

I vini al bicchiere

«L'alcol vi ubriaca, non vi seduce: il vino prima vi seduce e poi vi aiuta a sedurre. Si fa desiderare»
Giovanni Negri

FERRARI PERLÉ
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino 1 dl. 15.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut 1 dl. 17.00

BIANCHI

RONCO D'ARZO
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino 1 dl. 9.00

CHARDONNAY
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard 1 dl. 9.00

STURM
Colio Sauvignon DOP- Sturm, Cormos 1 dl. 9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. 9.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro 1 dl. 9.00

BOURGOGNE PINOT NOIR
Aoc Bourgogne, Francia 1 dl. 9.00

JUAN GIL
Monastrell, Murcia, Spagna 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00

HLS



il Menu
del Giorno

HLS

Business Lunch

Sminuzzato di cervo ai funghi porcini
Spätzli al burro
Cavolo rosso stufato

Tiramisù

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo pronti per consigliarla nel migliore dei modi.

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
La provenienza delle carni e dei pesci, come la tabella degli allergeni e delle intolleranze
può essere consultata sul menu “à la carte”.



Diner

Vellutata di zucca con crostini alla cannella

oppure

Assiette composta del cacciatore

oppure

Risotto agli spinacini e verdure

Duetto del lago ai capperi e limone
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Paillard di vitello alla graticola
Patate al cartoccio con panna acida
Giardinetto di verdure

Bavarese al mirtillo

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, lunedì 5 ottobre 2026

