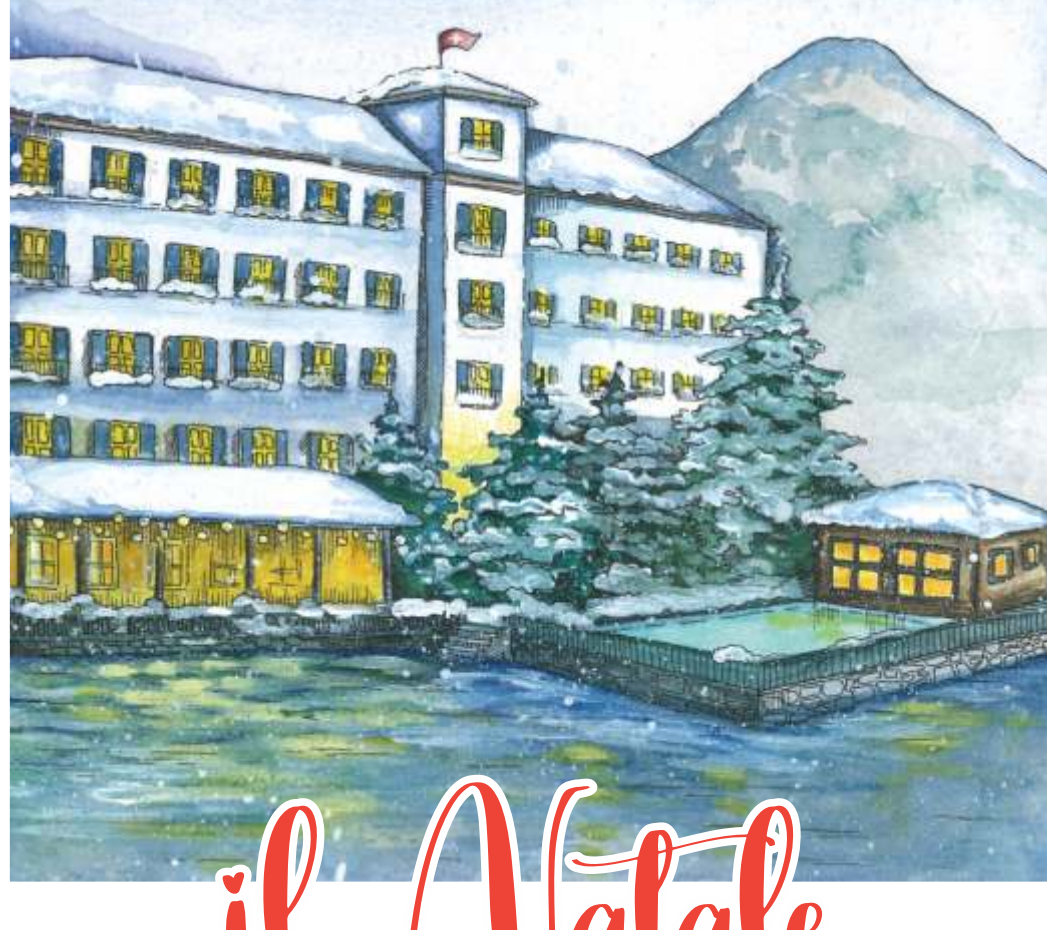




★★★★★
HOTEL LIDO SEEGARTEN
LUGANO



nexusdesign - lugano

il Natale



Il pranzo di Natale

25 dicembre 2025

L'astice al lardo di Colonnata con carciofi nelle due consistenze
e caviale di rucola e menta

Il raviolo all'ossobuco al sentore di zafferano con soffice al Parmigiano
e polvere di gremolata

Il cappone farcito secondo la tradizione Natalizia

Il timballo di patate - La creazione di verdure

oppure

La scaloppa di spigola cotta a bassa temperatura con salsa ai frutti di mare

Le patate e verdure composte

Il tronchetto di Natale

Il caffè e panettone

99

Il pranzo di Santo Stefano

26 dicembre 2025

L'assiette di antipasti composti "HLS"

Il risotto mantecato allo Champagne con carpaccio di scampi

Il filetto di cervo con salsa al ginepro, pepe nero e tartufo

Le patate rosolate - Le verdure del mercato

Il semifreddo al torrone con tiramisù al pandoro

Il caffè e biscottini

97



La tradizione di San Silvestro

31 dicembre 2025

La zuppa di cipolle rosse con crostini di pane al Gruyère

Lo zampone ed il cotechino
con lenticchie stufate e purea di patate

Il carrello dei formaggi

Il sorbetto all'uva

Il caffè e pasticcini

75

Il gourmet di San Silvestro

31 dicembre 2025

Il cotechino Mantovano con crema di lenticchie di Castelluccio
e code di gambero di Mazara e arancia candita

Il raviolo aperto con intingolo di sogliola,
corallo di capesante e filetti di zucchine

Il trancetto di rana pescatrice al radicchio con ragout di calamaro

Il filetto di manzo Premium Suisse in crosta Wellington

La salsa Périgourdine - Le patate Parisienne - Le verdure composte

Le dolci tentazioni del "Nuovo Anno"

Il caffè e friandises

140



La degustazione di Capodanno

1 gennaio 2026

Il Patanegra con carciofi marinati e focaccia al Kamut

La delicata di funghi in crosta dorata

Il filetto di vitello rosolato con salsa al Merlot ristretto e timo

Le patate profumate agli aromi - La fantasia di verdure stagionali

La cheesecake biscottata e cornflakes con composta di more

Il caffè e dolcetti

100

Il brunch di Capodanno

1 gennaio 2026

Il brunch in bellavista "HLS"

84

Il pranzo dell'Epifania

6 gennaio 2026

Le variazioni del salmone con spuma all'avocado

Il risotto mantecato alla zucca e burrata

La suprema di faraona in CBT con salsa alle spugnone e pepe verde

Le patate Mascotte - Il giardinetto di verdure

Il flan al cioccolato dal cuore fondente after eight

e gelato alla vaniglia

Il caffè e dolcetti

93



Il menu vegetariano delle Festività

Disponibile dal 25 dicembre 2025 al 6 gennaio 2026

Il carciofo alla Giudia con vellutina di pomodoro

Il tortino al Castelmagno e spinaci con crema di cavolfiore

Il pollo vegetale con salsa al curry, funghi e riso alla Creola

Il dolce del giorno

78

I prezzi sono in CHF - 8,1% IVA inclusa

★★★★★
HLS