

## Lunedì 21 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata greca o Spaghetti al pomodoro ***	Griechischersalat oder Spaghetti an Tomatensauce ***	Salade grecque ou Spaghetti à la sauce tomate ***	Greek salad or Spaghetti on tomato sauce ***
Passato di verdure alla provenzale o Insalata di stagione ***	Provenzalischegemüsesuppe oder Saisonsalat ***	Potage de légumes à la provençale ou Salade de saison ***	Vegetables soup Provence style or Seasonal side salad ***
Lonza di maiale arrosto farcita alle verdure Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Patate novelle al forno Scorzonere al burro ***	Schweinsrückenbraten Gespickt mit Gemüse an Marsalasauc oder Truthahnschnitzel gebraten an Grapefruits-Camparisauce Neue Bratkartoffeln Schwarzwurzel an Butter ***	Rôti de porc Farcie aux légumes Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Pommes de terre nouvelles rissolées Salsifis au beurre ***	Roast porc filled with vegetables Marsala sauce or Sauted turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce New roasted potatoes Salsify with butter ***
Ananas marinato al Rum con menta e rosmatino Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Ruhn Minze und Rosmarin Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas mariné au rum menthe et romarin Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple with rum minth, rosemary Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45



## Martedì 22 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchte Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fumée Toast et beurre ou	Smoked trout fillet Toast and Butter or
Ventaglio di melone e prosciutto crudo ***	Melonenfächer mit Rohschinken ***	Eventails de melon et jambon cru ***	Melon fan with raw ham ***
Crema ai chichi di mais o	Zuckermahmsuppe oder	Crème de mais ou	Sweet corn cream soup or
Insalata di stagione ***	Saisonsalat ***	Salade de saison ***	Seasonal side salad ***
Dadolata di manzo Salsa all'erba cipollina o	Gebratene Rindswürfel an Schnittlauchsauce oder	Dès de boeuf sautés Sauce à la ciboulette ou	Sauted beef cubes on chives sauce or
Scaloppine di vitello saltate Salsa ai gallinacci Spätzli al burro Carote glassate ***	Gebratene Kalbsschnitzel Pffifferlingesauce Spätzli an Butter Glasierte Karotten ***	Escalopes de veau sautées Sauce aux chanterelles Spätzli au beurre Carottes glacées ***	Sauted veal escalopes on chanterelles sauce Spätzli with butter Glaced carotts ***
Crema alle albicocche o	Aprikosencreme oder	Crème aux abricots ou	Apricots cream or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

## Mercoledì 23 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al pomodoro con gamberetti o Roastbeef freddo Salsa tartare ***	Tomatenmousse mit Garnelen oder Kaltes Roastbeef Sauce Tartare ***	Mousse aux tomates et crevettes ou Roastbeef froid Sauce tartare ***	Tomato mousse with shrimps or Cold Roastbeef Sauce tartare ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetable soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Scaloppine di maiale saltate Salsa alla senape Riso selvatico Spinaci al burro ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Schweinsschnitzel Senfsauce Wildreis Spinat an Butter ***	Filet de fèra du lac de Lugano à la meunière ou Escalopes de porc sautées Sauce à la moutarde Riz sauvage Epinards au beurre ***	Sauted white fish from the Lugano lake Meuniere style or Sauted porc escalopes Mustard sauce Wild rice Spinach with butter ***
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues glacées oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits




**Ristorante**  
**San Lorenzo**  
**Menu completo Fr. 45 Ganzes Menu Fr. 45**

**Fr. 45 Menu complet**

**Fr. 45 Complete menu**

**Fr. 45**

## Giovedì 24 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Tartar di manzo Toast e burro o	Rinds-Tatar Toast und Butter oder	Tartare de boeuf Toast et beurre ou	Beef tartare Toast and Butter or
Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Spinat-Ricottaravioli an salbeibutter ***	Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
Passato di patate dolci o	Süsskartoffelsuppe oder	Potage aux pommes de terre douces ou	Sweet potatoes soup or
Insalata di stagione ***	Saisonsalat ***	Salade de saison ***	Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai peperoni o	Tessiner Bio Seitangeschnetztes an Peperonsauce oder	Emincé de seitan Bio tessinois à la sauce aux poivrons ou	Sliced Bio Ticino seitan on sweet pepper sauce or
lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Zucchine ***	Gebratener Lammrücken Provenzalischer art Schwenk-Kartoffeln Zucchini ***	Selle d'agneau à la provençale Pommes de etre sautées Courgettes ***	Roasted lamb saddle Provence style Sauted potates Zucchini ***
Coppa Chocobello o	Coupe Chocobello oder	Coupe Chocobello ou	Ice cup Chocobello or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	Fresh fruits



**Menu completo**

**Fr. 45**

**Ganzes Menu**

**Fr. 45**

**Menu complet**

**Fr. 45**

**Complete menu**

**Fr. 45**

## Venerdì 25 giugno – menu del giorno

### Italiano

Vitello tonnato  
o  
Cocktail di meloni al Porto  
\*\*\*  
Consommé alla madrilenia  
o  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Melanzane alla parmigiana  
o  
Filetto di luccio perca  
alle mandorle  
Patate bollite  
Broccoli al vapore  
\*\*\*  
Biscotto arrotolato ai lamponi  
Salsa alla vaniglia  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Vitello tonnato  
oder  
Melonen-Cocktail mit Portwein  
\*\*\*  
Rindskraftbrühe Madrider Art  
oder  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Auberginengratin  
mit Tomaten und Mozzarella  
oder  
Zanderfilet  
an Mandelbutter  
Salzkartoffeln  
Gedämpfter Brokkoli  
\*\*\*  
Himbeer-Biskuitroulade  
An Vanillesauce  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Vitello tonnato  
ou  
Cocktail de melons au Porto  
\*\*\*  
Consommé de boeuf madrilène  
ou  
Salade de saison  
\*\*\*  
Gratin d'aubergine  
aux tomates et mozzarella  
ou  
Filet de sandre  
aux amandes  
Pommes de terre nature  
Broccoli à la vapeur  
\*\*\*  
Biscuit roulé aux framboises  
Sauce vanille  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Vitello tonnato  
or  
Melons cocktail wit Port wine  
\*\*\*  
Beef consommé Madrid style  
or  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Eggplants gratin  
with tomatoes and mozzarella  
or  
Pike perch fillet  
on almonds butter  
Boiled potatoes  
Steamed broccoli  
\*\*\*  
Rolled biscuit with raspberry  
Vanilla sauce  
or  
Selection of cheese  
or  
Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45



## Sabato 26 giugno – menu del giorno

### Italiano

Tomino alla griglia con pancetta  
su carpaccio di zucchine

o

Couscous alle verdure  
e gamberetti

\*\*\*

Crema ai piselli

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Roastbeef all'inglese

Salsa al Merlot

o

Petto di pollo al forno

impanato alle nocciole e pistacchio

Patate novelle al forno

Fagiolini Verdi al burro

\*\*\*

Semifreddo alle fragole

Salsa al cioccolato

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Tomme vom Grill mit Speck  
auf Zucchini Carpaccio

oder

Gemüse Couscous  
mit Garnelen

\*\*\*

Grünerbesenrahmsuppe

oder

Saisonsalat

\*\*\*

Roastbeef Englischer Art

Merlotsauce

oder

Gebratene Pouletbrust

paniert mit Haselnüssen und Pistazien

Neue Bratkartoffeln

Grüne Bohnen an Butter

\*\*\*

Erdbeer-Parfait

Schokoladensauce

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Tomme grillée au lard  
sur carpaccio de courgettes

ou

Couscous aux légumes  
et crevettes

\*\*\*

Crème aux petits pois

ou

Salade de saison

\*\*\*

Roastbeef à l'anglaise

Sauce au Merlot

ou

Supreme de poulet rôti

Panée aux noisettes et pistaches

Pommes nouvelles rissolées

Haricots verts au beurre

\*\*\*

Parfait aux fraises

Sauce au chocolat

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Grilled tome cheese with bacon  
on zucchini carpaccio

or

Vegetables couscous  
with shrimps

\*\*\*

Green peas cream soup

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Roastbeef english style

Merlot sauce

or

Roast chicken breast

Hazelnuts & pistachio crumbed

New roasted potatoes

String beans with butter

\*\*\*

Strawberries parfait ice

Chocolat sauce

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

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 27 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata di ceci con pomodori,  
peperoni e cetrioli alla menta

o

Penne all'amatriciana

\*\*\*

Crema ai broccoli e mandorle

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Code di gamberoni  
alle erbette

su risotto alle verdure

o

Lombatina di Coniglio  
al timo e miele di Castagno

Risotto al parmigiano

Pomodoro gratinato

\*\*\*

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Kickererbsensalat mit Tomaten  
Peperoni, Gurken und Minze

oder

Penne an Tomatensauce  
mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*

Brokkolirahmsuppe mit Mandeln

oder

Saisonsalat

\*\*\*

Riesengarnelenschwämme  
mit Kräutern

auf Gemüserisotto

oder

Kaninchenrückenfilet  
an Thymian-Kastanienhonigsauce

Risotto mit Parmesan

Ueberbackene Tomate

\*\*\*

Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de pois chiches aux tomates  
poivrons, concombre et menthe

ou

Penne avec sauce tomates,  
lardons et oignons

\*\*\*

Crème de broccoli aux amandes

ou

Salade de saison

\*\*\*

Queue de crevettes géantes  
aux fines herbes

sur risotto aux légumes

ou

Filet de râble de lapin

Sauce au thym et miel de châtaignes

Risotto au parmesan

Tomate gratinée

\*\*\*

Sorbet au citron

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Chickpeas salad with tomatoes  
Sweet peppers, cucumber and minth

or

Penne on tomatosauce  
with bacon and onions

\*\*\*

Broccoli cream soup with almonds

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Balck tiger shrimps  
with fresh herbs

on vegetables risotto

or

Rabbit loin fillet

on thyme and chestnuts honey sauce

Risotto with parmesan

Gratinated tomato

\*\*\*

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**



# Speisekarte Menu settimana

## dal 21 al 27 giugno

<b><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i></b>	<b>3b</b>	<b>Fr. 24</b>
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	1/2 Porz.	Fr. 17
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
<b><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i></b>	<b>4a,7a,1a</b>	<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	1/2 Porz.	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
<b><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i></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><i>Vitello tonnato</i></b>	<b>3a,4a,6b,7b,9a,10a</b>	<b>Fr. 22</b>
Rôti de veau à la sauce au thon		
Kalbsbraten an Thunfischsauce		
<b><i>Gazpacho della casa</i></b>	<b>3a,6a,9a</b>	<b>Fr. 12</b>
Gazpacho maison		
Hausgemachte Gazpacho		
<b><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i></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><i>Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara</i></b>	<b>1a,3a,7a</b>	<b>Fr. 15 / 18</b>
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
<b><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i></b>	<b>1a,3a,7a,9b</b>	<b>Fr. 38</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	1/2 Porz.	Fr. 26
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
<b><i>Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e mozzarella</i></b>		<b>Fr. 28</b>
Steak de porc gratiné aux tomates et mozzarella		
Schweinssteak ueberbacken mit Tomate und Mozzarella		
<b><i>Petto di pollo al forno salsa ai gallinacci</i></b>	<b>1a,7a,9a</b>	<b>Fr. 27</b>
Suprême de poulet avec sauce aux chanterelles		
Gebratene Pouletbrust an Pfifferlinge Sauce		
<b><i>Dadolata di Tofu Bio ticinese in salsa agrodolce</i></b>	<b>1a,9a</b>	<b>Fr. 24</b>
Dès de Tofu Bio Tessinois aux poireaux à la sauce aigre doux		
Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Süss-Sauersauce		

**IVA 7.7% inclusa**

**TVA 7.7% inclus**

**MwST 7.7% imbegriffen**

**VAT 7.7% included**



## Sommerspezialitäten **Proposte estive**

<b>Ventaglio di melone con prosciutto crudo ticinese</b> Eventail de melons au jambon cru tessinois Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken		<b>Fr. 23</b>
<b>Roastbeef freddo, salsa tartara, insalata e melone</b> Roastbeef froid, sauce tartare, salades et melon Kaltes Roastbeef, sauce tartare, Salate und Melone		<b>Fr. 24</b>
<b>Piatto fitness, petto di pollo arrosto con insalate, meloge e cottage cheese</b> Assiette fitness, supreme de poulet rôti avec salades, melon et cottage cheese Fitnesssteller mit gebratene Pouletbrust, Salate, Melone und Hüttenkäse		<b>Fr. 26</b>
<b>Crema al basilico con spiedino di gambero e pomodoro</b> Crème au basilic avec brochette au queue de crevette et tomates Basilikumrahmsuppe mit Garnelespiess mit Tomaten	<b>1a,2a,6b,7a,9a</b>	<b>Fr. 13</b>
<b>Risotto al pomodoro e frutti di mare</b> Risotto aux tomates et fruits de mer Risotto mit Tomaten und Meeresfrüchten	<b>2a,3a,4a,7a,9a,14a</b>	<b>Fr. 23</b>
<b>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</b> Filet de féra du Lac de Lugano meunière Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart	<b>1a,7a,9a</b>  <b>½ Porz.</b>	<b>Fr. 28</b>  <b>Fr. 22</b>
<b>Tagliata di manzo con rucola e parmigiano</b> Entrecôte de boeuf à la roquette et parmesan Rinds-Entrecote mit Raule und Parmesan		<b>Fr. 39</b>

## Dessert

<b>Tiramisù</b>	<b>3a,4a,7a</b>	<b>Fr. 10</b>
<b>Banane caramelizzate al Grand Marnier con gelato vaniglia</b> Banane caramelisée au Grand Marnier à la glace vanille Caramelisierte Banane mit Grand Marnier und Vanilleglace	<b>7a,8b,3a</b>	<b>Fr. 10</b>

