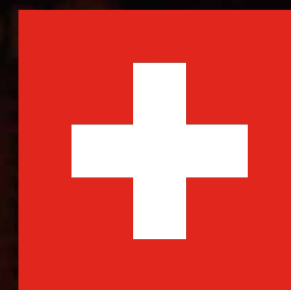


DINNER BOAT



Fondue Chinoise
Fondue al formaggio
Menu selvaggina

TUTTI I SABATI

18 / 25 NOVEMBRE 2023 2 / 9 / 16 DICEMBRE 2023

ORARI

Imbarco Lugano Giardino:	19:00	Rientro a Paradiso:	22:10
Partenza Lugano Giardino:	20:00	Rientro a Lugano Giardino:	22:30
Partenza Paradiso:	20:10	Lounge Bar fino alle 23:15	

TARIFFE

Fondue Formaggio

Adulto senza bibite:
CHF 70.-

Adulto con bevande
e vino incluso (5 dl):
CHF 90.-

Bambino:
CHF 40.-

Fondue Chinoise

Adulto senza bibite:
CHF 85.-

Adulto con bevande
e vino incluso (5 dl):
CHF 105.-

Bambino:
CHF 49.-

Menu Selvaggina

Adulto senza bibite:
CHF 95.-

Adulto con
degustazione vini
(5 calici):
CHF 125.-

Bambino:
CHF 60.-

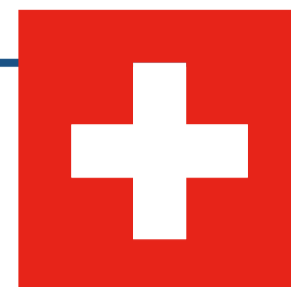
Acquisto biglietti su www.biglietteria.ch

biglietteria.ch



info@lakelugano.ch | Tel. +41 (0)91 222 11 11
www.lakelugano.ch





MENU DINNER BOAT

Fondue Chinoise
Fondue al formaggio
Menu selvaggina

Menu selvaggina

Saluto dalla cucina

Bicchierino di gazpacho con due gambetti di sedano bianco

Una quenelle di caprino aromatizzato dello chef con il suo crostino di pane

Bruschetta con fegatini alla fiorentina

Antipasto

Terrina di selvaggina accompagnata con salumi di cinghiale e cervo

Primo piatto

Tagliatelle al ragù di lepre

Piatto principale

Tagliata di cervo con una riduzione al merlot accompagnata da spätzli, castagne caramellate e cavolo rosso

Dessert

Meringhe con doppia panna di Gruyère e lamponi freschi

Menu fondue al formaggio

Antipasto

Taglierino di carne secca con cipolline e cetriolini sott'aceto

Fondue

Formaggio Vacherin e Gruyère
Pane e patate novelle lessate

Dessert

Meringhe con doppia panna di Gruyère e lamponi freschi

Menu fondue Chinoise

Antipasto

Insalatina di formentino con salsa francese e crostini

Fondue chinoise

Carne di scamone di manzo e di cervo
Cinque salse assortite
Patate al forno speziate al rosmarino

Dessert

Panna cotta con coulis di frutti di bosco e mirtilli freschi



info@lakelugano.ch | Tel. +41 (0)91 222 11 11
www.lakelugano.ch

