



HOTEL LIDO SEEGARTEN
LUGANO

il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

| | |
|---|--------------|
| Il tartar di tonno scottato alla francese con panna acida allo scalogno e verdure in agrodolce (4a, 7a, 9a, 12a, 5b, 10b) | 34.00 |
| Gebratener Thunfisch-Tartar mit Schalotten-Sauerrahm und süß-saurem Gemüse Tartare de thon saisi à la française avec de la crème aigre avec échalotes et légumes aigre-doux French seared tuna tartar with sour cream with shallots and sweet and sour vegetables | |
| Il culatello I.G.P. con cappella di porcino al verde, grissini croccanti piemontesi (1a, 3b, 5b) | 38.00 |
| Hummer mit Gerichtsbouillon, Orangensegmenten, Kaviar-Blinis und Curry-Vinaigrette Culatello I.G.P. avec chapeau de cèpes verts, gressins piémontais croustillants Culatello I.G.P. with green porcini cap, crispy Piedmontese breadsticks | |
| L'astice al court bouillon, spicchi d'arancio, blinis al caviale e vinaigrette profumata al curry (1a, 2a, 3a, 7b, 10b, 12b) | 46.00 |
| Hommer au court-bouillon, quartiers d'orange, blinis au caviar et vinaigrette parfumée au curry Lobster with court bouillon, orange segments, caviar blinis and curry-scented vinaigrette | |
| Il fegato d'oca rosolato con composta di rabarbaro e mela cotogna, pain brioche e burro all'irish coffee (1a, 7a, 3b, 5b, 10b, 12b) | 42.00 |
| Browned goose liver with rhubarb and quince compote, pain brioche and Irish coffee butter Foie gras d'oie poêlé avec compote de rhubarbe et de coing, pain brioché et beurre de café irlandais | |
| La bresaola di cervo della Mesolcina con funghi marinati in vasocottura (5a, 12a, 10b) | 36.00 |
| Mesolcina-Hirschbresaola mit marinierten Pilzen im Schmorbraten Bresaola de chevreuil Mesolcina avec champignons marinés dans un pot-au-feu Mesolcina venison bresaola with marinated mushrooms in pot roast | |

Primi - Entrées chaudes - Erste Gänge - Warm starters

| | |
|---|--------------|
| Gli gnocchi di ricotta e nero di seppia con spuma al finocchio e tartufo nero (1a, 3a, 7a, 5b) | 30.00 |
| "Ambassador"-Lammkotelets mit Fenchelmousse und schwarzem Trüffel Gnocchi à la ricotta et à l'encre de seiche avec mousse de fenouil et truffe noire Ricotta and squid ink gnocchi with fennel mousse and black truffle | |
| Il risotto mantecato al Taleggio, zucca in carpione con guanciale croccante e gambero rosso (3a, 7a, 12a, 5b, 9b) | 34.00 |
| Risotto mantecato al Taleggio, Carpione-Kürbis mit knusprigem Guanciale und roten Garnelen Risotto mantecato al Taleggio, potiron carpione avec guanciale croustillant et crevettes rouges Risotto mantecato al Taleggio, carpione pumpkin with crispy guanciale and red prawns | |
| Le pappardelle al ragout di selvaggina e gallinacci (1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b) | 32.00 |
| Pappardelle mit Wildragout und Pfifferlingen Pappardelle au ragout de gibier et aux girolles Pappardelle with game ragout and chanterelles | |
| Il cannellone alla Wellington ripieno alla coda di bue, cremoso di cipolla e Belper Knolle (1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b) | 30.00 |
| Wellington-Cannelloni gefüllt mit Ochsenchwanz, Rahmschnecken und Belper Knolle Cannelloni Wellington farcis à la queue de bœuf, à l'oignon crémeux et au Belper Knolle Wellington cannellone stuffed with oxtail, creamy onion and Belper Knolle | |
| La crema di funghi, schiuma al Parmigiano e fiocchini di tonno essiccato (4a, 7a, 5b, 9b) | 28.00 |
| Champignoncreme, Parmesanschaum und getrocknete Thunfischflocken Crème de champignons, mousse de parmesan et miettes de thon séché Cream of mushroom, Parmesan foam and dried tuna flakes | |

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

| | |
|---|----------------------|
| La guancetta di vitello gratinata in manto saporito con salsa alla senape Pommery de Meaux (1a, 7a, 10a, 12a, 3b, 5b, 9b) | 50.00 |
| Überbackene Kalbsbäckchen im herzhaften Mantel mit Pommery de Meaux Senfsauce Joue de veau gratinée dans un manteau salé, sauce à la moutarde Pommery de Meaux Veal cheek au gratin in a savoury coat with Pommery de Meaux mustard sauce | |
| La suprema di faraona farcita alle primizie autunnali (1a, 7a, 8a, 12a, 3b, 9b) | 48.00 |
| Perlhuhn Supreme, gefüllt mit herbstlichen Köstlichkeiten Suprême de pintade farci de délices d'automne Guinea fowl supreme stuffed with autumn delicacies | |
| Le nocciollette di agnello "Ambassador" con crema di sedano rapa e tartufo nero (7a, 9a, 1b, 5b, 12b) | 54.00 |
| "Ambassador"-Lammkotelets mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel Côtelettes d'agneau « Ambassador » à la crème de céleri-rave et à la truffe noire "Ambassador" lamb chops with celeriac cream and black truffle | |
| Il filetto di cervo in manto di prosciutto della Mesolcina con salsa al ginepro e crostoni di polenta (7a, 8a, 12a, 1b, 5b, 9b) | 55.00 |
| Hirschfilet im Mesolcina-Schinkenmantel mit Wacholdersauce und Polentacrostons Filet de chevreuil enrobé de jambon de Mesolcina, sauce au genièvre et croûtons de polenta Venison fillet in Mesolcina ham coat with juniper sauce and polenta crostoni | |
| La lombatina di capriolo flambata al pepe rosa con le sue guarnizioni (1a, 3a, 7a, 8a, 12a, 5b) | 57.00 |
| Long rosa Pfeffer flambierter Rehhrückenrose und ihre Beilagen Mite de chevreuil flambée au poivre rose et ses garnitures Venison loin flambéed with pink pepper and its garnishes | |
| Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa béarnaise (3a, 7a, 12a, 5b) | |
| Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten mit Sauce béarnaise | |
| Filet de bœuf grillé en trois poids avec sauce béarnaise | 150 gr. 45.00 |
| Grilled beef fillet in three weights with béarnaise sauce | 230 gr. 56.00 |
| | 280 gr. 65.00 |
| La sella di capriolo alla Baden-Baden (1a, 3a, 7a, 12a, 5b, 9b) *SU PRENOTAZIONE* | 80.00 |
| I contorni autunnali e gli spätzli rosolati al burro Rehrücken nach Baden-Badener Art. Herbstliche Beilagen und in Butter gebratene Spätzli *AUF RESERVIERUNG* Selle de chevreuil à la mode de Baden-Baden. Accompagnements d'automne et spätzli rôtis au beurre *SUR RÉSERVATION* Saddle of venison Baden-Baden style. Autumn side dishes and butter-roasted spätzli *ON RESERVATION* | |

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

| | |
|--|--------------|
| Il filetti di pesce persico con risotto al Merlot e Pepe della Vallemaggia (4a, 7a, 12a, 1b, 9b) | 42.00 |
| Barschfilets mit Merlot und Vallemaggia-Pfeffer-Risotto Filets de sandre avec risotto au Merlot et au poivre de Vallemaggia Perch filets with Merlot and Vallemaggia pepper risotto | |
| Il guazzetto di luccio perca ai gamberi di fiume e zafferano (1a, 2a, 4a, 12a, 5b, 9b) | 48.00 |
| Guazzetto vom Zander mit Flusskrebse und Safran Guazzetto de sandre aux écrevisses et au safran Guazzetto of pike perch with crayfish and saffron | |
| Il branzino al forno con spinaci, aglio, olio, peperoncino e pomodorini (4a, 5b, 7b) | 50.00 |
| Backener Wolfsbarsch mit Spinat, Knoblauch, Öl, Chilischoten und Kirschtomaten Bar au four avec épinards, ail, huile, piment et tomates cerises Baked sea bass with spinach, garlic, oil, chilli and cherry tomatoes | |
| I medaglioni di pescatrice in C.B.T. gratinati ai porcini e salsa all'aneto (1a, 4a, 7a, 9a, 12a) | 48.00 |
| Seeteufelmedaillons in C.B.T.-Gratin mit Steinpilzen und Dillsauce Médallions de baudroie en gratin de T.C.B. aux cèpes et à la sauce à l'aneth Angler medallions in C.B.T. gratin with porcini mushrooms and dill sauce | |
| Il salmone appena scottato con insalata di finocchio, tiepidi, arance e pepe rosa (4a, 7a, 5b) | 46.00 |
| Freshly seared salmon with warm fennel salad, oranges and pink pepper | |

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

| | |
|---|----------------------|
| L'insalata mista o verde a piacere (5b, 10b) | 14.00 / 16.00 |
| Gemischter oder grüner Salat nach Geschmack Salade verte ou mixte selon les goûts Mixed or green salad as desired | |
| La quinoa autunnale con topinanbur e le sue chips (7a, 5b, 9b, 12b) | 28.00 |
| Herbstliche Quinoa mit Topinanbur-Creme und Chips Quinoa d'automne avec crème de topinanbur et frites Autumn quinoa with topinanbur cream and chips | |
| Il carpaccio di barbabietola con feta grattugiata, spicchi d'arancio e noci (5a, 7a, 8a, 10b, 12b) | 28.00 |
| Rote-Bete-Carpaccio mit geriebenem Feta-Käse, Orangensegmenten und Walnüssen Carpaccio de betterave avec feta râpée, quartiers d'orange et noix Beetroot carpaccio with grated feta cheese, orange segments and walnuts | |
| Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 6a, 9b) | 28.00 |
| HLS-Fleischbällchen mit Gemüse und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce Boulettes de viande HLS avec légumes et tranches de cèpes avec sauce au yaourt de soja et au curcuma HLS meatballs with vegetables and porcini slices with soya yoghurt and turmeric sauce | |
| L'assiette di contorni autunnali, cavolo rosso, broccoletti, spicchi d'arancio e noci (1a, 3a, 8a, 12a, 5b, 7b, 9b) | 28.00 |
| Herbstliche Beilagenplatte, Rotkohl, Broccoletti, Steinpilze, Marroni, Plateaux d'accompagnement d'automne, chou rouge, brocoli, cèpes, châtaignes, coings et sauce à l'airielle avec spätzli rôtis au beurre Autumnal side dish platters, red cabbage, broccoletti, porcini mushrooms, chestnuts, quince and airelle sauce with butter-roasted spätzli | |
| Il tortino di zucca con bouchon di mucca e cavolo cappuccio (1a, 3a, 7a, 5b, 12b) | 30.00 |
| Kürbiskuchen mit Rindsbouchon und Kraut Tarte au potiron avec bouchon de vache et chou Pumpkin pie with cow bouchon and cabbage | |
| Il risotto alle castagne, chanterelles e melograno (7a, 8a, 5b, 9b, 12b) | 30.00 |
| Risotto mit Marroni, Pfifferlingen und Granatapfel Risotto aux châtaignes, aux girolles et à la grenade Risotto with chestnuts, chanterelles and pomegranate | |

I dolci autunnali - Les desserts - Desserts - Desserts

| | |
|--|--------------|
| Il semifreddo al Ratafià con ventaglio di pera al vino (3a, 7a, 8a, 12a) | 20.00 |
| Ratafià Semifreddo mit Wein-Birnen-Fächer Parfait de Ratafià avec éventail de poires au vin Ratafià parfait with wine pear fan | |
| La mousse di castagne al mascarpone con meringa (3a, 7a, 8a, 12b) | 20.00 |
| Mascarpone-Kastanien-Mousse mit Meringue Mousse de châtaigne au mascarpone avec meringue Mascarpone chestnut mousse with meringue | |
| Il tortino Kastanienkuchen con sorbetto all'uva fragola (1a, 3a, 7a, 8a) | 20.00 |
| Warm Kastanienkuchen mit Erdbeer-Trauben-Sorbet Gâteau chaud aux châtaignes avec sorbet fraise et raisin Warm chestnut cake with strawberry grape sorbet | |

I prezzi sono in CHF, 8.1% IVA, inclusa.

Provenienza delle carni:

| | |
|----------------|---------------------------|
| Manzo | Svizzera |
| Vitello | Svizzera |
| Maiale | Svizzera |
| Agnello | Australia e Nuova Zelanda |
| Tacchino | Francia e Ungheria |
| Petto d'anatra | Francia e Polonia |
| Faraona | Francia |
| Coniglio | Ungheria |
| Salumi | Svizzera e Italia |

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques.
Das Fleisch verwendet enthält keine Hormone oder Rückstände von Antibiotika.
Meat used does not contain hormones or residues of antibiotics.

Provenienza pesci e crostacei:

| | |
|----------------------------|--|
| Salmone | Norvegia, zona FAO n. 27 |
| Persico | Estonia e Paesi Bassi, zona FAO n. 27 |
| Lavarello | Lago Maggiore Italia e Svizzera, zona FAO n. 27 |
| Raobbo | Paesi Bassi, zona FAO n. 27 |
| San Pietro | Nuova Zelanda, zona FAO n. 81 |
| Branziola-Spigola | Paesi Bassi, zona FAO n. 37 |
| Sogliola | Italia, Bassi, zona FAO n. 27 |
| Gamberoni-Gamberi | Vietnam, zona FAO n. 71 |
| Aragostini | Sud Africa, zona FAO n. 47 |
| Cozze | Spagna, zona FAO n. 27 |
| Vongole | Italia, zona FAO n. 37 |
| Seppie | Thailandia, zona FAO n. 57 |
| Polpo-Piovra | Spagna, zona FAO n. 27 |
| Calamari | Thailandia, zona FAO n. 71 |
| Trota | Italia, zona FAO n. 37 |
| Salmerino | Italia, zona FAO n. 37 |
| Spada affumicato | Italia, zona FAO n. 37 |
| Gamberetti salamoia | Cile, zona FAO n. 87 |
| Pescatrice - Coda di rospo | Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27 |
| Perca | Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27 |

