



☆☆☆☆
HOTEL LIDO SEEGARTEN
LUGANO

il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

La variazione del salmone con spuma di finocchi e le sue uova (3a, 4a, 7a, 12b)	36.00
Variation de saumon avec mousse de fenouil et œufs de poisson Lachsvariation mit Fenchelmousse und Roggen Salmon variation with fennel mousse and roe	
L'astice al court bouillon, spicchi di arancio, blinis al caviale e vinaigrette profumata al curry (1a, 2a, 3a, 7b, 9b, 10b, 12b)	46.00
Homard au court-bouillon, quartiers d'orange, blinis au caviar et vinaigrette parfumée au curry Hummer mit Gerichtsbouillon, Orangensegmenten, Kaviar-Blinis und einer nach Curry duftenden Vinaigrette Lobster with court bouillon, orange segments, caviar blinis and curry-scented vinaigrette	
La tartar di tonno rosso con caponata di verdure al dolce forte (4a, 9a, 12a, 5b, 6b, 10b)	36.00
Tartar de thon rouge avec caponata de légumes à la saveur forte Tartar vom Roten Thun mit kräftiger Gemüse-Caponata Bluefin tuna tartar with strong sweet vegetable caponata	
La terrina di fegato d'oca creazione Rialto (1a, 7a, 12a, 3b, 8b)	42.00
Terrine de foie d'oie création Rialto Gänseleberterriner Kreation Rialto Goose liver terrine Rialto creation	
Il carpaccio di vitello marinato con insalata di carciofi e tartufo nero (5b, 10b)	38.00
Carpaccio de veau mariné avec salade d'artichauts et truffe noire Mariniertes Kalbscarpaccio mit Artischockensalat und schwarzem Trüffel Marinated veal carpaccio with artichoke salad and black truffle	
Il Patanegra affinato 36 mesi con focaccia alla farina bona e spicchi di carciofo marinato (1a, 12a)	40.00
Patanegra, 36 mois, avec focaccia à la farine de bonaet quartiers d'artichauts marinés 36 Monate alter Patanegra mit Bona-Mehl-Focaccia und marinierten Artischockenscheiben 36-month-old Patanegra with bona-flour focaccia and marinated artichoke wedges	

Primi - Entrées chudes - Erste Gänge - Warm starters

Gli gnocchi di patate e barbabietole con vellutina di taleggio e speck croccante (1a, 3a, 7a, 5b)	30.00
Gnocchi de pommes de terre et de betteraves avec veloutine de taleggio et bacon croustillant Gnocchi aus Kartoffeln und Roter Bete mit Taleggio-Veloutine und knusprigem Speck Potato and beetroot gnocchi with taleggio cheese veloutine and crispy bacon	
Il risotto allo zafferano con medaglione di ossobuco (7a, 9a, 12a, 1b, 5b)	30.00
Risotto au safran avec médaillon d'ossobuco Safranrisotto mit Ossobuco-Medaillons Saffron risotto with ossobuco medallion	
I ravioli di guancetta con cremoso al carciofo e Castelmagno (1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b)	32.00
Raviolis à la joue de veau, sauce à la crème d'artichauts et fromage Castelmagno Kalbsbacke-Ravioli mit Artischocken- und Castelmagno Käse Sauce Veak cheek ravioli with artichoke and Castelmagno cheese cream	
Le fettuccine al ragout di crostacei pomodorini e peperoncino (1a, 2a, 3a, 5b, 12b)	36.00
Fettuccine au ragout de crustacés, piment et tomates cerises Fettuccine mit Krustentier-Ragout-Chili und Kirschtomaten Fettuccine with crustacean ragout chilli and cherry tomatoes	
La zuppa di cicerchia con capesante (14a, 1b, 5b, 7b, 9b)	28.00
Soupe de pois aux noix de Saint-Jacques Graserbsensuppe mit Jakobsmuscheln Grass pea soup with scallops	

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

La tagliata di vitello cotto a bassa temperatura con carciofi salvia e patate (7a, 12a, 1b, 5b, 9b)	56.00	
Emincé de veau cuit à basse température avec artichauts, sauge et pommes de terre Kalbsgeschnetzeltes bei niedriger Temperatur gegart mit Artischocken, Salbei und Kartoffeln Sliced veal cooked at low temperature with artichokes sage and potatoes		
La suprema di faraona farcita agli spinaci e fegato d'anatra (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)	50.00	
Suprême de pintade farci aux épinards et au foie de canard Perlhuhn Supreme, gefüllt mit Spinat und Entenleber Guinea fowl supreme stuffed with spinach and duck liver		
La pluma di Patanegra rosolata con radicchio e salsa al ristretto di "Giornico Oro" (7a, 12a, 1b, 5b, 9b)	56.00	
Pluma de Patanegra rissolée avec radicchioet sauce de réduction « Giornico Oro » Gebräunte Patanegra-Pluma mit Radicchio und "Giornico Oro" Reduktionssauce Browned Patanegra pluma with radicchio and "Giornico Oro" reduction sauce		
Il carré d'agnello gratinato in manto saporito con intingolo ai granelli di senape (1a, 10a, 12a, 3b, 5b, 7b, 9b)	54.00	
Œuf d'agneau gratinée dans un manteau saléavec sauce aux grains de moutarde Überbackene Lammlende im herzhaften Mantelmit Mustelmit Senkornsosse Lamb loin au gratin in savoury coat with mustard grain gravy		
Il filetto di manzo alla griglia ai tre pepi con salsa Béarnaise (3a, 7a, 12a, 5b)		
Filet de bœuf grillé aux trois poivres et à la sauce béarnaise	150 gr.	45.00
Grilled fillet of beef with three peppers and Béarnaise sauce	230 gr.	56.00
	280 gr.	65.00

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

Il filetto di rombo rosolato con guazzetto di bouillabaisse e verdurette (4a, 9a, 1b, 5b, 7b, 12b)	50.00
Filet de turbot poêlé, bouillabaisse et petits légumes Filet vom gebratenen Steinbutt mit Bouillabaisse und kleinem Gemüse Fillet of seared turbot with bouillabaisse and small vegetables	
La scaloppa di luccio perca rosolata ai carciofi (4a, 7a, 1b, 12b)	46.00
Escalope de sandre saisie aux artichauts Zanderschnitzel mit Artischocken gebraten Pike perch escalope seared with artichokes	
I filetti di pesce persico con risotto al merlot e pepe della Vallemaggia (1a, 4a, 7a, 12a, 5b, 9b)	42.00
Filets de perche avec risotto au Merlot et au poivre de Vallemaggia Barschfilets mit Merlot und Vallemaggia-Pfeffer-Risotto Perch fillets with Merlot and Vallemaggia pepper risotto	
Il trancio di salmone ai porri nelle due consistenze (4a, 7a, 1b, 12b)	43.00
Tranche de saumon avec porreaux en deux consistances Lachsscheibe mit Lauch in zwei Konsistenzen Salmon slice with leeks in two consistencies	
La dama di spigola al forno con pomodorini e bottarga (4a, 1b, 5b, 7b)	50.00
Bar dama au four avec tomates cerises et botargo Gebackener Wolfsbarsch Dama mit Kirschtomaten und Botargo Baked sea bass dama with cherry tomatoes and botargo	

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere (5b, 10b)	14.00/16.00
Salade mixte ou verte selon le goût Gemischer oder grüner Salat nach Geschmack Mixed or green salad to taste	
Lo sformato di broccoli e gruviera stagionato con cipolle brasate (7a, 5b, 9b, 12b)	30.00
Flan au brocoli et au Gruyère avec oignons braisés Flan mit Brokkoli und Gruyèrekäse und geschmorten Zwiebeln Broccoli and Gruyere cheese flan with braised onions	
Il risotto al radicchio e delicata allo zola (7a, 5b, 9b, 12b)	30.00
Risotto au radicchio et au zola délicat Risotto mit Radicchio und zartem Zola-Käse Risotto with radicchio and delicate zola cheese	
Il fagottino di sfoglia di riso croccante alle verdure (6a, 8a, 1b, 5b)	30.00
Paquet de pâte feuilletée au riz croustillant et aux légumes Knuspriges Reis-Blätterteigbündel mit Gemüse Crispy rice puff pastry bundle with vegetables	
Il timballo di lenticchie e quinoa allo zafferano e cavolo nero (8a, 1b, 5b, 9b)	28.00
Timbale de lentilles et de quinoa au safran et au chou noir Timbale aus Linsen und Quinoa mit Safran und Schwarzkohl Timbale of lentils and quinoa with saffron and black cabbage	
Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 9b)	28.00
Boulettes HLS (végétariennes) de légumes et cèpes lamellés accompagnés d'une sauce au yaourt de soja et curcuma HLS-Gemüse-Bällchen und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce HLS vegetables balls and porcini slices with soya yoghurt and turmeric sauce	

I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts

Il parfait al torrone di Cremona (3a, 7a, 8a, 12b)	18.00
Parfait au nougat de Crémone Das Cremona-Nougat-Parfait Cremona nougat parfait	
La mousse alla nocciola con crumble croccante (7a, 8a, 1b)	18.00
Mousse aux noisettes avec crumble croquant Haselnussmousse mit knusprigen Streuseln Hazelnut mousse with crunchy crumble	
Il cremoso al mascarpone con cestino di lingue di gatto e frutti di bosco (1a, 3a, 7a, 8b)	22.00
Mascarpone crémeux avec panier de langue de chat baies Cremiger Mascarpone mit Katzenzungenkorbe Beeren Creamy mascarpone with cat's tongue basket and berries	

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

