

Lunedì 10 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse d'asparagi con petto d'anatra affumicato o Penne all' ortolana ***	Spargelmousse mit geräucherter Entenbrust oder Penne an Tomaten-Gemüsesauce ***	Mousse d'asperges avec magret de canard fumé ou Penne avec sauce tomates et légumes ***	Asparagus mousse with smoked duckling breast or Penne on tomato sauce with vegetables ***
Crema ai broccoli con mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkolirahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Petto di pollo al forno Salsa ai chicchi di mais o Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e Gruyère Patate rosolate Coste al burro **	Gebratene Pouletbrust an Maiskörnersauce oder Ueberbackenes Schweinsteak mit Tomate und Gruyere Bratkartoffeln Krautstiele an Butter ***	Suprême de poulet roti Sauce aux grains de mais ou Steak de porc gratiné au Gruyere et tomate Pommes de terre rissolés Côte de blettes au beurre **	Roast chicken breast on sweet corn sauce or Gratinated porc steak with tomato and gruyere cheese Roasted potatoes Swiss chards on butter **
Coppa Nesselrode Gelato vaniglia e vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Vanilleglace mit Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe nesselrode Glace vanille aux vermicelles ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles 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

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible**](#)

Martedì 11 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Fusilli, fagiolini e patate al pesto **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Fusilli mit Bohnen, Kartoffeln und Pesto **	Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou Fusilli aux haricots pommes de terre et pesto **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan or Fusilli with string beans potatoes and pesto **
Crema di carote allo zenzero o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Saisonsalat **	Crème de carottes au gingembre ou Salade de saison **	Carrots cream soup with ginger or Seasonal side salad **
Code di gamberoni saltati alle erbe su risotto al parmigiano con piselli o Saltimbocca d'agnello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Zucchine saltate **	Riesengarnelenschwänze mit Kräutern auf Risotto mit Parmesan und Erbsen oder Lamm-Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Gebratene Zucchini **	Queues crevettes géantes aux fines herbes sur risotto au parmesan et petits pois ou Saltimbocca d'agneau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Courgettes sautées **	Black tiger shrimps with herbs on risotto with parmesan and green peas or Lamb saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan cheese Sautéed zucchini **
Insalata d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananassalat Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade d'ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple salad 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

Cambiamenti sempre possibili – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible

Mercoledì 12 maggio – menu del giorno

Italiano

Insalata di finocchi e arance
con gamberetti

o

Penne all'amatriciana

**

Crema alle coste

o

Insalata di stagione

**

Sminuzzato di seitan Bio ticinese

Salsa ai peperoni

o

Scaloppine di vitello

Salsa al limone

Patate macario

Carote glassate

**

Café glacé

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Fenchel-Orangensalat
mit Garnelen

oder

Penne an Tomatensauce
mit Speck und Zwiebeln

**

Krautstielrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Tessiner Bio Seitan-Geschnetzeltes

an Peperonsauce

oder

Gebratene Kalbsschnitzel

an Zitronensauce

Macaire-Kartoffeln

Glasierte Karotten

**

Eiskaffee

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade de fenouil et oranges
aux crevettes

ou

Penne à la sauce tomate
au lard et oignons

**

Crème de côte de blettes

ou

Salade de saison

**

Emincé de seitan bio tessinois

Sauce aux poivrons

Ou

Escalopes de veau sautées

Sauce au citron

Pommes de terre macaire

Carottes glacées

**

Coupe café glacée

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Fennel and oranges salad
with shrimps

or

Penne aon tomato sauce
with bacon and onions

**

Swiss chards cream soup

or

Seasonal side salad

**

Sliced Ticino bio seitan

on sweet peppers sauce

Or

Sauted veal escalopes

Lemon sauce

Macaire potatoes

Glaced carotts

**

Iced coffee

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 45

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Menu complet

Fr. 45

Reservation en demi-pension Fr. 39

Complete menu

Fr. 45

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

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

Giovedì 13 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Verdure grigliate
mozzarella di bufala
o
Gnocchi di patate all'aglio orsino,
pomodori e asparagi verdi
**
Minestra alla paesana
o
Insalata di stagione
**
Petto di pollo al forno
Salsa ai funghi
o
Sminuzzato di vitello
Salsa alle erbe
Tagliatelle al burro
Cavoli rapa con piselli
**
Tiramisu
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Grilliertes Gemüse
mit Büffel-Mozzarella
oder
Kartoffelgnocchi mit Bärlauch,
Tomaten und grüne Spargeln
**
Bauersuppe
oder
Saisonsalat
**
Gebratene Pouletbrust
an Pilzsauce
oder
Kalbsgeschnetzeltes
Kräutersauce
Nudeln an Butter
Kohlrabi mit Erbsen
**
Tiramisu
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Lègumes grillées
mozzarella de bufflone
ou
Gnocchi de pommes de terre à l'ail
sauvage, tomates et asperges vertes
**
Potage paysanne
ou
Salade de saison
**
Suprême de Poulet roti
Sauce aux champignons
ou
Emincé de veau
Sauce aux fines herbes
Nouilles au beurre
Chou raves aux petits pois
**
Tiramisu
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Grilled vegetables
Buffalo mozzarella
or
Potatoes gnocchi with wild garlic
Tomatoes and green asparagus
**
Vegetables soup
or
Seasonal side salad
**
Roast chicken breast
on mushroom sauce
or
Sliced veal
Herbs sauce
Noodles with butter
Kohlrabi with green peas
**
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. 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

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible**](#)

Venerdì 14 maggio – menu del giorno

Italiano

Mousse al formaggio
su carpaccio di barbabietole

o

Salmone affumicato
Toast e burro

**

Crema alle erbe aromatiche

o

Insalata di stagione

**

Tofu Bio ticinese
in salsa al curry

o

Filetti di luccio perca
al burro e mandorle

Riso selvatico

Spinaci al burro

**

Coppa Romanoff

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio

oder

Geräucherter Lachs
Toast und Butter

**

Kräuterrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Bio Tessiner Tofu
an Currysauce

oder

Gebratene Zanderfilet
an Mandelbutter

Wildreis

Spinat an Butter

**

Coupe Romanoff

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Mousse au fromage
sur carpaccio de betterave

ou

Saumon fumé
Toast et beurre

**

Crème aux fines herbes

ou

Salade de saison

**

Tofu Bio tessinois
à la sauce curry

ou

Filet de sandre sautées
Beurre aux amandes

Riz sauvage

Epinards au beurre

**

Coupe Romanoff

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Cheese mousse
on beet carpaccio

or

Smoked salmon
Toast and butter

**

Fresh herbs cream soup

or

Seasonal side salad

**

Bio Ticino Tofu
on curry sauce

or

Sautéed pikeperch fillet
on almonds butter

Wild rice

Spinach au beurre

**

Ice cup Romanoff

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 45

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Menu complet

Fr. 45

Reservation en demi-pension Fr. 39

Complete menu

Fr. 45

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

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

Sabato 15 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi e gamberetti o Couscous alle verdure con sminuzzato di pollo marinato **	Grüner Spargelsalat mit Garnelen oder Gemüse-Couscous mit mariniertem Pouletbrustgeschnetzeltem **	Salade d'aspèrges vertes aux crevettes ou Couscous aux légumes aux emincé de poulet marinés **	Green asparagus salad with shrimps or Vegetables couscous with marinated chicken slices **
Passato di patate dolci con pancetta o Insalata di stagione **	Passierte Süsskartoffelsuppe mit Speck oder Saisonsalat **	Potage pommes de terre douces et lardons ou Salade de saison **	Sweet potatoes soup with bacon or Seasonal side salad **
Dadolata di filetto di coniglio Salsa ai funghi o Arrosto di spalla di vitello Salsa ala spugnole Patate duchessa Macedonia di verdure primaverili **	Gebratene Kaninchenrückenfiletwürfel an Pilzsauce oder Kalbsschulterbraten an Morchelsauce Herzoginkartoffeln Frühlings Mischgemüse **	Dès de filet de rable de lapin Sauce aux champignons ou Rôti de veau Sauce aux morilles Pommes de terre duchesse Macedoine de légumes du printemps **	Sauted rabbit loin filet cubes Mushrooms sauce or Roast veal Morilles sauce Duchesse potatoes Mixed spring vegetables **
Mousse alle fragole Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeermousse Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux fraises Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberry mousse Vanilla ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 45

Reservation mit Halbpension Fr. 39

Menu complet

Fr. 45

Reservation en demi-pension Fr. 39

Complete menu

Fr. 45

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

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible**](#)

Domenica 16 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone Toast e burro o Insalata Waldorf con petto d'anatra affumicato **	Lachs Tartare Toast und Butter oder Waldorfsalat mit geräuchte Entenbrust **	Tartare de saumon Toast et beurre ou Salade Waldorf au maigret de canard fumé **	Salmon tartare Toast and butter or Waldorf salad With smoked duckilg breast **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe brunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello saltate Salsa agli asparagi o Lombatina d' agnello alla provenzale Patate novelle al forno Zucchine con concassé di pomodoro **	Gebratene Kalbsschnitzel an Spargelsauce oder Gebratene Lammrücken Provenzalischer Art Neue Bratkartoffeln Zucchini mit Tomaten-Concassé **	Escalopes de veau sautées Sauce aux aspèrges ou Selle d' agneau rôti à la provençale Pommes nouvelles rissolées Courgettes à la concassé de tomates **	Sauted veal escalopes Asparagus sauce or Roast lamb saddle Provence style Roasted new potatoes Zucchini with tomatoes concassé **
Semifreddo al frutto della passione Salsa ai lamponi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Passionsfrucht Parfait auf Himbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au fruits de la passions Sauce à la framboise ou Choix de fromages ou Fruits frais	Passion fruits parfait Raspberry 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. 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

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

Speisekarte Menu settimana dal 10 al 16 maggio

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

