

## Lunedì 3 maggio – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata di lenticchie con filetto di coniglio alle erbe o Farfalle agli asparagi e gamberetti ***	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet und Kräutern oder Farfalle mit Spargeln und Garnelen ***	Salade de lentilles avec filet de râble de lapin et fines herbes ou Farfalle aux asperges et crevettes ***	Lentils salad with rabbit loin filet and herbs or Farfalle with asparagus and shrimps ***
Crema all'aglio e limone o Insalata di stagione ***	Knoblauchrahmsuppe mit Zitrone oder Saisonsalat ***	Crème à l'ail et citron ou Salade de saison ***	Garlic cream soup with lemon or Seasonal side salad ***
Arrosto di maiale farcito alle verdure o Petto di pollo al forno Salsa al pompelmo e Campari Gnocchi al semolino Zucchine ai peperoni ***	Schweinsbraten gespickt mit Gemüsen oder Gebratene Pouletbrust an Grapefruits-Camparisauce Griessgnocchi Zucchetti mit Peperoni ***	Rôti de porc farcie aux légumes ou Suprême de poulet rôti Sauce au pamplemousse et Campari Gnocchi de semoule Courgettes aux poivrons ***	Roast porc filled with vegetables or Roast chicken breast on grapefruits and Campari sauce Semolina gnocchi Zucchetti with sweet peppers ***
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. 39

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board Fr. 39

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 4 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Tortiglioni al sugo di pomodoro e verdure ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Tortiglioni an Tomatensauce und Gemüsesen ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Tortiglioni à la sauce tomate et légumes ***	Smoked salmon Toast and butter or Tortiglioni on tomato sauce with vegetables ***
Consommé celestina o Insalata di stagione ***	Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ***	Consommé célestines ou Salade saison ***	Consommé celestines or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu saltati in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello impanate Patate al rosmarino Cavoli rapa ai piselli verdi ***	Gebratene Tofuwürfel an Pilzsauce oder Panierte Kalbsschnitzel Bratkartoffeln mit Rosmarin Kohlrabi mit Erbsen ***	Dès de tofu sautés Sauce aux champignons ou Escalopes de veau panées Pommes rissolées au romarin Chou rave aux petits pois ***	Sauted tofu cubes on mushrooms sauce or Bread crumbed veal escalopes Fried potatoes with rosemary Kohlrabi with peas ***
Mousse al cioccolato Toblerone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Toblerone Schoggimousse oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat Toblerone ou Choix de fromages ou Fruits frais	Toblerone chocolat mousse 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. 39

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board Fr. 39

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 – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*\*

## Mercoledì 5 maggio – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Couscous alle verdure  
con seitan marinato  
o  
Risotto con fegatini di vitello  
\*\*\*  
Crema di sedano rapa e mele  
con noci tostate  
o  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Petto d' anatra al forno  
Salsa al miele e sesamo  
o  
Scaloppine di maiale  
Salsa al Marsala  
Patate lionesi  
Scorzonere al burro  
\*\*\*  
Crema rovesciata al caramello  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

Couscous mit Gemüsen  
und mariniertem Seitan  
oder  
Risotto mit Kalbsleber  
\*\*\*  
Sellerie-Apfelrahmsuppe  
mit gerösteten Nüssen  
oder  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Gebratene Entenbrust  
an Honig-Sesamsauce  
oder  
Gebratene Schweinsschnitzel  
an Marsalasauce  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln  
Schwarzwurzeln mit Butter  
\*\*\*  
Caramelköpfl  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

Couscous aux legumes  
et seitan mariné  
ou  
Risotto au foie de veau  
\*\*\*  
Crème de céleris et pommes  
avec noix tostés  
ou  
Salade de saison  
\*\*\*  
Magret de canard rôti  
Sauce au miel et sesame  
ou  
Escalopes de porc sautées  
Sauce au Marsala  
Pommes rissolées aux oignons  
Salsifis au beurre  
\*\*\*  
Crème renversée au caramel  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

Couscous with vegetables  
and marinated seitan  
or  
Risotto with veal liver  
\*\*\*  
Apple and celeriac cream soup  
with roasted nuts  
or  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Roast duckling breast  
on honey and sesame sauce  
or  
Sautéed porc escalopes  
Marsala sauce  
Fried potatoes with onions  
Salsify with butter  
\*\*\*  
Caramel custard 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. 39

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board Fr. 39

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 – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*\*

## Giovedì 6 maggio – menu del giorno

### Italiano

Piatto di affettati ticinesi  
o  
Crespella alla Fiorentina  
gratinata con spinaci e ricotta  
\*\*\*

Minestrone ticinese  
o  
Insalata di stagione  
\*\*\*

Spezzatino di manzo  
Salsa al Merlot  
o  
Polpette di maiale  
Salsa al pomodoro  
Polenta

Fagiolini al burro  
\*\*\*

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

### Deutsch

Tessiner Aufschnitt Teller  
oder  
Pfannkuchen Florentiner Art  
überbacken mit Spinat und Ricotta  
\*\*\*

Tessiner Gemüsesuppe  
oder  
Saisonsalat  
\*\*\*

Rindsvoressen  
an Merlotsauce  
oder  
Schweins-Frikadellen  
an Tomatensauce  
Polenta

Grüne Bohnen an Butter  
\*\*\*

Apfelstrudel  
Vanilleglace  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Assiette de charcuterie tessinoise  
ou  
Crêpe à la florentine  
gratinée aux épinards et ricotta  
\*\*\*

Minestrone tessinoise  
ou  
Salade de saison  
\*\*\*

Ragout de boeuf  
Sauce au Merlot  
ou  
Boulettes de porc  
Sauce tomate  
Polenta

Haricots verts au beurre  
\*\*\*

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

### English

Ticino cold cuts  
or  
Crepe Florence style  
with spinach and ricotta cheese  
\*\*\*

Vegetables soup Ticino style  
or  
Seasonal side salad  
\*\*\*

Braised beef  
on Merlot sauce  
or  
Porc meatballs  
on tomato sauce  
Polenta

String beans with butter  
\*\*\*

Apple strudel  
Vanilla 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. 39

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board Fr. 39

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 7 maggio – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala o Fusilli al pomodoro e tonno ***	Grilliertes Gemüse mit Büffel-Mozzarella oder Fusilli an Tomaten-Thonsauce ***	Légumes grillés à la mozzarella de bufflonne Ou Fusilli à la sauce tomate et thon ***	Grilled vegetables with mozzarella Or Fusilli on tomato and tuna sauce ***
Crema ai cavolfiori o Insalata di stagione ***	Blumenkohlraumsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de choufleur ou Salade de saison ***	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad ***
Risotto agli asparagi verdi e pesto o Filetto di luccioperca agli agrumi Patate lesse Spinaci al burro ***	Spargelrisotto mit Pesto oder Gebratenes Zanderfilet an Zitrusfrüchte Salzkartoffeln Spinat an Butter ***	Risotto aux asperges et pesto ou Filet de sandre sauté aux agrumes Pommes nature Épinards au beurre ***	Asparagus salad with pesto or Sautéed pike perch fillet with citrus fruits Boiled potatoes Spinach with butter ***
Profiterols Suchard o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Profiterols Suchard oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Profiterols Suchard ou Choix de fromages ou Fruits frais	Profiterols Suchard 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. 39

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board Fr. 39

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 8 maggio – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata d' avocado e gamberetti o Tagliatelle alla bolognese ***	Avocadosalat mit Garnelen oder Tagliatelle Bologneser Art ***	Salade d'avocados et crevettes ou Tagliatelle à la Bolognese ***	Avocado salad with shrimps or Tagliatelle Bologna style ***
Passato di patate dolci con crostini o Insalata di stagione ***	Passierte Süsskartoffelsuppe mit Croutons oder Saisonsalat ***	Potage puré aux patates douces et croutons ou Salade de saison ***	Sweet potatoes puree soup with croutons or Seasonal side salad ***
Lombatina d' agnello al forno su salsa di olive e erbette o Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate rosolate Ratatouille ***	Gebratener Lammrücken auf Oliven-Kräutersauce oder Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Bratkartoffeln Ratatouille ***	Selle d' agneau rôti sur sauce aux olives et fines herbes ou Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin Pommes de terre rissolées Ratatouille ***	Roast lamb saddle on olives and herbs sauce or Roast veal shoulder Rosemary sauce Fried potatoes Ratatouille ***
Coppa Romanoff o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Romanoff oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Romanoff ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Romanoff 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. 39

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board Fr. 39

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 9 maggio – menu del giorno

### Italiano

Mazzetto d' insalata  
con filetti di pesce persico al limone

o

Spaghetti carbonara

\*\*\*

Crema ai piselli verdi

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Arrostato di petto di tacchino

Salsa ai funghi

o

Sminuzzato di vitello

in salsa alla senape

Riso alle verdure

Broccoli al vapore

\*\*\*

Ananas marinato

con Rum,menta, rosmarino e

peperoncino

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Salat-Bouquet  
mit Eglifilet mit Zitrone

oder

Spaghetti Carbonara

\*\*\*

Grünerbsenrahmsuppe

oder

Saisonsalat

\*\*\*

Truthahnbraten

an Pilzsauce

oder

Kalbsgeschnetzeltes

an Senfsauce

Gemüsereis

Gedämpfter Brokkoli

\*\*\*

Marinierte Ananas

mit Rum,Minze,Rosmarin und

Peperoncino

Zitronesorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Bouquet de salade  
au filet de pêches au citron

ou

Spaghetti carbonara

\*\*\*

Crème au petits pois

ou

Salade de saison

\*\*\*

Rôti de dinde

Sauce aux champignons

ou

Emincé de veau

Sauce à la moutarde

Riz aux légumes

Broccoli à la vapeur

\*\*\*

Ananas marinée

au rum, menthe,romarin et

peperoncino

Sorbet au citron

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Salad bouquet  
with perch fillet and lemon

or

Spaghetti carbonara

\*\*\*

Green peas cream soup

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Roast turkey

on mushroom sauce

Or

Sliced veal

on mustard sauce

Vegetables rice

Steamed broccoli

\*\*\*

Marinated pineapple

with rum,minth,rosemary and

peperoncino

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. 39

Reservation mit Halbpension

Fr. 39

Reservation en demi-pension Fr. 39

Book with half board

Fr. 39



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\*\***

## Speisekarte Menu settimana dal 3 al 9 maggio

<b>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</b>	<b>3b</b>	<b>Fr. 24</b>
Carpaccio de bresaola à la rucola, parmesan et citron	½ Porz.	Fr. 17
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
<b>Salmon norvegese affumicato con toast e burro</b>	<b>4a,7a,1a</b>	<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz.	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
<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 d'asparagi verdi con gamberetti</b>	<b>1a,2a,7a</b>	<b>Fr. 12</b>
Crème d'aspèrges vertes aux crevettes		
Grüne Spargelrahmsuppe mit Garnelen		
<b>Gnocchi di patate gratinati al pomodoro e mozzarella</b>	<b>1a,7a,9a</b>	<b>Fr. 21</b>
Gnocchi de pommes de terre gratinés à la sauce tomate et mozzarella		
Kartoffelgnocchi überbacken mit Tomatensauce und Mozzarella		
<b>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</b>	<b>1a,3a,7a</b>	<b>Fr. 22</b>
Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge		
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter		
<b>Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara</b>	<b>1a,3a,7a</b>	<b>Fr. 15 / 18</b>
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
<b>Risotto alle erbe, asparagi verdi e code di gamberoni</b>	<b>2a,3a,7a,9a</b>	<b>Fr. 27</b>
Risotto aux fines herbes, aspèrges vertes et queues de crevettes géantes		
Kräuterrisotto mit grünen Spargelspitzen und Riesengarnelenschwänze		
<b>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</b>	<b>1a,3a,7a,9b</b>	<b>Fr. 38</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz.	Fr. 26
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
<b>Scaloppine di vitello alla griglia</b>		<b>Fr. 38</b>
Escalopes de veau sautées grillées		
Grillierte Kalbsschnitzel		
<b>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</b>	<b>7a</b>	<b>Fr. 39</b>
Entrecôte de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites		
Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
<b>Petto di pollo al forno salsa alle spugnose</b>	<b>1a,7a</b>	<b>Fr. 27</b>
Suprême de poulet avec sauce aux morilles		
Gebratene Pouletbrust an Morchelsauce		
<b>Filetto di luccio perca del Lago di Lugano con asparagi verdi</b>	<b>1a,7a</b>	<b>Fr. 36</b>
Filet de sandre du lac de Lugano sauté, avec aspèrges vertes	½ Port.	Fr. 29
Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee, mit grünen Spargeln		
<b>Sminuzzato di seitan Bio ticinese alle verdure primaverili</b>	<b>1a,8a,9a</b>	<b>Fr. 28</b>
Emincé de seitan Bio Tessinois aux légumes du printemps		
Tessiner Bio Seitangeschnetzeltem mit Frühlingsgemüse		

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included