato e ricotta
Birne, Schokolade und Ricotta
Poire, chocolat et ricotta
Pear, chocolate and ricotta
25.- CHF

Crème brûlée alla vaniglia e zucca confit
Vanille-Crème-brûlée mit konfiertem Kürbis
Crème brûlée à la vanille, courge confite
Vanilla crème brûlée with confit pumpkin
25.- CHF

Cremoso al caco con gelato allo yogurt
Kaki-Creme mit Joghurteis
Crémeux de kaki, glace au yaourt
Persimmon crémeux with yogurt ice cream
25.- CHF

Babà al rum
Rum-Babà
Babà au rhum
Rum babà
25.- CHF

Tarte Tatin di mela con gelato alla cannella
Apfel-Tarte-Tatin mit Zimteis
Tarte Tatin aux pommes et glace à la cannelle
Apple Tarte Tatin with cinnamon ice cream
25.- CHF

Ristorante
PANORAMA

menu degustazione

Degustazione
SAN GIORGIO

Questo menu è un omaggio al Monte San Giorgio, sito Patrimonio Mondiale dell'UNESCO che si erge di fronte allo Swiss Diamond Hotel. Tutti i piatti sono realizzati con erbe locali e ingredienti del territorio del Monte San Giorgio.

This menu is a tribute to Monte San Giorgio, a UNESCO World Heritage Site that rises opposite the Swiss Diamond Hotel. All dishes are crafted with local herbs and ingredients from the Monte San Giorgio region.

Uovo morbido, polenta, formaggio
Weiches Ei, Polenta, Käse
Œuf mollet, polenta, fromage
Soft egg, polenta, cheese

* * * * *

Risotto alle erbe e fiori del Monte San Giorgio
Risotto mit Kräutern und Blüten vom Monte San Giorgio
Risotto aux herbes et fleurs du Monte San Giorgio
Risotto with herbs and flowers from Monte San Giorgio

* * * * *

Dessert di castagne
Kastaniendessert
Dessert aux châtaignes
Chestnut dessert

80.- CHF per persona / per person

Degustazione
TICINESE

Cicitt, crema di mais, verza
Cicitt, Maiscreme, Wirsing
Cicitt, crème de maïs, chou de Milan
Cicitt, corn cream, Savoy cabbage

* * * * *

Risotto ai funghi porcini e zafferano mantecato al formaggino ticinese
Risotto mit Steinpilzen und Safran, verfeinert mit Tessiner Frischkäse
Risotto aux cèpes et safran, crémeux au fromage frais tessinois
Porcini and saffron risotto, finished with fresh Ticino cheese

* * * * *

Guancetta di vitello brasata, purè di patate e verdurine di stagione
Geschmorte Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree und Saisongemüse
Joue de veau braisée, purée de pommes de terre et légumes de saison
Braised veal cheek, mashed potatoes and seasonal vegetables

* * * * *

Tiramisù al ratafià
Tiramisù mit Ratafià-Likör
Tiramisù à la liqueur de ratafia
Tiramisù with ratafià liqueur

90.- CHF per persona (minimo 2 persone) / per person (2 persons minimum)

Degustazione

PESCE

Capesante scottate, crema di zucca affumicata, crumble all'amaretto e semi di zucca tostati
Gebratene Jakobsmuscheln, geräucherte Kürbiscreme, Amaretti-Crumble und geröstete Kürbiskerne
Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de courge fumée, crumble à l'amaretto et graines de courge torréfiées
Seared scallops, smoked pumpkin cream, amaretto crumble and toasted pumpkin seeds

* * * * *

Tagliolini al nero di seppia, gamberi, calamari, bottarga e profumo di limone
Tagliolini mit Sepiatinte, Garnelen, Calamari, Bottarga und Zitronenaroma
Tagliolini à l'encre de seiche, crevettes, calamars, poutargue et parfum de citron
Cuttlefish ink tagliolini, prawns, calamari, bottarga and a hint of lemon

* * * * *

Filetto di rombo, carciofi, crema di pastinaca, salsa al vino bianco
Steinbuttfilet, Artischocken, Pastinakencreme, Weissweinsauce
Filet de turbot, artichauts, crème de panais, sauce au vin blanc
Turbot fillet, artichokes, parsnip cream, white wine sauce

* * * * *

Pera, cioccolato e ricotta
Birne, Schokolade und Ricotta
Poire, chocolat et ricotta
Pear, chocolate and ricotta

140.- CHF per persona (minimo 2 persone) / per person (2 persons minimum)

Degustazione
DIAMOND

Uovo croccante, crosta di funghi trombetta, porcini, fonduta di Parmigiano Reggiano
Knuspriges Ei, Kruste aus Totentrompeten, Steinpilze, Parmigiano-Reggiano-Fondue
Œuf croustillant, croûte de trompettes-de-la-mort, cèpes, fondue de Parmigiano Reggiano
Crispy egg, black trumpet mushroom crust, porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano fondue

* * * * *

Ravioli di zucca, fonduta di Taleggio, noci tostate e olio al rosmarino
Kürbisravioli, Taleggio-Fondue, geröstete Walnüsse und Rosmarinöl
Ravioli à la courge, fondue de Taleggio, noix torréfiées et huile au romarin
Pumpkin ravioli, Taleggio fondue, toasted walnuts and rosemary oil

* * * * *

Coda di rospo e gamberi, salsa mediterranea, pak choi e patata
Seeteufel und Garnelen, mediterrane Sauce, Pak Choi und Kartoffel
Lotte et crevettes, sauce méditerranéenne, pak choï et pomme de terre
Monkfish and prawns, Mediterranean sauce, pak choi and potato

* * * * *

Petto d'anatra all'arancia, carote glassate, sedano rapa e jus all'arancia
Entenbrust mit Orange, glasierten Karotten, Knollensellerie und Orangenjus
Magret de canard à l'orange, carottes glacées, céleri-rave et jus à l'orange
Duck breast with orange, glazed carrots, celeriac and orange jus

* * * * *

Cremoso al caco con gelato allo yogurt
Kaki-Creme mit Joghurteis
Crémeux de kaki, glace au yaourt
Persimmon crémeux with yogurt ice cream

160.- CHF per persona (minimo 2 persone) / per person (2 persons minimum)

Contenuti alimentari

ALLERGEN INFORMATION

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.

Provenienze alimentari

FOOD ORIGINS

Provenienza dei pesci
Branzino: FR, IT
Calamari: FR, IT
Capasanta: USA, JP
Coda di rospo: IT
Gamberi: IT, PH, AR
Luccioperca: CH, IT
Rombo: FR, PT
Sogliola: GB / FR
Seppia: MA
Astice: CA

Origin of fish
Sea bass: FR, IT
Calamari: FR, IT
Scallop: USA, JP
Monkfish: IT
Prawns: IT, PH, AR
Pike-perch: CH, IT
Turbot: FR, PT
Sole: GB / FR
Cuttlefish: MA
Lobster: CA

Herkunft des Fisch
Seebarsch: FR, IT
Calamari: FR, IT
Jakobsmuschel: USA, JP
Seeteufel: IT
Garnelen:IT, PH, AR
Zander: CH, IT
Steinbutt: FR, PT
Seezunge: GB / FR
Sepia: MA
Hummer: CA

Origine du poisson
Bar : FR, IT
Calamars : FR, IT
Noix de Saint-Jacques : USA, JP
Lotte : IT
Crevettes : IT, PH, AR
Sandre : CH, IT
Turbot : FR, PT
Sole : GB / FR
Seiche : MA
Homard : CA

Provenienza delle carni
Vitello: CH
Anatra: FR
Quaglia: FR
Cervo: CH, PL, AT
Capriolo: CH, PL, AT

Origin of meat
Veal: CH
Duck: FR
Quail: FR
Venison: CH, PL, AT
Roe deer: CH, PL, AT

Herkunft der Fische
Kalb: CH
Ente: FR
Wachtel: FR
Hirsch: CH, PL, AT
Reh: CH, PL, AT

Provenance de la viande
Veau : CH
Canard : FR
Caille : FR
Cerf : CH, PL, AT
Chevreuil : CH, PL, AT

Provenienza del pane
Fatto in casa, CH, IT, FR

Origin of bread
Homemade, CH, IT, FR

Herkunft des Brotes
Hausgemacht, CH, IT, FR

Provenance du pain
Fait maison, CH, IT, FR

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 wish you a pleasant journey through the flavours of our menu.