



SWISS **DIAMOND** HOTEL



Lake Lugano

Ristorante Panorama
Menu



A world of luxury



Contenuti Alimentari / Content In Food

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

D

Tasting Menu

Insalata di funghi e porro arrostito al profumo di timo e liquirizia

Pilzsalat mit geröstetem Lauch gewürzt an Thymian und Lakritze

Salade de champignons et poireaux rôtie au thym et réglisse

Mushroom and roasted leek salad seasoned with thyme and licorice

Vellutata di ceci al rosmarino, polpo, capesante e gamberi

Oktopus, Jakobsmuscheln und Garnelen auf Kichererbsencreme an Rosmarin

Poulpe, Saint-Jacques et gambas sur crème de pois chiches au romarin

Chickpea soup with rosemary, octopus, scallops and prawns

Tortelloni alla genovese, cipollotto croccante e il suo intingolo

Kalbtortelloni aus seiner Soße an Winterzwiebeln

Tortelloni de veau avec sa sauce et oignons d'hiver

Veal tortelloni with sauce and winter onions

Luccio perca dorato al burro e salvia, polenta morbida e perle di verdure

Zander an Butter und Salbei mit Polenta und Gemüseperlen

Sandre au Beurre et Salbei, Polenta et Gemüse Perle

Pike perch with butter and sage, polenta and vegetable pearls

Coscia d'anatra laccata al miele e zafferano, morbido di zucca e cuscus alle verdure

Mit Honig und Safran glasierte Entenkeule, Kürbispüree und Gemüse Couscous

Cuisse de canard laquée au miel et safran, purée de potiron et couscous de légumes

Duck leg glazed with honey and saffron, pumpkin puree and vegetable couscous

Mela verde, sedano e cerfoglio

Grüner Apfel, Sellerie und Kerbel

Pomme verte, céleri et cerfeuil

Green apple, celery and chervil



CHF 165,00

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



Ticino Menu

Crudo di Piora, crostone di pane nero della Valle Maggia e misticanza di campo

*Roher Piorarschinken, an Brotwürfeln mit dunklem Brot aus dem Maggiatal und Feldsalat
Jambon cru de Piora, croûton de pain noir de la vallée de la Maggia et salade des champs
Piora ham, toasted dark bread from the the Maggia valley and field salad*

Risotto mantecato alla formaggella con luganiga e riduzione al Merlot

*Risotto mit Frischkäse, Luganigawurst und roter Merlotsauce
Risotto au fromage frais, Luganiga et sauce réduction au vin de Merlot
Risotto with fresh cheese, luganiga sausage and Merlot wine reduction sauce*

Ossobuco di vitello in gremolata, purè di patate e verdure miste

*Kalbsbeinscheibe an Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse
Jarret de veau, purée de pommes de terre et mélange de légumes
Braised veal shank, 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 105,00

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*



Wild Menu

Carpaccio di cervo marinato alle erbe, senape, zenzero, melograno e misticanza

In Kräutern mariniertes Hirschcarpaccio an Senf, Ingwer, Granatapfel und gemischtem Salat
Carpaccio de chevreuil mariné aux herbes avec moutarde, gingembre, grenade et salade composée
Venison carpaccio marinated with herbs, mustard, ginger, pomegranate and mixed salad

Tagliatelle al ragù di lepre speziato, ribes e castagne

Tagliatelle mit Hasenragout, Johannisbeeren und gerösteter Kastanie
Tagliatelles au ragoût de lièvre, groseilles et châtaigne rôtie
Tagliatelle with spiced hare ragout, redcurrants and chestnuts

Medaglioni di cervo, pere al Merlot, cipollotto, castagne caramellate, timballo di verza e salsa ai frutti rossi

Hirschmedaillons an Merlotbirne mit Frühlingszwiebeln und karamellisierten Kastanien, Krauttimbale und Jus aus roten Beeren.
Médaillons de chevreuil avec poire merlot, oignons nouveaux et châtaignes caramélisées, timbale de chou et jus de fruits rouges
Deer medallions, merlot-cooked pears, spring onion, caramelized chestnuts, cabbage and red fruit sauce

Cioccolato, spuma di zabaione e caffè

Schokolade, Zabaione und Kaffee
Chocolat, zabaione et café
Chocolate, zabaione and coffee



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

D

Appetizers



Insalata di funghi e porro arrostito al profumo di timo e liquirizia

CHF 29.00

Pilzsalat an geröstetem Lauch, gewürzt mit Thymian und Lakritze

Salade de champignons et poireaux rôtie au thym et réglisse

Mushroom and roasted leek salad seasoned with thyme and licorice



Vellutata di ceci al rosmarino, polpo, capesante e gamberi

CHF 32.00



Oktopus, Jakobsmuscheln und Garnelen auf Kichererbsencreme mit Rosmarin

Poulpe, Saint-Jacques et gambas sur crème de pois chiches au romarin



Chickpea soup with rosemary, octopus, scallops and prawns



Scaloppa di foie gras, mela verde e nocciola in diverse consistenze

CHF 36.00



Gänseleberschnitzel an grünem Apfel und Haselnuss in verschiedenen Konsistenzen



Escalope de foie gras, pomme verte et noisette en différentes consistances



Foie gras escalope, green apple and hazelnut in different consistencies



Carpaccio di cervo marinato alle erbe, senape, zenzero, melograno e misticanza

CHF 33.00

In Kräutern mariniertes Hirschcarpaccio mit Senf, Ingwer, Granatapfel und gemischtem



Salat

Carpaccio de chevreuil mariné aux herbes avec moutarde, gingembre, grenade et salade



composée

Venison carpaccio marinated with herbs, mustard, ginger, pomegranate and mixed salad

A world of luxury





First courses

-   **Crema di funghi porcini, olio al peperoncino e chips di pane Vallemaggia** **CHF 28,00**
Steinpilzcreme, Chiliöl und Valmaggia-Brotchips
 *Crème de champignons, huile de piment et chips de pain Vallemaggia*
Porcini mushroom cream, chilli oil and Vallemaggia bread chips
-   **Risotto ai mirtilli, crumble alle noci e taleggio di grotta** **CHF 30.00**
Blaubeerrisotto an Walnussstreusel und Taleggiokäse
  *Risotto aux myrtilles, crumble aux noix et fromage Taleggio*
Blueberry risotto, walnut crumble and taleggio cheese
-   **Tagliatelle al ragù di lepre speziato, ribes e castagne** **CHF 29.00**
Tagliatelle mit Hasenragout, Johannisbeeren und gerösteter Kastanie
  *Tagliatelles au ragoût de lièvre, groseilles et châtaigne rôtie*
  *Tagliatelle with spiced hare ragout, currants and caramelized chestnuts*
-  **Tortelloni alla genovese, cipollotto croccante e il suo intingolo** **CHF 34,00**
Kalbstortelloni aus seiner Soße an Winterzwiebeln
 *Tortelloni de veau avec sa sauce et oignons d'hiver*
Veal tortelloni with sauce and winter onions
-   **Gnocchetti di castagna, tartare di mela, briciole di bacon e jus alla cipolla** **CHF 28,00**
Kastaniengnocchi an Apfeltartar mit Speckkrümeln und Zwiebelsauce
 *Gnocchis aux marrons, tartare de pommes, chapelure de bacon et jus d'oignons*
Chestnut gnocchi, apple tartare, bacon crumbs and onion reduction

A world of luxury





Main Course Fish



Black Cod in salsa cremosa al cocco e citronella, patate viola e cavolo di Bruxelles

CHF 60,00

Black Cod in cremiger Kokoszitronengrassauce an lila Kartoffeln und Rosenkohl



Charbonnier, sauce al coco et citronnelle, pommes violettes et choux de Bruxelles



Black Cod fish in creamy coconut and lemongrass sauce, purple potatoes and Brussels sprouts



Lucioperca dorato al burro e salvia, polenta morbida e perle di verdure

CHF 52,00

Zander mit Butter und Salbei, Polenta und Gemüseperlen



Sandre au Beurre et Salbei, Polenta et Gemüse Perle



Pikeperch with butter and sage, soft polenta and vegetable pearls



Filetto di branzino in crosta mediterranea all'olio levistico e zucca confit

CHF 50,00

Wolfsbarschfilet in Kräuterkruste an Liebstöckelöl und kandiertem Kürbis



Filet de bar en croûte d'herbes aromatiques à l'huile de livèche et potiron confit



Sea bass fillet in an herb crust with lovage oil and candied pumpkin

A world of luxury



D

Main Course Meat



Coscia d'anatra laccata al miele e zafferano, morbido di zucca e cuscus alle verdure CHF 50.00

Mit Honig und Safran glasierte Entenkeule, Kürbispüree und Gemüse Couscous

Cuisse de canard laquée au miel et safran, purée de potiron et couscous de légumes

Duck leg glazed with honey and saffron, pumpkin puree and vegetable couscous



Filetto di manzo su manto di porcini, verdure baby, millefoglie di patate e salsa al CHF 65.00

Rinderfilet mit Steinpilzen, an Kartoffelgratin, kleinem Gemüse und Madeirasauce

Filet de bœuf aux cèpes, petits légumes, millefeuille de pommes de terre et sauce Madère

Beef fillet with porcini mushrooms, vegetables, potato millefeuille and Madeira sauce



Medaglioni di cervo, pere al Merlot, cipollotto, castagne caramellate e timballo di verza CHF 54.00

Hirschmedaillons an Merlotbirne, Frühlingzwiebeln und karamellisierten Kastanie mit Kraut-

Timbale und Jus aus roten Beeren

Médailles de chevreuil avec poire merlot, oignons nouveaux et châtaignes caramélisées, timbale de chou et jus de fruits rouges

Deer medallions with Merlot pear, winter onions and caramelized chestnuts, herb timbale and red fruit jus



Ossobuco di vitello al Merlot, purè di patate e verdure miste CHF 52.00

Kalbsbeinscheibe mit Merlot, Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse

Jarret de veau au Merlot, purée de pommes de terre et mélange de légumes

Merlot braised veal shank, mashed potatoes and mixed vegetables



A world of luxury





Desserts

-  **Tartelletta di ricotta pera e zenzero** **CHF 20,00**
Birnenricottatörtchen mit Ingwer
Tartelette poire et ricotta gingembre
Pear and ricotta tarts with ginger
-  **Mela verde, sedano e cerfoglio** **CHF 20,00**
Grüner Apfel an Sellerie und Kerbel
Pomme verte, céleri et cerfeuil
Green apple, celery and chervil
-  **Cioccolato, spuma di zabaione e caffè** **CHF 20,00**
Schokolade, Zabaione und Kaffee
Chocolat, zabaione et café
Chocolate, zabaione and coffee
-  **Pavlova ai frutti di bosco e cioccolato rosa** **CHF 20,00**
Fruchtpavlova mit Beeren an rosa Schokolade
Pavlova aux baies et chocolat rose
Pavlova cake with berries and pink chocolate
-  **Sbrisolona con gelato di farina bona** **CHF 20,00**
Streuselkuchen mit Mehleis
Gâteau crumble avec glace "farina bona"
Crumble Cake with "farina bona" ice cream

A world of luxury





<u>Provenienza dei pesci:</u> Branzino: FR, GR, IT, TR Black Cod: AU Polpo: MA, ES Cozze e Vongole: IT, ES Scampi: NO, ZA Gamberi: IT, VN, ID, TH, AR Luccio perca: CH, IT,NL	<u>Origin of fish:</u> Sea Bass: FR, GR, IT, TR Black Cod: AU Octopus: MA, ES Clams and Mussels: IT, ES Spiny-lobster: NO, ZA Red Prawns: IT, VN, ID, TH,AR Pike perch: CH, IT	<u>Herkunft des Fisch:</u> Seebarsch: FR,GR,IT, TR Kabeljau: AU Krake: MA, ES Venusmuscheln und Miesmuscheln: IT, ES Languste: NO, ZA Garnelen: IT, VN, ID, TH, AR Zander: CH, IT	<u>Origine du poisson:</u> Bar: FR, GR, IT, TR Cabillaud: AU Pulpe: MA, ES Palourdes et Moules: IT, ES Langoustines: NO, ZA Ecrevisses et crevette: IT, VN,ID, TH, AR Sandre: CH, IT
---	--	--	---

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

Riva Lago Olivella | Lugano – Vico Morcote 6921 Switzerland
T +41 91 735 00 00 | Fax +41 91 735 02 09

