

## Lunedì 14 settembre – menu del giorno

### Italiano

Insalata nizzarda  
o  
Spaghetti al pomodoro  
\*\*\*  
Minestra alla paesana  
o  
Succo di frutta  
\*\*\*  
Bistecca di maiale  
Salsa alla senape  
o  
Petto di pollo al forno  
Salsa alle erbe  
Tagliatelle al burro  
Pomodoro ai piselli  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Coppa Danimarca  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Nizzasalat  
oder  
Spaghetti an Tomatensauce  
\*\*\*  
Bauernsuppe  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*\*  
Schweinssteak  
Senfsauce  
oder  
Gebratene Pouletbrust  
an Kräuterrahmsauce  
Nudeln an Butter  
Tomaten mit Erbsen  
Kleiner gemischter Salat  
\*\*\*  
Coupe Dänemark  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Salade Niçoise  
ou  
Spaghetti sauce tomate  
\*\*\*  
Potage paysanne  
ou  
Jus de fruit  
\*\*\*  
Steak de porc  
Sauce à la moutarde  
ou  
Suprême de poulet rôti  
Sauce aux fines herbes  
Nouilles au beurre  
Tomate Clamard  
Salade mêlée  
\*\*\*  
Coupe Danemark  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Salad Nizza style  
or  
Spaghetti on tomato sauce  
\*\*\*  
Farmer's style vegetables soup  
or  
Fruit juice  
\*\*\*  
Rost porc steak  
Mustard sauce  
or  
Roasted chicken breast  
on herbs sauce  
Noodles with butter  
Tomato with green peas  
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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Martedì 15 settembre – menu del giorno

### Italiano

Tartare di salmone affumicato  
su carpaccio di cetrioli

o

Penne all'amatriciana

\*\*\*

Passato di zucchine e menta

o

Succo di frutta

\*\*\*

Lombatina d'agnello  
alle olive

o

Scaloppine di vitello  
Salsa al Marsala

Riso alla turca

Spinaci al burro

Insalata di stagione

\*\*\*

Panna cotta  
con fragole marinate

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Tartare vom geräuchertem Lachs  
auf Gurken-Carpaccio

oder

Penne amatriciana

Tomatensauce mit Speck & Zwiebeln

\*\*\*

Zucchini-Sahnesuppe mit Minze

oder

Fruchtsaft

\*\*\*

Lammrücken  
an Olivensauce

oder

Gebratene Kalbsschnitzel  
Marsalasauce

Turkischereis

Spinat an Butter

Saisonsalat

\*\*\*

Panna cotta  
mit marinierten Erdbeeren

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Tartare de saumon fumé  
sur carpaccio de concombre

ou

Penne amatriciana

Sauce tomate avec lardons et oignons

\*\*\*

Crème de courgettes à la menthe

ou

Jus de fruit

\*\*\*

Selle d'agneau  
Sauce aux olives

ou

Escalopes de veau sautées  
Sauce au Marsala

Riz à la turque

Epinards au beurre

Salade de saison

\*\*\*

Panna cotta  
aux fraises marinées

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Smoked salmon tartare  
on cucumber carpaccio

or

Penne amatriciana

Tomato sauce with bacon and onions

\*\*\*

Zucchini cream soup with mint

or

Fruit juice

\*\*\*

Lamb saddle  
on olives sauce

or

Sautéed veal escalopes  
Marsala sauce

Rice Turkey style

Spinach with butter

Seasonal side salad

\*\*\*

Panna cotta  
with 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Mercoledì 16 settembre – menu del giorno

### Italiano

Mazzetto d'insalate  
con gallinacci 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

Blattsalate mit Pfifferlinge  
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

Bouquet de salades  
avec chanterelles 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  
Scorsonères au beurre  
Salade de saison  
\*\*\*

Sorbet à l'ananas

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Salade bouquet with chanterelles  
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**

**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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Giovedì 17 settembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

<p>Mousse al pomodoro su insalata e gamberetti o Insalata di finocchi e arance con blu ticinese di capra ***</p> <p>Consommé brunoise o Succo di frutta ***</p> <p>Entrecote di manzo spadellato su rucola e parmigiano o Spiedino di tofu e verdure Patate rosolate Cavolfiore alle erbetto Insalata di stagione ***</p> <p>Caffé gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca</p>	<p>Tomatenmousse auf Salat und Garnelen oder Fenchelsalat mit Orangen und Ziegen-Blauschimmelkäse ***</p> <p>Consommé brunoise oder Fruchtsaft ***</p> <p>Gebratenes Rinds-Entrecote auf Rauke und Parmesan oder Tofu-Gemüsespiess Bratkartoffeln Blumenkohl mit Kräutern Saisonsalat ***</p> <p>Eiskaffee oder Käse Auswahl oder Frische Früchte</p>	<p>Mousse au tomates sur salade et crevettes ou Salade de fenouil et oranges au fromage bleu de chèvre ***</p> <p>Consommé brunoise ou Jus de fruit ***</p> <p>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 ***</p> <p>Café glacé ou Choix de fromages ou Fruits frais</p>	<p>Mousse of tomatoes on salad and shrimps or Fennel salad with oranges and goat blue cheese ***</p> <p>Consommé brunoise or Fruit juice ***</p> <p>Sauted beef entrecote on rocket and parmesan cheese or Tofu and vegetable skewer Fried potatoes Cauliflower with herbs Seasonal side salad ***</p> <p>Iced coffee or Selection of cheese or Fresh fruits</p>
---	---	--	--



**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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Venerdì 18 settembre – 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  
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 Peperonisauce  
oder  
Gebratenes Felchenfilet  
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 féra meunière  
Riz à la crèole  
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  
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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Sabato 19 settembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Mousse di funghi porcini  
 Toast e burro  
 o  
 Melone con prosciutto crudo  
 \*\*\*  
 Crema di zucca  
 o  
 Succo di frutta  
 \*\*\*  
 Petto d' anatra al forno  
 su rucola e lamponi  
 o  
 Scaloppine di vitello  
 Salsa al Marsala  
 Crocchette di patate  
 Macedonia di verdure  
 Insalata di stagione  
 \*\*\*  
 Tiramisù  
 o  
 Selezione di formaggi  
 o  
 Frutta fresca

Steinpilz- Mousse  
 Toast und Butter  
 Oder  
 Melonen mit Rohschinken  
 \*\*\*  
 Kürbisrahmsuppe  
 oder  
 Fruchtsaft  
 \*\*\*  
 Gebratene Entenbrust  
 auf Rauke mit Himbeeren  
 oder  
 Gebratene Kalbsschnitzel  
 Marsalasauc  
 Kartoffeln Krokette  
 Mischgemüse  
 Saisonsalat  
 \*\*\*  
 Tiramisù  
 oder  
 Käse Auswahl  
 oder  
 Frische Früchte

Mousse aux cèpes  
 Toast et beurre  
 ou  
 Melon et jambon cru  
 \*\*\*  
 Crème de courge  
 ou  
 Jus de fruit  
 \*\*\*  
 Magret de canard au four  
 sur roquette et framboises  
 ou  
 Escalopes de veau sautées  
 Sauce au Marsala  
 Pommes croquettes  
 Macedoine de légumes  
 Salade de saison  
 \*\*\*  
 Tiramisu  
 ou  
 Choix de fromages  
 ou  
 Fruits frais

Cepes mushrooms mousse  
 Toast and butter  
 or  
 Melon with raw ham  
 \*\*\*  
 Pumpkins cream soup  
 or  
 Fruit juice  
 \*\*\*  
 Roast duckling breast  
 on rocket and raspberries  
 or  
 Sauted veal escalopes  
 Marsala sauce  
 Croquettes potatoes  
 Mixed vegetables  
 Seasonal side salad  
 \*\*\*  
 Tiramisu  
 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Domenica 20 settembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Couscous alle verdure o Ravioli agli spinaci e ricotta Burro alla salvia ***	Couscous mit Gemüsen oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Couscous aux légumes ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges ***	Couscous with vegetables or Ravioli filled with spinach and ricotta on sages butter ***
Passato di verdure con crostini o Succo di frutta ***	Passierte Gemüsesuppe mit Croutons oder Fruchtsaft ***	Potage garbure avec croûtons ou Jus de fruit ***	Vegetables puree soup with croutons or Fruit juice ***
Risotto alle erbe con filetto di lucioperca o Lombatina d'agnello al forno Salsa alla senape Risotto al parmigiano Fagiolini al burro Insalata di stagione ***	Kräuterrisotto mit Zanderfilet oder Gebratener Lammrücken Senfsauce Risotto mit Parmesan Grüne Bohnen an Butter Saisonsalat ***	Risotto aux fines herbes et filet de sandre ou Selle d' agneau rôti Sauce à la moutarde Risotto au parmesan Haricots verts au beurre Salade de saison ***	Risotto with herbs and pike perch fillet or Roast lamb saddle Mustard sauce Risotto with parmesan cheese String beans with butter Seasonal side salad ***
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromages ou Fruits frais	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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Carta estiva Sommerspeisekarte settimana dal 14 al 20 settembre 2020

<b>Mousse al formaggio su carpaccio di zucca con rucola e noci</b>	<b>7a, 8a</b>	<b>Fr. 20</b>
Mousse au fromage sur carpaccio de courge à la roquette et noix Käse-Mousse auf Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüssen		
<b>Insalata autunnale con tomino alla griglia, gallinacci e uva</b>	<b>7a</b>	<b>Fr. 22</b>
Salade automnale au Tomme grillés, chanterelles et raisin Herbstsalat mit Tomme vom Grill, Pfifferlinge und Trauben		
<b>Salmone norvegese affumicato con toast e burro guarnito</b>	<b>4a, 7a, 1a</b>	<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre garnie	<b>1/2 Porz.</b>	<b>Fr. 18</b>
Geräucherter norwegischer Lachs mit Toast und Butter garniert		
<b>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</b>	<b>1a, 10a, 9b, 7b</b>	<b>Fr. 19</b>
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
<b>Crema di castagne con rosmarino</b>	<b>7a, 9a</b>	<b>Fr. 9</b>
Crème de châtaignes et romarin Kastanienrahmsuppe mit Rosmarin		
<b>Lasagne</b>	<b>1a, 3a, 7a</b>	<b>Fr. 20</b>
<b>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</b>	<b>1a, 3a, 7a</b>	<b>Fr. 15 / 18</b>
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonararsauce		
<b>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</b>	<b>1a, 3a, 7a, 9b</b>	<b>Fr. 21</b>
Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges Ravioli mit Spinat und Ricottafüllung an Salbeibutter		
<b>Risotto allo zafferano, piselli, pomodori e gamberetti</b>	<b>2a, 7a, 9a</b>	<b>Fr. 21</b>
Risotto au safran. Petits pois, tomates et crevettes Safranrisotto mit Erbsen, Tomaten und Garnelen		
<b>Risotto alla zucca e pancetta</b>	<b>7a, 9a</b>	<b>Fr. 24</b>
Risotto à la courge et au lard Kürbisrisotto mit Speck		
<b>Petto di pollo al forno in salsa ai gallinacci</b>	<b>1a, 7a, 9a</b>	<b>Fr. 26</b>
Suprême de poulet rôti au four à la sauce aux chanterelles Gebratene Pouletbrust an Pfifferlingesauce		
<b>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</b>	<b>1a, 3a, 7a, 9a</b>	<b>Fr. 38</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	<b>1/2 Porz.</b>	<b>Fr. 27</b>
Kalbpiccata Mailänerart mit Parmesanrisotto		
<b>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</b>	<b>7a</b>	<b>Fr. 39</b>
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
<b>Filetto di luccio perca del Lago di Lugano alle mandorle</b>	<b>1a, 7a, 8a</b>	<b>Fr. 33</b>
Filet de sandre du lac de Lugano sauté aux amandes	<b>1/2 Port.</b>	<b>Fr. 26</b>
Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee mit Mandels		

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included