

Ristorante Principe Leopoldo



**Wir freuen uns, Sie täglich begrüßen zu dürfen
Mittagessen von 12.00 bis 14.30 Uhr
und zum Nachtessen von 19.00 bis 22.00 Uhr**

***We look forward to welcome you every day
for lunch from 12.00 to 14.30
and for dinner from 7.00 pm to 10.00 pm***



MENU DEGUSTAZIONE

Ein 8-Gänge-Menü,
das unsere kulinarische Philosophie zusammenfasst und verkörpert,
die von der Region, der Saisonabhängigkeit der Zutaten
und den Düften des Mittelmeers inspiriert ist
und sich gleichzeitig zeitgemäß präsentiert, ohne dabei die klassischen
Grundlagen aus den Augen zu verlieren.
Ein Genuss für Augen und Gaumen..

*An 8-course menu
that encapsulates and embodies our
culinary philosophy, inspired by the local area,
the seasonality of our ingredients and Mediterranean flavours,
whilst remaining contemporary yet grounded in solid classical traditions.
A treat for both the eyes and the palate.*

195.- pro Person
195.- per person

Ein à la minute zubereitetes Menü voller Entdeckungen und Experimenten, dessen Zubereitung und Genuss die nötige Zeit erfordern; es wird jeden Abend von 19:00 bis 21:00 Uhr angeboten. Unser Sommelier berät Sie gerne bei der Auswahl passender Weine aus den zahlreichen Etiketten unseres Weinkellers. Das Degustationsmenü gilt ausschließlich, wenn es von allen Gästen am Tisch gewählt wird.

A menu of culinary exploration and experimentation, prepared à la minute, which requires the right amount of time to be prepared and savoured, served every evening from 7.00 pm to 9.00 pm. Our sommelier will be delighted to recommend a bespoke wine pairing, chosen from the many wines in our cellar. The tasting menu is only available if selected by all diners at the table.

VORSPEISEN STARTERS

Knuspriges aus Rote Bete, mariniertem Gemüse,
grünem Apfel und Algenperlen 38.-
*Crispy beetroot with marinated vegetables,
green apple, and seaweed pearls*

Lachsforellenfilet mit Kopfsalat-Gazpacho, Quinoa
und knusprigem Kaviar 39.-
*Salmon trout fillet with lettuce gazpacho, quinoa
and crispy caviar*



Vanille-Rum-Gänseleberparfait mit mariniertes
Kürbis und Mandarine 45.-
*Vanilla and rum-marinated goose liver parfait
with pumpkin and mandarin*

Kurz angebratene Calamari, Risoni mit grünem Vulkanspargel,
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer 42.-
*Seared squid with risoni in a green puntarelle sauce
and Cantabrian anchovies*

Hummer-Salat mit Fenchel, grünem Apfel und Fingerlime 45.-
Lobster salad with fennel, green apple and finger lime

Knuspriger Wachtelbrust mit Reh-Tataki 43.-
Crispy quail breast with venison tataki

Liebe Gäste,
unser Personal nimmt gerne Ihre Ernährungswünsche entgegen und berät Sie bei der Auswahl der am
besten geeigneten Gerichte..

Dear Guests,
our staff will be happy to take note of your dietary requirements and advise you on the most suitable
dishes..



DOT Licious:
Kohlenhydratarm, ohne zugesetzten Zucker und Laktose, mit natürlichen Zutaten und guten Fetten.
Low in carbs, with no added sugar or lactose, made with natural ingredients and good fats.

SUPPEN UND GETREIDEGERICHTE

SOUPS AND STARCHY FOODS

Hummercremesuppe mit Risina-Bohnen, Brokkoli und Avocado 35.-
Lobster soup with risina beans, broccoli and avocado



Carnaroli-Risotto mit Champagner, Jakobsmuschel und Thai-Curry 39.-
Carnaroli risotto with Champagne, seared scallops and Thai curry

Carnaroli-Risotto mit Tessiner-Blauschimmelkäse, schwarzer Zitrone und Kresse-Sauce 42.-
Carnaroli risotto with Ticino blue cheese, black lemon and watercress sauce

Cappellacci mit roten Tessiner Kräutern und Kartoffeln, Kräuterseitlinge und fermentiertem Knoblauch 38.-
Cappellacci with red Ticino herbs and potatoes, with cardoncelli mushrooms and fermented garlic

DIE GROSSEN KLASSIKER – THE GREAT CLASSICS



Tagliolini mit Tintenfischfarbe, Puntarelle, Venusmuscheln und Pinienkernen 45.-
Tagliolini with squid ink, puntarelle, clams and pine nuts

Tortelloni mit Frischkäse, Ricotta und Kräutern, serviert mit Butter und Salbei 42.-
Tortelloni with cream cheese, ricotta and herbs on butter and sage

Herkunft des Fleisches: Rindfleisch CH – Irland – Argentinien – Australien; Kalbfleisch CH; Geflügel Frankreich; Lammfleisch Irland – Neuseeland; Wildfleisch Österreich – Deutschland

Origin of meat: beef – Switzerland, Ireland, Argentina, Australia; veal – Switzerland; poultry – France; lamb – Ireland, New Zealand; game – Austria, Germany

Liebe Gäste,

unser Team nimmt gerne Ihre Ernährungswünsche entgegen und berät Sie bei der Auswahl der am besten geeigneten Gerichte..

Dear Guests,

Our staff will be happy to take note of your dietary requirements and advise you on the most suitable dishes..



DOT Licious:

*Kohlenhydratarm, ohne zugesetzten Zucker und Laktose, mit natürlichen Zutaten und guten Fetten.
 Low in carbs, with no added sugar or lactose, made with natural ingredients and good fats.*

FISCHE UND KRUSTENTIERE FISH AND SHELLFISH

Rückenstück vom Roten Umberfisch medium gegarrt,
Bouillabaisse, Salat und fermentiertem Knoblauch
*Red hake fillet with, served with bouillabaisse, lettuce
and fermented garlic* 68.-

Nachbauen Meerbarbe mit Garnelen und deren Rogen
sowie Petersilienwurzel
*Reconstructed red mullet with prawns and their roe
and parsley root* 65.-

Glacier 51-Kabeljau-Filet glasiert mit Miesmuscheln,
Zitrusfrüchten und Artischocken
*Glacier 51 cod fillet glazed with mussels,
citrus fruits and artichokes* 72.-



DER GROSSE KLASSIKER - *THE GREAT CLASSIC*



AB ZWEI PERSONEN ~ *FROM TWO PEOPLE*

Seebarsch von der bretonischen Küste in Salzkruste
Sea bass from the Breton coast in a salt crust 77.- p.p.

Sofern nicht anders angegeben, stammen unsere Fischprodukte aus der Nordsee oder dem Mittelmeer.
Die Hummer kommen aus Maine, die Jakobsmuscheln aus Kanada oder Schottland, die Scampi aus dem Indischen Ozean, die Garnelen aus Argentinien und der Thunfisch aus Spanien, den Philippinen oder Mexiko.

*Unless otherwise stated, our seafood products are caught in the North Sea or the Mediterranean Sea.
The lobsters come from Maine, the scallops from Canada or Scotland, the langoustines from the Indian Ocean, the prawns from Argentina, and the tuna from Spain, the Philippines or Mexico.*

DOT Licious:

*Kohlenhydratarm, ohne zugesetzten Zucker und Laktose, mit natürlichen Zutaten und guten Fetten.
Low in carbs, with no added sugar or lactose, made with natural ingredients and good fats.*



FLEISCH MEAT

Kalbs-Ribeye-Steak mit Kräutern, Topinambur
und Gänseleber-Sauce 68.-
*Veal ribeye steak with herbs, Jerusalem artichokes
and goose liver sauce*

Rehrücken mit Kürbis, Rote Bete und Poivrade-Soße 68.-
Roe deer loin with pumpkin, beetroot and Poivrade sauce

Taube auf zweierlei Art mit Äpfeln und Calvados, 65.-
Timut-Pfeffer und geröstetem Mais Farina bona
*Pigeon cooked two ways with apples and Calvados,
Timut pepper and Farina bona*

Bier-aufgezogenes-Schweinefilet mit Knollensellerie, 66.-
Herbsttrompeten und Rübengrün
*Beer-fed pork fillet with celeriac,
autumn trumpet mushrooms and turnip greens*



AB ZWEI PERSONEN ~ FROM TWO PEOPLE

Gebratene Entenbrust mit Entenkeulen-Kroketten, 68.-p.p.
Kürbis und Waldpilzen
*Roast duck breast with his thigh croquette
served with pumpkin and wild mushrooms*

Sofern nicht anders angegeben, stammt unser Fleisch aus Schweizer Betrieben, das Geflügel aus Frankreich, das Wild aus der Schweiz oder aus Österreich, das Rindsfilet aus Irland oder Argentinien und das Lamm aus Irland.
Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre Vorlieben und spezifischen Ernährungsbedürfnisse zu erfassen..

*Unless otherwise stated, our meat comes from Swiss farms, our poultry from France, our game from Switzerland or Austria, our beef fillet from Ireland or Argentina, and our lamb from Ireland.
Our staff are on hand to take note of your preferences and any specific dietary requirements..*



DOT Licious:
Kohlenhydratarm, ohne zugesetzten Zucker und Laktose, mit natürlichen Zutaten und guten Fetten.
Low in carbs, with no added sugar or lactose, made with natural ingredients and good fats.



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 stammt aus dem Tessin.

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.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können Substances that may cause allergies or other undesirable reactions			
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	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, 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	Soia, Soya, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soya, 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, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, 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