



# La Luce

*We are waiting for you every day*

12:00 – 14:30 | 19:00 – 22:00

Wir erwarten Sie jeden Tag

12:00 – 14:30 | 19:00 – 22:00



# TASTING MENU

## *DEGUSTATIONSMENÜ*

An 8-course itinerary that distills our culinary philosophy into eight distinct movements. Deeply rooted in the scents and shifting seasons of the Mediterranean, our cuisine marries a steadfast classical heritage with a refined contemporary vision. A symphony of aesthetics and flavor, crafted to enchant the eye and captivate the palate.

*Dieses Menü ist die Essenz unserer Philosophie: eine Hommage an das Territorium, die Düfte und die Saisonalität des Mittelmeers. Wir vereinen ein solides klassisches Fundament mit einer zeitgenössischen Handschrift. Eine ästhetische und geschmackliche Versuchung, die Tradition und Moderne kunstvoll verbindet.*

220.- p.p.

Our menu is a curated journey of research and à la minute preparation. To fully appreciate its nuances, we invite you to dedicate ample time to the experience. This journey is available every evening from 19:00 to 21:00 for the entire table (minimum two guests). To complete your evening, our Sommelier is at your disposal to craft a bespoke wine pairing from our extensive collection of prestigious labels.

*Exzellenz erfordert Zeit: Unsere raffinierten Menüs werden frisch und mit höchster Präzision zubereitet. Um dieses Erlebnis gebührend zu feiern, bieten wir unser Menü von 19:00 bis 21:00 Uhr tischweise (ab zwei Personen) an. Lassen Sie sich zudem von unserem Sommelier inspirieren – er kredenzt Ihnen gerne die passenden Weine aus unserer handverlesenen, internationalen Selektion.*

# APPETIZERS VORSPEISEN

Asparagus served in various ways with wood sorrel and a raspberry carpione mousse 38.-  
*Spargel in verschiedenen Variationen mit Sauerampfer und Himbeer-Carpione-Schaum*

\*\*\*

Goose liver parfait with beets, rhubarb, and strawberries 45.-  
*Gänseleberstparfait mit Rote Beete, Rhabarber und Erdbeeren*

\*\*\*

Raw veal cubes with Asetra caviar and consommé with Madeira jelly 45.-  
*Kalbs-Tartar mit Asetra-Kaviar und Consommé Madeira-Gelee*

\*\*\*

Lobster Salad with Coconut Rice and Thai Curry 45.-  
*Hummer-Salat mit Kokosreis und Thai-Curry*

DOTLICIOUS

\*\*\*

Balfego Tuna with Celery and Green Apple 42.-  
*Balfego-Thunfisch mit Sellerie und grünem Apfel*

Dear Guests, your comfort and wellbeing are paramount to us. Our team is at your complete disposal to discuss any dietary requirements or preferences you may have, ensuring a bespoke dining experience tailored perfectly to your needs.

*Verehrte Gäste, Ihre Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Unser Team steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, um auf Ihre individuellen Ernährungsbedürfnisse einzugehen und Sie kompetent bei der Auswahl der passenden Gerichte zu beraten.*

## VEGETABLES AND GRAIN PRODUCTS *SUPPEN UND GETREIDEPRODUKTE*

Cream of white asparagus, Argenteuil and seaweed caviar  
*Creme aus weißem Spargel, Argenteuil und Algenkaviar* 38.-

\*\*\*

Sea Casoncelli with raw prawns,  
served with coral and liquid pesto  
*Meeres-Casoncelli mit rohen Garnelen,  
mit ihrer Koralle und flüssigem Pesto* 35.-

\*\*\*

Peas Risotto, Novena Blu cheese, and fermented lemon  
*Erbсенrisotto mit blauer Novena und fermentierter Zitron* 39.-

\*\*\*

Risotto with wild garlic, morels and stuffed squid  
*Risotto mit Bärlauch, Morcheln und gefüllter Kalmar* 39.-

## THE CLASSIC *DER KLASSIKER*

Tortelloni stuffed with herbs and Buscion cheese,  
served with butter and sage  
*Tortelloni mit Kräutern und Buscion-Käse,  
serviert mit Butter und Salbei* 42.-

\*\*\*

Nouilletes with squid ink, monk's beard,  
clams, and pine nuts  
*Tagliolini mit Tintenfischtinte, Mönchsbart,  
Venusmuscheln und Pinienkernen* 45.-

## FISH AND SHELL FISH *FISCHE UND SCHALENTIERE*

Fillet of Salmon Swiss Lachs mi-cuit glazed with wild garlic, monk's beard, and elderberry vinegar 72.-  
*Swiss Lachs filet mi-cuit, glasiert mit Bärlauch, Mönchsbart und Holunderessig*

\*\*\*

“Glacier 51” cod fillet with dill, morels, white asparagus, and verjus 72.-  
*Kabeljaufilet „Glacier 51“ mit Dill, Morcheln, weißem Spargel und Verjus*

\*\*\*

Scallops with Ticino spigarello broccoli and saffron DOTLICIOUS 74.-  
*Jakobsmuschelstücke mit Tessiner Spigarello-Brokkoli und Safran*

## THE CLASSIC *DER KLASSIKER*

Sea bass from the Brittany coast in a salt crust (for 2 or more people) 77.- p.p.  
*Seebarsch von der bretonischen Küste in Salzkruste (mindestens 2 personen)*

Our culinary selection is primarily anchored in the pristine waters of the North Sea and the Mediterranean. To ensure we serve only the finest global delicacies, we carefully source our Lobster from Maine, Scallops from the cold currents of Scotland or Canada, and Langoustines from the Indian Ocean. This maritime journey is completed with wild-caught shrimp from Argentina and premium Tuna from the renowned coasts of Spain, Mexico, or the Philippines.

*Sofern nicht anders vermerkt, stammen unsere Wildfang-Spezialitäten aus den heimischen Gewässern der Nordsee oder des Mittelmeers. Um Ihnen weltweit die beste Qualität zu garantieren, beziehen wir unseren Hummer aus Maine, Jakobsmuscheln aus den klaren Gewässern Schottlands oder Kanadas und Scampi aus dem Indischen Ozean. Unsere argentinischen Rotgarnelen sowie erstklassiger Thunfisch aus Spanien, den Philippinen oder Mexiko runden unsere Auswahl ab.*

# MEATS

## FLEISCH

Veal fillet with morels, Port wine,  
and foie gras sauce with fermented shallots  
*Kalbsfilet mit Morcheln aus Porto und  
Gänseleber-Sauce sowie fermentierten Schalotten*

68.-

\*\*\*

Raw and cooked Swiss beef served with  
wild chicory from Ticino  
*Rohes und gegartes Schweizer Rindfleisch  
mit wildem Chicorée aus dem Tessin*

DOTLICIOUS 68.-

\*\*\*

Pigeon prepared two ways: grilled over charcoal,  
with carrots, ras el hanout, and sweet-and-sour sauce  
*Taube auf zwei Arten, über Holzkohle gegrillt,  
mit Karotten, Ras el Hanout und süß-saurer Soße*

68.-

\*\*\*

Pyrenean lamb shoulder with seasonal flavors,  
citrus, and black garlic (for 2 or more people)  
*Lammkeule aus den Pyrenäen mit Aromen der Saison,  
Zitrusfrüchten und schwarzem Knoblauch (mindestens 2 personen)*


68.- p.p

Unless otherwise specified, our selection of meats is sourced from local Swiss farms, with poultry originating from France and game from the alpine regions of Switzerland or Austria. To ensure the highest quality for every cut, our beef fillet is hand-selected from Ireland or Argentina, while our tender lamb is sourced from the lush pastures of Ireland.

*Höchste Qualität und artgerechte Haltung sind das Fundament unserer Küche. Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch von ausgewählten Schweizer Bauernhöfen und unser Geflügel aus Frankreich. Unser Wild stammt aus den heimischen Wäldern der Schweiz oder Österreichs. Für besonderen Genuss wählen wir unser Rinderfilet aus Irland oder Argentinien, während unser Lammfleisch aus den weiten Weidelandschaften Irlands stammt.*

# DESSERTS

## *DESSERTS*

Cardamom crème brûlée with strawberry sorbet <i>Katalanische Creme mit Kardamom und Erdbeersorbet</i>	25.-
***	
Warm chocolate cake with mango <i>Schokoladenmousse mit Mango</i>	 25.-
***	
Rhubarb, raspberry and vanilla creation <i>Variation von Rhabarber, Himbeeren und Vanille</i>	25.-
***	
Tropical fruit delight <i>Komposition aus tropischen Früchten</i>	25.-
***	
Three chocolate surprise <i>Überraschung aus drei Schokoladen</i>	25.-
***	
Crêpes flambéed at the table by our Maître (minimum 2 persons) <i>Crêpes flambiert von unseren Maitres (mindestens 2 personen)</i>	28.- p.p
***	
Selection of cheeses from the trolley <i>Käseauswahl vom Wagen</i>	s.q.

Dear Guests, our staff will be delighted to accommodate your dietary requirements and to guide you in choosing the most suitable dishes.

*Sehr geehrte Gäste, unser Team nimmt Ihre Ernährungsbedürfnisse gerne entgegen und berät Sie bei der Auswahl der passenden Gerichte.*

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.

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 inform our staff of any specific dietary requirements such as allergies or intolerances. We will be pleased to take care of your needs. Our bread is sourced from Ticino.

Chers hôtes, nous vous prions de bien vouloir informer notre personnel de toute exigence alimentaire spécifique telle que des allergies ou des intolérances. Nous serons heureux de prendre soin de vos besoins. Le pain provient du Tessin.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate  
*Stoffe, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können*  
Substances that may cause allergies or other adverse reactions  
*Substances pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables*

## ALLERGENI | *ALLERGENE* | ALLERGENS | *ALLERGÈNES*

1	Glutine	Gluten	Gluten	Gluten
2	Lattosio	Laktose	Lactose	Lactose
3	Uova e derivati	Eier und Eierzeugnisse	Eggs and egg products	Oeufs et dérivés
4	Pesce	Fisch	Fish	Poisson
5	Crostacei	Krebstiere	Crustaceans	Crustacés
6	Molluschi	Weichtiere	Molluscs	Mollusques
7	Frutta a guscio	Schalenfrüchte	Tree nuts	Fruits à coque
8	Sedano	Sellerie	Celery	Céleri
9	Senape	Senf	Mustard	Moutarde
10	Soia	Soja	Soy	Soja
11	Lupini	Lupinen	Lupin	Lupin
12	Anidride solforosa e solfiti	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur dioxide and sulphites	Anhydride sulfureux et sulfites
13	Arachidi e derivati	Erdnüsse und Erzeugnisse	Peanuts and peanut products	Arachides et dérivés
14	Semi di sesamo	Sesamsamen	Sesame seeds	Graines de sésame

[leopoldohotel.com](http://leopoldohotel.com)

+41 91 98 588 55 - [ristorante@leopoldohotel.com](mailto:ristorante@leopoldohotel.com)