

Lunedì 10 agosto – menu del giorno

Italiano

Verdure e tomino alla griglia
o
Salmone affumicato
Toast e burro

Passato di patate e porri
(caldo o freddo)
o
Succo di frutta

Bistecca di maiale gratinate
con pomodoro e mozzarella
o
Petto di pollo al forno
Salsa all' ananas e Rum
Tagliatelle al burro
Coste al burro
Insalata di stagione

Sorbetto al limone
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Gemüse und Tomme vom Grill
oder
Geräucherter Lachs
Toast und Butter

Passierte Kartoffel-Lauchsuppe
(Kalt oder heiss)
oder
Fruchtsaft

Ueberbackenes Schweinssteak
mit Tomate und Mozzarella
oder
Gebratene Pouletbrust
an Ananas- Rum Sauce
Nudeln an Butter
Krautstiele an Butter
Saisonsalat

Zitronensorbet
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Légumes et Tomme grillée
ou
Saumon fumé
Toast et beurre

Potage Vichyssoise
(chaude ou froide)
ou
Jus de fruit

Steak de porc gratiné
avec tomate et mozzarella
ou
Suprême de poulet rôti
Sauce à l' ananas et Rum
Nouilles au beurre
Côte de bettes au beurre
Salade de saison

Sorbet au citron
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Grilled vegetables and Tomme
or
Smoked salmon
Toast and butter

Potato and leek puree soup
(cold or hot)
or
Fruit juice

Gratinated porc steak
with tomato and mozzarella
or
Roast chicken breast
on pineapple and Rum sauce
Noodles with butter
Swiss chards with butter
Seasonal side salad

Lemon sorbet
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 11 agosto – menu del giorno

Italiano

Cocktail di gamberetti
con pomodori e basilico

o

Insalata nizzarda

Minestrone

o

Succo di frutta

Lombatina d'agnello alle erbe
su couscous alle verdure

o

Scaloppine di vitello impanate

Patate rosolate

Zucchine saltate

Insalata di stagione

Carpaccio d'ananas

Sorbetto al mango

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Garnelen-Cocktail
mit Tomaten und Basilikum

oder

Nizza-Salat

Minestrone

oder

Fruchtsaft

Gebratener LammRücken mit
Kräutern

auf Gemüse-Couscous

oder

Panierte Kalbs-Schnitzel

Bratkartoffeln

Gebratene Zucchini

Insalata di stagione

Ananans Carpaccio

mit Mango Sorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Cocktail de crevettes
aux tomates et basilic

ou

Salade niçoise

Minestrone

ou

Jus de fruit

Selle d'agneau sautée aux herbes
sur couscous aux légumes

ou

Escalopes de veau panées

Pommes de terre rissoles

Courgettes sautées

Insalata di stagione

Carpaccio d'ananas

Sorbet à la mangue

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Shrimps cocktail
with tomatoes and basil

or

Nizza style salad

Minestrone

or

Fruit juice

Sautéed lamb saddle with herbs
on vegetables couscous

or

Bread crumbed veal escalopes

Fried potatoes

Sautéed zucchini

Insalata di stagione

Pineapple carpaccio

Mango 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

Mercoledì 12 agosto – menu del giorno

Italiano

Carpaccio di bresaola
con rucola e parmigiano

o

Pomodoro e mozzarella

Gazpacho della casa

o

Succo di frutta

Code di gamberoni con tagliatelle al
nero di seppia e pomodori

o

Arrostato di spalla di vitello freddo

Salsa tartara

Insalata di patate

Insalata di stagione

Sorbetto al melone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Bresaola-Carpaccio
mit Rauke und Parmesan

oder

Tomaten und Mozzarellasalat

Gazpacho

oder

Fruchtsaft

Riesengarnelenschwänze
mit Tintenfischnudeln und Tomaten

oder

Kalter Kalbs-Schulterbraten

Tartare Sauce

Kartoffelsalat

Insalata di stagione

Melonensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Carpaccio de bresaola
à la roquette et parmesan

ou

Salade tomate et mozzarella

Gazpacho

ou

Jus de fruit

Queue de crevettes géantes
Nouilles au noir de sepia et tomates

ou

Rôti d'épaule de veau froid

Sauce tartare

Salade de pommes de terre

Insalata di stagione

Sorbet au melon

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Bresaola carpaccio
with rocket and parmesan

or

Tomatoes and mozzarella salad

Gazpacho

or

Fruit juice

Black tiger shrimps
with black ink noodles and tomatoes

or

Cold roast veal shoulder

Tartare sauce

Potatoes salad

Insalata di stagione

Melon 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 13 agosto – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Melone con prosciutto crudo ***	Vitello tonnato oder Melone mit Rohschinken ***	Vitello tonnato ou Melon et jambon cru ***	Vitello tonnato or Melon with raw ham ***
Consommé brunoise o Succo di frutta ***	Kraftbrühe Brunoise oder Fruchtsaft ***	Consommé brunoise ou Jus de fruit ***	Consommé brunoise or Fruit juice ***
Dadolata di tofu in agrodolce o Bistecca di manzo spadellata Burro alle erbe	Gebratene Tofu-Würfel an Süss-Sauersauce oder Gebratenes Rinds-Steak Kräuterbutter	Dès de tofu sautés à la sauce aigre-doux ou Steak de boeuf sauté Beurre aux fines herbes	Sauted tofu cubes on sweet & sour sauce or Sauted beef steak Herbs butter
Patate novelle al forno al rosmarino Carote glassate Insalata di stagione ***	Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin Glasierte Karotten Insalata di stagione ***	Pommes nouvelles risolées Carottes glacées Insalata di stagione ***	New roasted potatoes Glaced carrots Insalata di stagione ***
Mousse al limone e ricotta Fragole marinate o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronen-Quarkmousse Marinierte Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux citron et séré Fraises marinées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Lemon and curd mousse Marinated strawberries 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

Venerdì 14 agosto – menu del giorno

Italiano

Roastbeef freddo
Salsa remoulade
o
Cocktail di melone al Porto

Crema ai gallinacci
o
Succo di frutta

Piatto fitness
Petto di pollo con insalate
o
Scaloppina di salmone
Salsa al basilico e limone
Riso alla creola
Spinaci al burro
Insalata di stagione

Sorbetto all' ananas
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Kaltes Roastbeef
Sauce Remoulade
oder
Melonen-Cocktail mit Portwein

Eierschwämmerahmsuppe
oder
Fruchtsaft

Fitness-Teller
Pouletbrust mit Salate
oder
Gebratenes Lachs-Schnitzel
an Basilikum-Zitronensauce
Kreolenreis
Spinat mit Butter
Insalata di stagione

Ananas Sorbet
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Roastbeef froid
Sauce remoulade
ou
Cocktail de melons au Porto

Crème aux chanterelles
ou
Jus de fruit

Assiette fitness
Supreme de poulet et salades
ou
Escalope de saumon
Sauce au basilic et citron
Riz creole
Epinards au beurre
Insalata di stagione

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

English

Cold roastbeef
Sauce remoulade
or
Melon cocktail with Porto

Chanterelles cream soup
or
Fruit juice

Fitness plate
Chicken breast with salads
or
Sautéed salmon escalope
on basil and lemon sauce
Rice creole style
Spinach with butter
Insalata di stagione

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

Sabato 15 agosto – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di manzo Toast e burro o Pomodoro e mozzarella ***	Rinds-Tatare Toast und Butter oder Tomaten-Mozzarellasalat ***	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Tomates et mozzarella ***	Beef tartare Toast and butter or Tomato and mozzarella ***
Passato freddo di pesche e Prosecco o Succo di frutta ***	Pfirsich-Kaltschale mit Prosecco oder Fruchtsaft ***	Soupe froide de pêches et Prosecco ou Jus de fruit ***	Cold peach soup with Prosecco or Fruit juice ***
Scaloppine di vitello Salsa alla senape o Petto d'anatra al forno Salsa all' arancia Patate novelle rosolate Coste al burro Insalata di stagione ***	Gebratene Kalbsschnitzel an Senfsauce oder Gebratene Entenbrust an Orangensauce Neue Bratkartoffeln Krautstiele an Butter Insalata di stagione ***	Escalopes de veau sautées Sauce à la moutarde ou Magret de canard au four Sauce à l'orange Pommes de terre Nouvelles Côtes de bettes au beurre Insalata di stagione ***	Sautéed veal escalopes on mustard sauce or Duckling breast Orange sauce New fried potatoes Swiss chard on butter Insalata di stagione ***
Panna cotta Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta an Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta Chocolat sauce 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

Domenica 16 agosto – menu del giorno

Italiano

Tagliatelle alla panna,
salmone affumicato e rucola

o

Ventaglio di meloni
con prosciutto crudo

Crema all'aglio e limone

o

Succo di frutta

Code di gamberoni
su risotto alle erbe

o

Entrecote di manzo spadellato

Salsa ai gallinacci

Risotto alle erbe

Finocchio brasato

Insalata di stagione

Macedonia di frutta fresca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Tagliatelle an Rahmsauce
mit geräuchertem Lachs und Rauke

oder

Melonenfächer
mit Rohschinken

Knoblauchrahmsuppe mit Zitrone

oder

Fruchtsaft

Riesengarnelenschwänze
auf Kräuterrisotto

oder

Gebratenes Rinds-Entrecote

Eierschwämmesauce

Kräuterrisotto

Geschmorter Fenchel

Insalata di stagione

Frischer Fruchtsalat

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Tagliatelle à la crème
saumon fumé et roquette

ou

Eventail de melons
Jambon cru

Crème à l'ail et au citron

ou

Jus de fruit

Queue de crevettes géantes
sur risotto au fines herbes

ou

Entrecôte de boeuf sautée

Sauce aux chanterelles

Risotto aux fines herbes

Fenouil braisés

Insalata di stagione

Macedoine de fruits frais

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Tagliatelle on creamy sauce
with smoked salmon and rocket

or

Melon fans
with raw ham

Garlic cream soup with lemon

or

Fruit juice

Black tiger shrimps
on risotto with herbs

or

Sautéed beef entrecote

Chanterelles sauce

Risotto with herbs

Braised fennel

Insalata di stagione

Fresh fruits salad

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

Carta estiva Sommerspeisekarte settimana dal 10 al 16 agosto 2020

<i>Ventaglio di meloni con prosciutto crudo ticinese</i>		Fr. 24
Eventail de melon et jambon cru tessinois	½ Porz.	Fr. 17
Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken		
<i>Vitello tonnato 3a,4a,9a,10a</i>		Fr. 24
Vitello tonnato		
Vitello tonnato		
<i>Verdure estive e tomino alla griglia 7a</i>		Fr. 22
Légumes de saison et Tomme grillés		
Saisonales Gemüse und Tomme vom Grill		
<i>Salmones norvegese affumicato con toast e burro guarnito</i>	4a,7a, 1a	Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre garnie	½ Porz.	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs mit 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 code di gamberoni 2a,7a,9a</i>		Fr. 27
Risotto aux fines herbes et queue de crèvettes géantes		
Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze		
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>	1a, 3a,7a,9a	Fr. 38
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz.	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	½ Port.	Fr. 23
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten und Oliven		

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included