



SWISS **DIAMOND** HOTEL



Lake Lugano



Festività Natalizie
Festive season
2019 | 2020



Celebrate con noi le festività natalizie e ritrovate il piacere delle ricche tavole imbandite, in un'atmosfera accogliente e raffinata

A warm welcome awaits at Swiss Diamond Hotel this season, as we present our festive twist on contemporary Italian cuisine. We invite you to join us in celebrating the most wonderful time of the year.

13 DICEMBRE

Teatro della Via delle Rose

presenterà lo spettacolo teatrale che incanterà i vostri bambini

Will present you the show that will delight your children

La presenza di sei attori professionisti tra dialoghi, canzoni e meravigliose scenografie. Una festa interattiva con Babbo Natale e per finire la serata l'accensione dell'albero di Natale.

Six professional actors they will presented among dialogues, song and wonderful scenery An interactive party with Santa Claus and at the end of the evening the lighting of the Christmas tree

Inizio spettacolo dalle ore 18:00. A seguire ci sarà l'accensione dell'albero di Natale. Ricco buffet con pietanze calde e fredde con bevande incluse. Una parte del ricavato verrà devoluto alla Fondazione Ibrahim Kodra.

The show start from 8.30 pm. After there will be the lighting of the Christmas tree. Rich buffet with hot and cold dishes with drinks included. Part of the proceeds will be donated to Ibrahim Kodra Foundation.

CHF 45.- per persona / per person

CHF 30.- per bambino / per children (until 12 years)

Prenotazione obbligatoria. Reservation is required

Evento in collaborazione con il Museo in Erba.

Event in cooperation with Museo in Erba



25 DICEMBRE

Pranzo di Natale

Christmas lunch



Aperitivo di benvenuto con bollicine

Welcome Aperitif

Amuse Bouche



Gambero rosso di Sicilia

Sicilian red prawn



Baccalà mantecato, finocchio, salsa ai ricci di mare e arance

Codfish, creamed fennel sauce with sea urchins and oranges



Ravioli di cappone con crema di Parmigiano e tartufo nero

Capon Ravioli with Parmesan cream and black truffle



Scaloppa di Rombo, zenzero e limone

Turbot scallops with lemon and ginger



Filetto di manzo al pepe della Valmaggia, zucca, carciofi, patate

Valmaggia black pepper beef filet with pumpkin, artichoke and potatoes



Emozioni di Natale

Christmas Emotion



Caffè e panettone

Coffee & delicious pastry from the chef

CHF 120.- per persona / per person

(bevande escluse / drinks excluded)

CHF 60.- per persona 7 -12 anni / per person 7-12 years

0-3 anni gratis / 0-3 years Free

Prenotazione obbligatoria. Reservation is required

31 DICEMBRE

Cenone di San Silvestro

Ristorante Panorama



A partire dalle ore 20:00

Ricco aperitivo di benvenuto con bollicine

From 8:00 pm Welcome Aperitif

Capesante, pastinaca e pimento di Espellette

Parsnip, scallop with Espelette pepper



Raviolo al foie gras con spuma al tartufo

Foie Gras ravioli with mushroom sauce



Triglia, patata erborinata e salsa al cocco

Red mullet, potatoes and coconut sauce



**Medaglione di Angus con salsa périgourdine e
millefoglie di patate e verdure**

*Angus Medallion with périgoundine sauce vegetable and
potatoes millefeuille*



Cupola di Maron glacè, pera, cioccolato e ricotta

Maron glacè, chocolate, pear and ricotta cheese



Caffè e panettone

Coffee & delicious pastry from the Chef

CHF 160.- per persona / per person

da 0-3 anni GRATIS / da 4-7 anni CHF 80.- per persona

(bevande escluse / drinks excluded)

*La musica vi intratterrà fino alle ore 00:30. A seguire la serata continuerà al Bar
Orient con musica dal vivo e possibilità di ballare.*

Cotillon per lui e per lei.

Alle ore 01:00 verrà servito zampone, cotechino e lenticchie.

Prenotazione obbligatoria con deposito.

31 DICEMBRE

Cenone di San Silvestro

Ristorante Des Artistes

Happy
New Year

A partire dalle ore 20:00

Ricco aperitivo di benvenuto con bollicine

From 8:00 pm Welcome Aperitif

Astice con carciofi, pistacchio e nuvola di melograno

Lobster with artichokes, pistachios and pomegranate



Terrina di fegato d'oca con croccante agli arachidi e gel al mandarino

Foie gras terrine with peanuts brittle and tangerine gel



Crema di Champagne e ostriche

Champagne cream with Oyster



Risotto Gran riserva Carnaroli al tartufo bianco d'Alba

Risotto Carnaroli Gran reserve with Alba white truffle



Turbante di sogliola di Dover con scampo e caviale

Dover Sole with oyster and langoustine



Filetto di vitello in crosta accompagnato da verdure baby

Veal Wellington with baby vegetables



Oro & Cioccolato

Gold & Chocolate



Caffè e panettone

Coffee & delicious pastry from the Chef

CHF 280.- per persona / per person

da 0-3 anni GRATIS / da 4-7 anni CHF 140.- per persona
(bevande escluse / drinks excluded)

La serata verrà animata da Viviana Colombo e la sua Band con possibilità di ballare. Cotillion per lui e per lei. Alle ore 01:00 verrà servito zampone, cotechino e lenticchie. La serata continuerà fino alle 02:30

Prenotazione obbligatoria con deposito.

31 DICEMBRE

Capodanno

Bar Orient



Piccolo Menu à La Carte

Caviale Beluga con blinis - 30 gr CHF. 200.-
Caviale Beluga con blinis - 50 gr CHF. 300.-



Caviale Oscietra con blinis - 30 gr CHF. 150.-
Caviale Oscietra con blinis - 50 gr CHF. 250.-



Ostriche Belon 5 (per piatto) CHF. 50.-
Ostriche Fine de Claire 5 (per piatto) CHF. 39.-
accompagnate da creative guarnizioni
Belon and Fine de Claire oysters with creative garnishes



Medaglione di foie gras d'oca al tartufo CHF. 70.-
Goose foi gras medallion with truffle



Trilogia di affumicati: capesante, storione e salmone CHF. 60.-
servito con chutney di ananas
Trilogy of smoked fish: scallops, sturgeon and salmon served with pineapple chutney

La serata verrà animata dal coinvolgente duo Marco&Joan con possibilità di ballare. Cotillion per lui e per lei.

The evening will be livened up by Marco&Joan with live music and the possibility of dancing. Cotillion for him and for her.



1 GENNAIO

Brunch

Bar Orient



Per iniziare il nuovo anno
For starting the New year

A partire dalle ore 12:30 ricco buffet con pietanze fredde e calde, proposte vegetariane e deliziosi dessert

From 12.30 pm rich buffet with cold and hot dishes, vegetarian proposals and delicious dessert

CHF 95.- per persona / per person
(bevande escluse / drinks excluded)

CHF 50.- per persona 7 -12 anni / per person 7-12 years
0-3 anni gratis / 0-3 years FREE

Aperitivo di benvenuto / Welcome aperitif

Verrà trasmesso in diretta con la famosa Orchestra Filarmonica il concerto di Vienna. Direttamente dalla Sala d'Oro del Musikverein, un programma musicale allegro e trascinate con composizioni della dinastia Strauss e dei musicisti.

The Vienna concert will be live broadcast with the famous "Filarmonica Orchestra". Directly from the Golden room of the Musikverein, a cheerful and entertainment musical program with compositions from Strauss dynasty and musicians.

Prenotazione obbligatoria.

Reservation is required



*Speciale offerta di Capodanno
Special New Year's Eve offer*



APPROFITTA DELLA NOSTRA SPECIALE OFFERTA:

Pernotta in Hotel a partire da CHF 200.-
a camera doppia a notte

TAKE ADVANTAGE OF OUR SPECIAL OFFER

*Sleep in our Hotel from CHF 200.-
for double room for night*

INFO E PRENOTAZIONI

Info and reservations

091 735 00 00

events@swissdiamondhotel.com

info@swissdiamondhotel.com

Seguiteci su FB e Instagram

@SWISSDIAMONDHOTELLUGANO

Swiss Diamond Hotel
Riva Lago Olivella 29
6921 Vico Morcote
T. +41 (0)91 735 00 00
www.swissdiamondhotel.com