

Mercoledì 28 ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata di finocchi e arance
ai gamberetti
o
Penne bolognese
**

Crema di gallinacci
o
Succo di frutta
**

Involtino di verza
su salsa al formaggio
o
Filetto di luccio perca
al burro e mandrole
Patate al naturale
Broccoli ai pomodori
Insalata di stagione
**

Crostata alle mele
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Fenchelsalat mit Orangen
und Garnelen
oder
Penne bolognese
**

Pfifferlingerrahmsuppe
oder
Fruchtsaft
**

Wirsingroulade
auf Käsesauce
oder
Gebratenes Zanderfilet
an Mandelbutter
Salzkartoffeln
Brokkoli mit Tomaten
Saisonsalat
**

Apfelkuchen
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade de fenouil aux oranges
et crevettes
ou
Penne bolognese
**

Crème aux chanterelles
ou
Jus de fruit
**

Roulade de chou frisé
Sauce au fromage
ou
Filet de sandre sauté
Beurre aux amandes
Pommes nature
Broccoli à la concasse de tomates
Salade de saison
**

Tarte aux pommes
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Fennel salad with oranges
and shrimps
or
Penne bolognese
**

Chanterelles cream soup
or
Fruit juice
**

Savoy cabbage roulade
Cheese sauce
or
Sautéed pike perch
on almonds butter
Nature potatoes
Broccoli with tomatoes
Seasonal side salad
**

Apple tart
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

Giovedì 29 ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata autunnale
con funghi, pancetta, uva e crostini

o

Crespella alla Fiorentina

**

Crema di zucca

o

Succo di frutta

**

Petto di pollo al forno

Salsa alla senape

o

Scaloppine di cervo

Salsa alle noci e Cognac

Spätzli al burro

Cavolo rosso brasato

Insalata di stagione

**

Vermicelli di castagne con panna

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Herbstsalat mit
Pilzen, Speck, Trauben und Croutons

oder

Pfannkuchen Florentinerart

mit Spinat gefüllt

**

Kürbisrahmsuppe

oder

Fruchtsaft

**

Gebratene Pouletbrust

an Senfsauce

oder

Gebratene Hirschschnitzel

an Nuss-Cognacsauce

Spätzli mit Butter

Geschmorte Rotkraut

Saisonsalat

**

Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade automnale avec champignons,
lardons, raisins et croûtons

ou

Crêpe florentine

aux épinards

**

Crème de courge

ou

Jus de fruit

**

Suprême de poulet rôti au four

Sauce à la moutarde

ou

Escalopes de cerf sautées

Sauce aux noix et Cognac

Spätzli au beurre

Chou rouge braisé

Salade de saison

**

Vermicelles de châtaignes Chantilly

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Fall salad with mushrooms
bacon, grapes and croutons

or

Crepe Florence style

with spinach

**

Pumpkins cream soup

or

Fruit juice

**

Roasted chicken breast

on mustard sauce

or

Sauteed deer escalopes

Walnuts and Cognac sauce

Spätzli with butter

Braised red cabbage

Seasonal side salad

**

Chestnuts vermicelles Chantilly

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 30 ottobre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Piatto di affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce **
Minestra d'orzo alla grigionese o Succo di frutta **	Bündner Gerstensuppe oder Fruchtsaft **	Potage d'orge grisonnais ou Jus de fruit **	Barley soup grison style or Fruit juice **
Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone o Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Escalope de saumon grillée Sauce au basilic	Sautéed veal escalopes Lemon sauce or Grilled salmon escalope Basil sauce
Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro Insalata di stagione **	Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter Saisonsalat **	Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre Salade de saison **	Mashed potatoes with saffron Spinach with butter Seasonal side salad **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolate mousse Wild berries 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

Sabato 31 ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata Waldorf
con petto d'anatra ai lamponi
o
Farfalle alla panna
con broccoli e salmone affumicato
**

Crema alle erbe
o
Succo di frutta
**

Arrosto di maiale
farcito alle prugne
o
Entrecote di manzo alla griglia
Salsa al pepe verde
Gratin di patate
Fagiolini verdi al timo
Insalata di stagione
**

Strudel di mele
Gelato vaniglia
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Waldorfsalat
mit Entenbrust und Himbeeren
oder
Farfalle an Rahmsauce
mit Brokkoli und geräuchertem Lachs
**

Kräuterrahmsuppe
oder
Fruchtsaft
**

Schweinsbraten
gefüllt mit Zwetschgen
oder
Grilliertes Rinds-Entrecote
Grünerpfeffersauce
Kartoffelgratin
Grüne Bohnen mit Thymian
Saisonsalat
**

Apfelstrudel
Vanilleglace
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade Waldorf
au magret de canard et framboises
ou
Farfalle à la crème
avec broccoli et saumon fumé
**

Crème aux fines herbes
ou
Jus de fruit
**

Rôti de porc
Farcie aux prunes
ou
Entrecôte de boeuf grillée
Sauce au poivre vert
Gratin de pommes de terre
Haricots verts au thym
Salade de saison
**

Strudel aux pommes
Glace vanille
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Waldorf salad
with duckling breast and raspberries
or
Farfalle on creamy sauce
with broccoli and smoked salmon
**

Herbs cream soup
or
Fruit juice
**

Roast porc
filled with plums
or
Grilled beef entrecote
Green pepper sauce
Potatoes gratin
String beans with thyme
Seasonal side salad
**

Apple strudel
Vanilla ice cream
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione

Fr. 45

Fr. 37

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45

Fr. 37

Menu complet

Reservation en demi-pension

Fr. 45

Fr. 37

Complete menu

Book with half board

Fr. 45

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 1. novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Riposo settimanale

Ruhetag

Jour de congé

Day of rest



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 26 al 31 ottobre 2020



Insalata autunnale con tomino e panchetta alla griglia, funghi e uva 7a	Fr. 24
Salade automnale au Tomme et lard grillés, champignons et raisins Herbstsalat mit Tomme und Speck vom Grill, Pilzen und Trauben	
Piatto di affettati ticinesi con formaggio 3a, 7a	Fr. 25
Assiette de charcuterie tessinoise et fromage Tessiner Aufschnitt-Teller mit Käse	
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano 3a, 7a	Fr. 25
Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesankäse	
Salmones norvegese affumicato con toast e burro guarnito 4a, 7a, 1a	Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre garni	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs mit Toast und Butter garniert	½ Porz
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 alle castagne con rosmarino 7a, 9a	Fr. 9
Crème de châtaignes et romarin Kastanienrahmsuppe mit Rosmarin	
Spätzli con funghi gratinati al Fontal e uovo al piatto 1a, 3a, 7a, 9b	Fr. 19
Spätzli avec champignons gratinés au Fontal et oeuf au plat Spinatspätzli mit Pilzen ueberbacken mit Fontal und Spiegelei	
Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara 1a, 3a, 7a	Fr. 15 / 18
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonararsauce	
Gnocchi di patate al burro e salvia oppure al pomodoro 1a, 3a, 7a	Fr. 19
Gnocchi de pommes de terre au beurre et à la sauge ou avec sauce tomates Kartoffelgnocchi an Salbeibutter oder an Tomatensauce	
Risotto allo zafferano, piselli e pomodori 7a, 9a	Fr. 20
Risotto au safran, avec petits pois et tomates Safranrisotto mit Erbsen und Tomaten	
Risotto alla erbette con code di gamberoni 2a, 7a, 9a	Fr. 26
Risotto aux fines herbes et queues de crevettes géantes Kürbisrisotto mit Riesengarnelenschwänze	
Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano 1a, 3a, 7a, 9a	Fr. 38
Piccata de veau milanaise avec risotto au parmesan	Fr. 29
Kalbpiccata Mailänerart mit Parmesanrisotto	½ Porz
Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte 7a	Fr. 39
Entrecôte de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites	
Filetto di luccio perca al burro e alle mandorle 1a, 7a, 8a	Fr. 27
Filet de sandre au beurre et aux amandes	Fr. 24
Gebrautes Zanderfilet an Mandelbutter	½ Porz

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included