



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.*

*Cotillion 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](http://www.swissdiamondhotel.com)**