

Lunedì 3 agosto – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata nizzarda
o
Spaghetti al pomodoro

Minestra alla paesana
o
Succo di frutta

Lombata di maiale arrosto
farcita alle verdure
Salsa al Marsala
o
Petto di pollo al forno
Salsa alle erbe
Gnocchi al semolino
Zucchine ai peperoni
Insalata di stagione

Coppa Danimarca
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Nizzasalat
oder
Spaghetti an Tomatensauce

Bauernsuppe
oder
Fruchtsaft

Schweinsnierbraten
gefüllt mit Gemüse
Marsalasauce
oder
Gebratene Pouletbrust
an Kräuterrahmsauce
Griessgnocchi
Zucchini mit Peperoniwürfel
Kleiner gemischter Salat

Coupe Dänemark
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Salade Niçoise
ou
Spaghetti sauce tomates

Potage paysanne
ou
Jus de fruit

Rôti de porc
farci aux légumes
Sauce au Marsala
ou
Suprême de Poulet roti
Sauce aux fines herbes
Gnocchi de semoule
Courgettes aux poivrons
Salade mêlée

Coupe Danemark
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Salad Nizza style
or
Spaghetti on tomatoes sauce

Farmer's style vegetables soup
or
Fruit juice

Rost porc
filled with vegetables
Marsala sauce
or
Roast chicken breast
on herbs sauce
Semolina gnocchi
Zucchini with sweet peppers
Small side salad

Ice cup Denmark
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 37

Reservation mit Halbpension Fr. 37

Reservation en demi-pension Fr. 37

Book with half board Fr. 37

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible

Martedì 4 agosto – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

| | | | |
|---|---|---|--|
| Tartare di salmone affumicato su carpaccio di cetrioli o Penne all' amatriciana *** | Tartare vom geräuchertem Lachs auf Gurken-Carpaccio oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Speck & Zwiebeln *** | Tartare de saumon fumé sur carpaccio de concombre ou Penne all' amatriciana Sauce tomate au lard et oignons *** | Smoked salmon tartare on cucumber carpaccio or Penne all' amatriciana Tomato sauce with bacon and onions *** |
| Passato freddo di cetrioli e yoghurt o Succo di frutta *** | Kalte Gurken-Yoghurtsuppe oder Fruchtsaft *** | Soupe froide aux concombres et yaourt ou Jus de fruit *** | Cold cucumber and yoghurt soup or Fruit juice *** |
| Code di gamberoni saltati alle erbette o Scaloppine di vitello Salsa al Marsala Riso alle verdure Spinaci al burro Insalata di stagione *** | Gebratene Riesengarnelenschwänze mit frischen Kräutern oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce Gemüserais Spinat an Butter Saisonsalat *** | Queue de crevettes géantes sautées aux fines herbes ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Riz aux légumes Epinards au beurre Salade de saison *** | Sauted black tiger shrimps with fresh herbs or Sauted veal escalopes Marsala sauce Vegetables rice Spinach with butter Seasonal side salad *** |
| Panna cotta con fragole marinate o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Panna cotta mit marinierten Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Panna cotta aux fraises marinées ou Choix de fromages ou Fruits frais | Panna cotta with marinated strawberries or Selection of cheese or Fresh fruits |

Mercoledì 5 agosto – menu del giorno

Italiano

Verdure estive
e Tomino grigliato
o
Melone e bresaola

Crema al basilico
o
Succo di frutta

Filetto di branzino
al pomodoro e olive
o
Polpette di maiale
Salsa al rosmarino
Patate novelle rosolate
Scorzonere al burro
Insalata di stagione

Sorbetto all' ananas
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Sommerliche Gemüse
und Tomino vom Grill
oder
Melone mit Bresaola

Basilikumrahmsuppe
oder
Fruchtsaft

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Tomaten und Oliven
oder
Gebratene Schweinsfrikadellen
an Rosmarinsauce
Neue Bratkartoffel
Schwarzwurzeln an Butter
Saisonsalat

Ananassorbet
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Légumes d' été
et Tomino grillés
ou
Melon et bresaola

Crème au basilic
ou
Jus de fruit

Filet de loup de mer
aux tomates et olives
ou
Boulettes de porc sautées
Sauce au romarin
Pommes nouvelles rissolées
Scorsonère au beurre
Salade de saison

Sorbet à l' ananas
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Summer vegetables
and Tomino cheese from the grill
or
Melon with bresaola

Basil cream soup
or
Fruit juice

Sautéed sea bass filet
with tomatoes and olives
or
Porc meatballs
Rosemary sauce
New roasted potatoes
Scorsonère with butter
Seasonal side salad

Pineapple sorbet
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 37

Ganzes Menu

Fr. 45

Reservation mit Halbpension Fr. 37

Menu complet

Fr. 45

Reservation en demi-pension Fr. 37

Complete menu

Fr. 45

Book with half board Fr. 37

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible

Giovedì 6 agosto – menu del giorno

Italiano

Mousse al pomodoro
su insalata e gamberetti

o

Insalata di finocchi e arance
con blu ticinese di capra

Consommé brunoise

o

Succo di frutta

Entrecote di manzo spadellato
su rucola e parmigiano

o

Spiedino di tofu e verdure

Patate rosolate

Cavolfiore alle erbe

Insalata di stagione

Caffé gelato

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Tomatenmousse
auf Salat und Garnelen

oder

Fenchelsalat mit Orangen
und Ziegen-Blauschimmelkäse

Consommé brunoise

oder

Fruchtsaft

Gebratenes Rinds-Entrecote
auf Rauke und Parmesan

oder

Tofu-Gemüsespiess

Bratkartoffeln

Blumenkohl mit Kräutern

Saisonsalat

Eiskaffee

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Mousse au tomates
sur salade et crevettes

ou

Salade de fenouil et oranges
au fromage bleu de chèvre

Consommé brunoise

ou

Jus de fruit

Entrecôte de boeuf
sur roquette et parmesan

ou

Brochette de tofu et légumes

Pommes de terre rissolées

Chou fleur aux fines herbes

Salade de saison

Café glacé

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Tomato mousse
on salad and shrimps

or

Fennel salad with oranges
and goat blue cheese

Consommé brunoise

or

Fruit juice

Sautéed beef entrecote
on rocket and parmesan cheese

or

Tofu and vegetable skewer

Fried potatoes

Cauliflower with herbs

Seasonal side salad

Iced coffee

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits

Venerdì 7 agosto – menu del giorno

Italiano

Carpaccio di bresaola
con rucola e parmigiano
o
Cocktail di meloni al Porto

Crema al pomodoro
o
Succo di frutta

Sminuzzato di manzo
ai peperoni
o
Filetto di coregone saltato
dal lago di Lugano
alla mugnaia
Riso alla creola
Broccoli al vapore
Insalata di stagione

Coppa Hot berry
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Bresaola Carpaccio
mit Rauke und Parmesan
oder
Melonen-Cocktail mit Portwein

Tomatenrahmsuppe
oder
Fruchtsaft

Rindsgeschnetzeltes
an Peperonsauce
oder
Gebratenes Felchenfilet
aus dem Luganersee
Müllerin Art
Creolenreis
Gedämpfter Brokkoli
Saisonsalat

Coupe Hot berry
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Carpaccio de bresaola
à la roquette et parmesan
ou
Cocktail de melons au vin de Porto

Crème de tomates
ou
Jus de fruit

Emincé de bouef
aux poivrons
ou
Filet de fèra sauté
du lac de Lugano
à la meunière
Riz à la créole
Broccoli à la vapeur
Salade de saison

Coupe Hot berry
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Bresaola carpaccio
with rocket and parmesan cheese
or
Melon cocktail with Portwine

Tomato cream soup
or
Fruit juice

Sliced beef
on sweet peppers sauce
or
Sauted whitefish
from Lugano lac
Meuniere style
Rice creole style
Steamed broccoli
Seasonal side salad

Ice cup Hot berries
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 37

Reservation mit Halbpension Fr. 37

Reservation en demi-pension Fr. 37

Book with half board Fr. 37

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible

Sabato 8 agosto – menu del giorno

Italiano

Mousse di salmone affumicato
Toast e burro
o
Melone con prosciutto crudo

Gazpacho della casa
o
Succo di frutta

Petto d' anatra al forno
su rucola e lamponi
o
Scaloppine di vitello
Salsa al Marsala
Patate novelle al forno
Macedonia di verdure estive
Insalata di stagione

Tiramisu alle fragole
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Mousse von geräuchertem Lachs
Toast und Butter
oder
Melonen mit Rohschinken

Hausgemachte Gazpacho
oder
Fruchtsaft

Gebratene Entenbrust
auf Rauke mit Himbeeren
oder
Gebratene Kalbsschnitzel
Marsalasauce
Neue Bratkartoffeln
Sommerliches Mischgemüse
Saisonsalat

Erdbeer-Tiramisu
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Mousse de saumon fumé
Toast et beurre
ou
Melon et jambon cru

Gazpacho maison
ou
Jus de fruit

Maigret de canard au four
sur roquette et framboises
ou
Escalopes de veau sautées
Sauce au Marsala
Pommes Nouvelles rissolées
Macedoine de légumes d'été
Salade de saison

Tiramisu aux fraises
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Smoked salmon mousse
Toast and butter
or
Melon with raw ham

Homemade gazpacho
or
Fruit juice

Roast duckling breast
on rocket and raspberrys
or
Sauted veal escalopes
Marsala sauce
New roasted potatoes
Mixed sommer vegetables
Seasonal side salad

Strawberries tiramisu
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits

Domenica 9 agosto – menu del giorno

Italiano

Couscous alle verdure e gamberetti
o
Ravioli agli spinaci e ricotta
Burro alla salvia

o
Succo di frutta

Risotto alle erbe
con filetto di lucioperca
o
Lombatina d' agnello al forno
Salsa alle olive
Risotto al parmigiano
Fagiolini al burro
Insalata di stagione

Coppa Jacques
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Couscous mit Gemüsen und Garnelen
oder
Spinat-Ricottaravioli
an Salbeibutter

oder
Fruchtsaft

Kräuterrisotto
mit Zanderfilet
oder
Gebratener Lammrücken
Olivensauce
Risotto mit Parmesan
Grüne Bohnen an Butter
Saisonsalat

Coupe Jacques
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Couscous aux legumes et crevettes
ou
Ravioli aux épinards et ricotta
Beurre à la sauges

ou
Jus de fruit

Risotto aux fines herbes
et filet de sandre
ou
Selle d' agneau rôti
Sauce aux olives
Risotto au parmesan
Haricots verts au beurre
Salade de saison

Coupe Jacques
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Couscous with vegetables & shrimps
or
Ravioli filled with spinach and ricotta
on sages butter

or
Fruit juice

Risotto with herbs
and pike perch fillet
or
Roast lamb saddle
Olives sauce
Risotto with parmesan cheese
String beans with butter
Seasonal side salad

Ice cup Jacques
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 37

Reservation mit Halbpension

Fr. 37

Reservation en demi-pension Fr. 37

Book with half board

Fr. 37

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible

Carta estiva Sommerspeisekarte settimana dal 2 al 9 agosto 2020

| | | |
|--|------------------|--------------------|
| <i>Ventaglio di meloni con prosciutto crudo ticinese</i> | | Fr. 24 |
| Eventail de melon et jambon cru tessinois | <i>½ Porz.</i> | Fr. 17 |
| Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken | | |
| <i>Pomodoro e mozzarella di bufala</i> | | Fr. 20 |
| Salade de tomate et mozzarella di buffle | | |
| Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella | | |
| <i>Verdure estive e tomino alla griglia 7a</i> | | Fr. 22 |
| Légumes de saison et Tomme grillés | | |
| Saisonales Gemüse und Tomme vom Grill | | |
| <i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro guarnito</i> | 4a,7a, 1a | Fr. 25 |
| Saumon norvégienne fumé, toast et beurre garnie | <i>½ Porz.</i> | Fr. 18 |
| Geräucherter norwegischer Lachs Toast und Butter garniert | | |
| <i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo 1a, 10a,9b,7b</i> | | Fr. 19 |
| Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf | | |
| Grosser Salatteller mit Schinken und Ei | | |
| <i>Piatto fitness con petto di pollo, insalata mista, melone e cottage cheese</i> | 10a,3a,7a | Fr. 24 |
| Assiette fitness à la supreme de poulet, salades mêlées, melon et cottage cheese | | |
| Fitnesssteller mit Pouletbrust, gemischter Salat, Melone und Cottage cheese | | |
| <i>Roastbeef freddo con melone ed insalata, salsa tartara e patate rosolate</i> | 3a,9a,10a | Fr. 25 |
| Roastbeef froid avec melon et salades, sauce tartare et Pommes de terre rissolées | | |
| Kaltes Roastbeef mit Melone und Salate, sauce Tartare und Bratkartoffeln | | |
| <i>Gazpacho della casa</i> | 3a,4a,9a | Fr. 9 |
| Gazpacho maison | | |
| Hausgemachte Gazpacho | | |
| <i>Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara 1a,3a,7a</i> | | Fr. 15 / 18 |
| Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara | | |
| Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonararsauce | | |
| <i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia 1a,3a,7a,9b</i> | | Fr. 21 |
| Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges | | |
| Ravioli mit Spinat und Ricottafüllung an Salbeibutter | | |
| <i>Risotto alle erbe con filetto di luccioperca del Lago di Lugano 2a,7a,9a</i> | | Fr. 35 |
| Risotto aux fines herbes et filet de sande du Lac de Lugano | | |
| Kräuterrisotto mit Zanderfilet aus dem Luganersee | | |
| <i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano 1a, 3a,7a,9a</i> | | Fr. 38 |
| Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan | <i>½ Porz.</i> | Fr. 26 |
| Kalbpiccata Mailänerart mit Parmesanrisotto | | |
| <i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte 7a</i> | | Fr. 39 |
| Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites | | |
| Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites | | |
| <i>Filetto di branzino con pomodori ed olive 1a</i> | | Fr. 28 |
| Filet de loup de mer aux tomates et olives | <i>½ Port.</i> | Fr. 23 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten und Oliven | | |

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included