

Lunedì 28 settembre – menu del giorno

Italiano

Brie fritto
su mazzetto d' insalata

o

Gnocchi alla romana
Salsa al pomodoro

**

Minestrone alla ticinese

o

Succo di frutta

**

Petto di pollo
Salsa alle erbe

o

Sminuzzato d' agnello
Salsa alle olive

Tagliatelle al burro

Lattuga romana brasata

Insalata di stagione

**

Carpaccio d'ananas
Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Frittiertes Brie
auf Salat-Bouquet

oder

Griessgnocchi
auf Tomatensauce

**

Minestrone Tessiner Art

oder

Fruchtsaft

**

Gebratene Pouletbrust
an Kräutersauce

oder

Lammgeschneitztes
an Olivensauce

Nudeln an Butter

Geschmorter Lattich

Saisonsalat

**

Ananas Carpaccio
Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Brie frit
sur Bouquet de salades

ou

Gnocchi de semoule
Sauce tomate

**

Minestrone tessinoise

ou

Jus de fruit

**

Suprême de poulet rôti
Sauce aux fines herbes

ou

Emincé d'agneau
Sauce aux olives

Nouilles au beurre

Laitue romaine braisée

Salade de saison

**

Carpaccio d'ananas
Sorbet au citron

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Deep fried brie cheese
on salad bouquet

or

Semolina gnocchi
Tomato sauce

**

Minestrone Ticino style

or

Fruit juice

**

Roasted chicken breast
Herbs sauce

or

Sliced lamb
Olives sauce

Noodles with butter

Braised roman lettuce

Seasonal side salad

**

Pineapple carpaccio
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 29 settembre – menu del giorno

Italiano

Carpaccio di zucca
con rucola, noci e uva
o
Spaghetti carbonara
**
Crema ai gallinacci
o
Succo di frutta
**
Scaloppine di vitello
Salsa al Marsala
o
Involtino di manzo
Salsa al Merlot
Risotto al Parmigiano
Carote glassate
Insalata di stagione
**
Crema alle mele
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Kürbis-Carpaccio
mit Rauke, Nüssen und Trauben
oder
Spaghetti Carbonara
**
Pflifferlingesuppe
oder
Fruchtsaft
**
Gebratene Kalbsschnitzel
Marsalasauce
oder
Rinds-Fleischvogel
Merlotsauce
Risotto mit Parmesan
Glasierte Karotten
Saisonsalat
**
Apfelcreme
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Carpaccio de courge
à la Roquette, noix et raisin
ou
Spaghetti carbonara
**
Crème aux chanterelles
ou
Jus de fruit
**
Escalopes de veau sautées
Sauce au Marsala
ou
Roulade de boeuf
Sauce au Merlot
Risotto au Parmesan
Carottes glacées
Salade de saison
**
Crème aux pommes
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Pumpkins carpaccio
with rocket, nuts and grapes
or
Spaghetti carbonara
**
Chanterelles cream soup
or
Fruit juice
**
Sautéed veal escalopes
Marsala sauce
or
Beef roulade
Merlot sauce
Risotto with parmesan
Glaced carrots
Seasonal side salad
**
Apple cream
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

Mercoledì 30 settembre – menu del giorno

Italiano

Insalata di lenticchie
con lombatine di coniglio
all' aceto balsamico

o

Tagliatelle alla panna
rucola e gamberetti

**

Brodo Mille fanti

o

Succo di frutta

**

Risotto alla zucca e Emmentaler

o

Filetto di coregone del lago di Lugano
alla mugnaia

Patate al naturale

Broccoli alle mandorle

Insalata di stagione

**

Meringhe con gelato

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Linsensalat
mit Kaninchenrückenfilet
an Balsamessig

oder

Tagliatelle an Rahmsauce
mit Rauke und Garnelen

**

Bopuillon Mille fanti

oder

Fruchtsaft

**

Kürbisrisotto mit Emmentaler

oder

Felchefilet aus dem Luganersee
Müllerinart

Salzkartoffeln

Brokkoli mit Mandeln

Saisonsalat

**

Meringues glacées

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade de lentilles
au râble de filet de lapin
et vinaigre balsamique

ou

Tagliatelle à la crème
roquette et crevettes

**

Bouillon Mille fanti

ou

Jus de fruit

**

Risotto à la courge et Emmentaler

ou

Filet de féra du lac de Lugano
à la meunière

Pommes nature

Broccoli aux amandes

Salade de saison

**

Meringues glacées

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Lentils salad
with rabbit loin filet
on balsamic vinegar

or

Tagliatelle on creamy sauce
with rocket and shrimps

**

Bouillon Mille fanti

or

Fruit juice

**

Pumpkins risotto with Emmentaler cheese

or

Whitefish filet
Meunière style

Boiled potatoes

Broccoli with almonds

Seasonal side salad

**

Meringues with ice cream

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 1. ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata del cacciatore
con pancetta, porcini e crostini

o

Salmone affumicato
Toast e burro

**

Crema di castagne

o

Succo di frutta

**

Spätzli agli spinaci gratinate
alla Fontina e uovo al piatto

o

Salmi di cervo

Spätzli al burro

Cavolo rosso brasato

Insalata di stagione

**

Crema brûlée profumata all' arancia

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Jägersalat
mit Speck, Steinpilze und croutons

oder

Geräucher Lachs
Toast und Butter

**

Kastanienrahmsuppe

oder

Fruchtsaft

**

Spinatspätzli ueberbacken
mit Fontina und Spiegelei

oder

Hirschpfeffer

Spätzli mit Butter

Geschmortes Rotkraut

Saisonsalat

**

Crème Brûlée parfumiert mit Orangen

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade du chasseur
au lard, cèpes et croutons

ou

Saumon fumé
Toast et beurre

**

Crème de châtaignes

ou

Jus de fruit

**

Spätzli aux épinards gratinés
à la Fontina et oeuf au plat

ou

Civet de cerf

Spätzli au beurre

Chou rouge braisé

Salade de saison

**

Crème brûlée parfumé à l' orange

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Hunter's salad
with bacon, ceps and croutons

or

Smoked salmon
Toast and butter

**

Chestnuts cream soup

or

Fruit juice

**

Spinach spätzli gratinated
with Fontina cheese and fried egg

or

Deer stew

Spätzli with butte

Braised red cabbage

Seasonal side salad

**

Crema brûlée with oranges scent

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

Venerdì 2 ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata di finocchi all'arancia
con blu di capra ticinese
o
Pizzoccheri alla valtellinese
**
Minestra alla paesana
o
Succo di frutta
**
Scaloppine di maiale saltate
Salsa alla senape
o
Filetto di luccio perca
passato all'uovo e erbetta
Salsa al Pomodoro
Riso alla creola
Zucchine ai peperoni
Insalata di stagione
**
Crema al mascarpone
con frutti di bosco
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Fenchelsalat mit Orangen
mit Ziegen-Blauschimmelkäse
oder
Pizzoccheri Veltliner Art
**
Bauernsuppe
oder
Fruchtsaft
**
Gebratene Schweinsschnitzel
an Senfsauce
oder
Gebratenes Zanderfilet
im Ei-Kräutermantel
Tomatensauce
Creolenreis
Zucchini mit Peperoni
Saisonsalat
**
Mascarponecreme
mit Waldbeeren
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade de fenouil aux oranges
au fromage bleu de chèvre
ou
Pizzoccheri valtellinaise
**
Potage paysanne
ou
Jus de fruit
**
Escalopes de porc sautées
Sauce à la moutarde
ou
Filet de sandre sauté
passé à l'oeuf et fines herbes
Sauce tomate
Riz créole
Courgettes aux poivrons
Salade de saison
**
Crème au mascarpone
aux fruits de bois
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Fennel salad with oranges
and goat blue cheese
or
Pizzoccheri Valtellina style
**
Vegetables soup farmer's style
or
Fruit juice
**
Sautéed porc escalopes
Mustard sauce
or
Sautéed pike perch fillet
with eggs and fresh herbs
Tomato sauce
Rice creole style
Zucchini with sweet peppers
Seasonal side salad
**
Mascarpone cream
with wild 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 3 ottobre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di manzo Toast e burro o Tagliatelle ai porcini e pomodori cherry **	Rinds-Tartare Toast und Butter oder Nudeln mit Steinpilzen und Cherry Tomaten **	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Nouilles au cèpes et tomates cherry **	Beef tartare Toast and butter or Noodles with cepes and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Succo di frutta **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Fruchtsaft **	Consommé brunoise ou Jus de fruit **	Consommé brunoise or Fruit juice **
Petto d' anatra al sesamo Salsa al miele di castagno o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro Insalata di stagione **	Gebratene Entenbrust mit Sesam Kastanien-Honigsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter Saisonsalat **	Maigret de canard au sesam Sauce au miel de châtaignes ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre Salade de saison **	Roast duckling breast with sesam on chestnuts honey sauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce Potatoes savoy style String beans with butter Seasonal side salad **
Mousse alle castagne con prugne al Merlot o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanienmousse mit Merlotzweischgen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux châtaignes Prunes au Merlot ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Plums with Merlotwine 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 4 ottobre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Filetto di trota affumicato Toast e burro o Spaghetti alla carbonara **	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Spaghetti alla carbonara **	Filet de truite fume Toast et beurre ou Spaghetti alla carbonara **	Smocked trout filet Toast and butter or Spaghetti alla carbonara **
Minestra al semolino o Succo di frutta **	Griesssuppe oder Fruchtsaft **	Potage à la semoule ou Jus de fruit **	Semolina soup or Fruit juice **
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados o Entrecote di manzo spadellato Salsa ai porcini Patate rosolate Cavolini di Bruxelles al burro Insalata di stagione **	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce oder Gebratenes Rinds-Entrecote Steinpilzsauce Bratkartoffeln Rosenkohl mit Butter Saisonsalat **	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados ou Entrecote de boeuf sauté Sauce aux cèpes Pommes de terre rissolées Choux de Bruxelles au beurre Salade de saison **	Roast chicken breast Calvados sauce or Sauted beef entrecote Cepes sauce Fried potatoes Brussels sprouts with butter Seasonal side salad **
Macedonia di frutta fresca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frischer Fruchtsalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Macedoine de fruits frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh fruits salad 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 autunnale Herbstpeisekarte settimana dal 28.09 al 04.10.2020

Tartare di funghi su carpaccio di zucca con rucola e noci	7a, 8a	Fr. 26
Tartare de champignons sur carpaccio de courge avec roquette et noix Pilz-Tartare auf Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüssen		
Insalata autunnale con tomino e pancetta alla griglia, gallinacci e uva	7a	Fr. 24
Salade automnale au Tomme et lard grillés, chanterelles et raisin Herbstsalat mit Tomme und Speck vom Grill, Pfifferlinge und Trauben		
Salmone norvegese affumicato con toast e burro guarnito	4a, 7a, 1a	Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre garnie	½ Porz.	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs mit Toast und Butter garniert		
Grande insalata mista con prosciutto e uovo	1a, 10a, 9b, 7b	Fr. 19
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Crema di castagne con rosmarino	7a, 9a	Fr. 9
Crème de châtaignes et romarin Kastanienrahmsuppe mit Rosmarin		
Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al Gruyère	1a, 3a, 7a, 9b	Fr. 19
Spätzli aux épinards et champignons gratinés au Gruyère Spinatspätzli mit Pilzen ueberbacken mit Gruyère		
Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara	1a, 3a, 7a	Fr. 15 / 18
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonararsauce		
Risotto allo zafferano, piselli, pomodori e gamberetti	2a, 7a, 9a	Fr. 23
Risotto au safran. Petits pois, tomates et crevettes Safranrisotto mit Erbsen, Tomaten und Garnelen		
Risotto alla zucca e pancetta	7a, 9a	Fr. 20
Risotto à la courge et au lard Kürbisrisotto mit Speck		
Petto di pollo al forno in salsa ai gallinacci	1a, 7a, 9a	Fr. 26
Suprême de poulet rôti au four à la sauce aux chanterelles Gebratene Pouletbrust an Pfifferlingesauce		
Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano	1a, 3a, 7a, 9a	Fr. 38
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz.	Fr. 27
Kalbspiccata Mailänerart mit Parmesanrisotto		
Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte	7a	Fr. 39
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
Filetto di luccioperca del Lago di Lugano alle mandorle	1a, 7a, 8a	Fr. 33
Filet de sandre du lac de Lugano sauté aux amandes	½ Port.	Fr. 26
Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee mit Mandels		

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included