

## Lunedì 12 ottobre – menu del giorno

### Italiano

Tomino grigliato  
su mazzetto d' insalata

o

Gnocchi alla romana  
Salsa al pomodoro

\*\*

Minestrone alla ticinese

o

Succo di frutta

\*\*

Petto di pollo  
Salsa alle erbette

o

Sminuzzato di vitello  
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

Grillierter Tomme  
auf Salat-Bouquet

oder

Griessgnocchi  
auf Tomatensauce

\*\*

Minestrone Tessiner Art

oder

Fruchtsaft

\*\*

Gebratene Pouletbrust  
an Kräutersauce

oder

Kalbsgeschnetzeltes  
an Olivensauce

Nudeln an Butter

Geschmorter Lattich

Saisonsalat

\*\*

Ananas Carpaccio  
Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Tomme grillée  
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 de veau  
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

Grilled Tomme cheese  
on salad bouquet

or

Semolina gnocchi  
Tomato sauce

\*\*

Minestrone Ticino style

or

Fruit juice

\*\*

Roasted chicken breast  
Herbs sauce

or

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

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

## Martedì 13 ottobre – menu del giorno

### Italiano

Tartare di funghi su  
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  
Puré di patate  
Carote glassate  
Insalata di stagione  
\*\*  
Crema alle mele  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Pilz-Tartare auf  
Kürbis-Carpaccio  
mit Rauke, Nüssen und Trauben  
oder  
Spaghetti Carbonara  
\*\*  
Pflifferlingeahmsuppe  
oder  
Fruchtsaft  
\*\*  
Gebratene Kalbsschnitzel  
Marsalasauc  
oder  
Rinds-Fleischvogel  
Merlotsauce  
Kartoffelstock  
Glasierte Karotten  
Saisonsalat  
\*\*  
Apfelcreme  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Tartare de cahmpignons sur  
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  
Pommes de terre purées  
Carottes glacées  
Salade de saison  
\*\*  
Crème aux pommes  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Mushroom tartare on  
pumpkins carpaccio  
with rocket, nuts and grapes  
or  
Spaghetti carbonara  
\*\*  
Chanterelles cream soup  
or  
Fruit juice  
\*\*  
Sauted veal escalopes  
Marsala sauce  
or  
Beef roulade  
Merlot sauce  
Mashed potatoes  
Glaced carotts  
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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Mercoledì 14 ottobre – 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 branzino  
alle olive e pomodori

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

\*\*

Bouillon Mille fanti

oder

Fruchtsaft

\*\*

Kürbisrisotto mit Emmentaler

oder

Wolfsbarschfilet  
mit Oliven und Tomaten

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 loup de mer  
aux olives et tomates

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

Sea bass filet  
With tomatoes and olives

Boiled potatoes

Broccoli with almonds

Seasonal side salad

\*\*

Meringues with ice 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Giovedì 15 ottobre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata del cacciatore con pancetta, porcini e crostini o Salmone affumicato Toast e burro **	Jägersalat mit Speck, Steinpilze und croutons oder Geräucherter Lachs Toast und Butter **	Salade du chasseur avec lardons, cèpes et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre **	Autumn salad with bacon, cepes and croutons or Smoked salmon Toast and butter **
Crema di castagne o Succo di frutta **	Kastanienrahmsuppe oder Fruchtsaft **	Crème de châtaignes ou Jus de fruit **	Chestnuts cream soup or Fruit juice **
Spätzli agli spinaci gratinate alla Fontina e uovo al piatto o Salmi di cervo Spätzli al burro Cavolo rosso brasato Insalata di stagione **	Spinatspätzli ueberbacken Mit Fontina und Spiegelei oder Hirschpfeffer Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut Saisonsalat **	Spätzli aux épinards gratinés à la Fontina et oeuf au plat ou Civet de cerf Spätzli au beurre Chou rouge braisé Salade de saison **	Spinach spätzli gratinated with Fontina cheese and fried egg or Deer stew Spätzli with butte Braised red cabbage Seasonal side salad **
Crema brûlée profumata all' arancia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Crème Brûlée parfumiert mit Orangen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée parfumée à l' orange ou Choix de fromages ou Fruits frais	Crema brulée with oranges scent 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\*\*

## Venerdì 16 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 erbette  
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  
\*\*  
Sauted porc escalopes  
Mustard sauce  
or  
Sauted 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Sabato 17 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 **	Magret de canard au sésam Sauce au miel de châtaignes ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre Salade de saison **	Roasted duckling breast with sesam on chestnuts honey sauce or Sauted 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Domenica 18 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 fumé Toast et beurre ou Spaghetti alla carbonara **	Smoked 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 Entrecôte de boeuf sautée Sauce aux cèpes Pommes de terre rissolées Choux de Bruxelles au beurre Salade de saison **	Roast chicken breast Calvados sauce or Sautéed 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Carta autunnale **Herbstpeisekarte** settimana dal 12 al 18 ottobre 2020

<b>Mousse di formaggio su carpaccio di barbabietola con rucola e noci</b> 7a, 8a		<b>Fr. 19</b>
Mousse de fromage sur carpaccio de betteraves à la rucola et noix Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen		
<b>Insalata autunnale con tomino e panchetta alla griglia, funghi e uva</b> 7a		<b>Fr. 24</b>
Salade automnale au Tomme et lard grillés, champignons et raisins Herbstsalat mit Tomme und Speck vom Grill, Pilzen und Trauben		
<b>Salmone norvegese affumicato con toast e burro guarnito</b> 4a, 7a, 1a		<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre garni	1/2 Porz	<b>Fr. 18</b>
Geräucherter norwegischer Lachs mit Toast und Butter garniert		
<b>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</b> 1a, 10a, 9b, 7b		<b>Fr. 19</b>
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
<b>Crema alle castagne con rosmarino</b> 7a, 9a		<b>Fr. 9</b>
Crème de châtaignes et romarin Kastanienrahmsuppe mit Rosmarin		
<b>Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al Fontal</b> 1a, 3a, 7a, 9b		<b>Fr. 19</b>
Spätzli aux épinards et champignons gratinés au Fontal Spinatspätzli mit Pilzen ueberbacken mit Fontal		
<b>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</b> 1a, 3a, 7a		<b>Fr. 15 / 18</b>
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonararsauce		
<b>Gnocchi di patate al burro e salvia oppure al pomodoro</b> 1a, 3a, 7a		<b>Fr. 19</b>
Gnocchi de pommes de terre au beurre et à la sauge ou avec sauce tomates Kartoffelgnocchi an Salbeibutter oder an Tomatensauce		
<b>Lasagne</b> 1a, 3a, 7a		<b>Fr. 21</b>
<b>Risotto allo zafferano, piselli, pomodori e gamberetti</b> 2a, 7a, 9a		<b>Fr. 23</b>
Risotto au safran. Petits pois, tomates et crevettes Safranrisotto mit Erbsen, Tomaten und Garnelen		
<b>Risotto alla zucca e funghi porcini</b> 7a, 9a		<b>Fr. 26</b>
Risotto à la courge et aux cèpes Kürbisrisotto mit Steinpilzen		
<b>Salmi di cervo con funghi, spätzli e cavolo rosso brasato</b> 1a, 3a, 7a, 9a		<b>Fr. 26</b>
Civet de cerf aux champignons, spätzli et chou rouge braisé Hirschpfeffer mit Pilzen, Spätzli und geschmortes Rotkraut		
<b>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</b> 1a, 3a, 7a, 9a		<b>Fr. 38</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	1/2 Porz	<b>Fr. 29</b>
Kalbspiccata Mailänerart mit Parmesanrisotto		
<b>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</b> 7a		<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 al burro e alle mandorle</b> 1a, 7a, 8a		<b>Fr. 27</b>
Filet de sandre au beurre et aux amandes	1/2 Porz	<b>Fr. 24</b>
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter		

