

Ristorante Principe Leopoldo



Gault & Millau



GRANDES
TABLES
SUISSES



**Wir erwarten Sie jeden Tag
zum Mittagessen von 12h00 bis 14h30
und Abendessen von 19h00 bis 22h00**

***We are waiting for you every day
at lunch time from 12h00 to 14h30
and for dinner from 19h00 to 22h00***

MENU DEGUSTAZIONE

Eine 8-Gängige-Reiseroute.

Unser Angebot umfasst und vermittelt durch das Territorium,
kulinarische Philosophie. Saisonale Produkte und mediterrane Düfte,
die zeitgemäß mit klassischem verbindet.

Eine Versuchung für die Augen und den Gaumen.

*An 8-course itinerary
that summarizes and identifies
our culinary philosophy inspired by the territory,
the scents and the seasonality of the Mediterranean.
Solid, classical bases with a contemporary touch.
A temptation for the eyes and the palate.*

220.- pro Person

220.- per person

Ein reichhaltiges, erforschtes und à la minute zubereitetes Menü braucht Zeit um genossen zu werden. Es wird jeden Abend von 19.00 bis 21.00 Uhr ab zwei Personen und für den ganzen Tisch angeboten.

Unser Sommelier berät Sie gerne bei der Auswahl eines passenden Weines aus unserem vielfältigen, internationalen Weinkeller.

*A menu of research and experimentation prepared à la minute
which needs the right amount of time to be prepared and tasted, offered every evening from 19h00 to 21h00 for two people and for the whole table.
Our Sommelier will be happy to advise you on an ad hoc wine pairing, choosing from the numerous labels in our cellar..*

MENU DOT LICIOUS



DOT Licious ist ein innovatives und exklusives Angebot,
das die Raffinesse einer Spitzenküche
mit den wohltuenden Eigenschaften der Lebensmittel verbindet
und nur das Beste aus jedem Lebensmittel herausholt.
Fettfrei, zuckerfrei, glutenfrei, sojafrei – eine Entdeckung,
eine perfekte Kombination aus Geschmack und Gesundheit
Ein Menü, das Sie aus 4 DOT-Angeboten der Speisekarte
zusammenstellen können (Vorspeise, Fisch, Fleisch und Dessert)

*DOT Licious is an innovative and exclusive offering
that combines the refinement of high-end cuisine
with the beneficial properties of food, taking only the best from each ingredient.
Zero fat, zero sugar, zero gluten, zero soy: a discovery,
a perfect combination of taste and health.*

*A menu to be composed by selecting 4 of the DOT options from the menu
(starter, fish, meat, and dessert)*

190.- pro Person

190.- per person

Die Eleganz des bewussten Essens, das die richtige Zeit für die Zubereitung und Verkostung benötigt, wird jeden Abend von 19:00 bis 21:00 Uhr angeboten, ab zwei Personen und für den gesamten Tisch. Unser Sommelier berät Sie gerne bei der Auswahl der passenden Weine aus unserem umfangreichen Weinkeller

*The elegance of conscious eating that needs the right time to be prepared and tasted, offered every evening from 7:00 p.m. to 9:00 p.m.
for two or more people and for the whole table. Our sommelier will be happy to recommend a wine pairing from the many labels in our cellar.*

VORPEISEN STARTERS

Gemüsekomposition „wie eine Minestrone“ 38.-
mit Kräuterseitlingen, Beluga-Linsen und Parmesan
Vegetable composition “like a minestrone”
with king oyster mushrooms, Beluga lentils and Parmesan

Calamari mit Risina, Puntarella-Grün, Burrata 41.-
und von "Luma"gereiftem Wagyu-Trockenfleisch
Squid with risina, puntarella greens, burrata cheese
and wagyu beef jerky aged by “Luma”



Marinierter Swiss Lachs 43.-
mit Roter Bete und Kopfsalat-Avocado-Gazpacho
Marinated salmon Swiss Lachs
with beetroot and gazpacho of lettuce and avocado

Gänselebconfit mit Portweinschokolade, 45.-
Kürbis und Mandarinen-Sorbet
Goose liver confit with port chocolate, pumpkin, and mandarin sorbet

Rohe Scampi mit Jakobsmuscheln und grünem Apfel 45.-
Scampi crudo with scallops and green apple

Sehr geehrte Gäste, unser Personal nimmt gerne Ihre Diätwünsche entgegen
und berät Sie bei der Auswahl der geeigneten Gerichte.

Dear Guests
our staff will be happy to gather your dietary needs and advise you in choosing the most suitable dishes.

SUPPEN UND TEIGWAREN SOUPS AND PASTA

Garnelencremesuppe mit Ravioli aus Sellerie,
Kopfsalat und Avocado 42.-

Prawns cream soup with celery, lettuce and avocado ravioli



Cappellacci gefüllt mit geschmort Enten,
Entenlebersauce mit Kirschbalsamico und Nussbutter 43.-

*Cappellacci filled with stewed duck,
duck liver sauce with balsamic cherry vinegar and brown butter*

Cremiges Risotto mit fermentiertem Knoblauch,
Zitrusfrüchten und angebratener Jakobsmuschel 39.-

*Creamy risotto with fermented garlic,
citrus fruits and a seared scallop*

Risotto mit würziger Birne,
Merlottino Käse und Wachtelbrustfilets mit Kräuter 39.-

*Risotto with spiced pear,
Merlottino cheese and herb-seasoned quail breasts.*

DIE GROSSEN KLASSIKER - THE GREAT CLASSICS



Mit Käse, Ricotta und Kräuter gefüllten Tortelloni
an Salbeibutter 42.-

Tortelloni filled with cheese, ricotta and greens, butter and sage sauce

Feine schwarze Nudeln mit Puntarelle, Venusmuscheln
Und Pinienkernen 45.-

Black noodles with puntarelle, clams and pine nuts

FISCHE UND SCHALENTIERE FISH AND SHELL FISH

Zusammengesetzte Seezunge mit Tintenfischglasur,
Blumenkohl, Verjus und Petersilie
*Reconstituted sole glazed with squid ink with cauliflower,
verjus and parsley*

72.-



Komposition aus „Zero Waste“-Steinbutt mit Endivie,
Feigenreduktion und Merlot
*“Zero waste” turbot composition with endive,
fig reduction and Merlot*

75.-

DER GROSSE KLASSIKER - THE GREAT CLASSIC



AB 2 PERSONEN ~ STARTING FROM 2 PEOPLE

Bretonischer Küstenbarsch in Salzkruste
Breton coast sea bass in salt crust

77.- p.p.

Wenn nicht anders angegeben, werden unsere Meeresfrüchte in der Nordsee oder im Mittelmeer gefangen. Hummer kommen aus Maine, Jakobsmuscheln aus Kanada oder Schottland, Scampi aus dem Indischen Ozean, Garnelen aus Argentinien, Thunfisch aus Spanien, den Philippinen oder Mexiko.

Unless otherwise noted, our seafood is caught in the North Sea or the Mediterranean Sea. Lobsters come from Maine, scallops from Canada or Scotland, langoustines from the Indian Ocean, shrimp from Argentina, tuna from Spain, the Philippines or Mexico.

FLEISCH MEATS

Luma Schweinevariation mit Stängelkohl
mit Tessiner-Blauschimmelkäsesauce
*Luma pork variation
with turnip tops and Ticino blue-cheese sauce*

68.-



Kalb, Kräuterseitling, Kürbis und Trompetenpilze
*Veal, king oyster mushrooms, pumpkin
and black trumpet mushrooms*

68.-

Herbsttaube in zwei Varianten, Artischocken
und schwarzer Trüffel
Autumn pigeon cooked two arts, artichokes and black truffle

68.-

AB 2 PERSONEN ~ STARTING FROM 2 PEOPLE

Tartar vom Rinderfilet des Principe
Principe's beef fillet tartare

68.-



Wenn nicht anders angegeben, stammt unser Fleisch von Schweizer Bauernhöfen, Geflügel aus Frankreich, Wild aus der Schweiz oder Österreich, das Rinderfilet aus Irland oder Argentinien und das Lammfleisch aus Irland.

*Unless otherwise noted, our meats come from Swiss farms, poultry from France,
and game from Switzerland or Austria, beef fillet from Ireland or Argentina and lamb from Ireland.*



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO

LUGANO

Gentili ospiti, vi preghiamo di comunicare al nostro Staff ogni esigenza alimentare specifica come allergie o intolleranze.
Saremo felici di prenderci cura delle vostre esigenze.
Il pane è di provenienza ticinese.

*Chers hôtes, veuillez informer notre personnel de tout régime alimentaire spécifique, comme les allergies ou les intolérances.
Nous serons heureux de répondre à vos besoins.
Le pain est d'origine tessinoise.*

Liebe Gäste, bitte informieren Sie unser Personal über besondere Ernährungsbedürfnisse wie Allergien oder Unverträglichkeiten.
Wir werden uns gerne um Ihre Bedürfnisse kümmern.
Das Brot ist Tessiner Produkte.

*Dear guests, please notify our staff of any specific dietary needs such as allergies or intolerances. We will be happy to take care of your needs.
The bread is from Ticino.*

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crustacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crustacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soya, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soya, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, sulfitti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeloxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, sulfitti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeloxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]