

Lunedì 19 luglio – menu del giorno

Italiano

Insalata nizzarda
con tonno, patate, fagiolini e olive
o
Bresaola con melone

Crema alle erbe aromatiche
o
Insalata di stagione

Bistecca di maiale gratinata
con mozzarella e pomodoro
o
Scaloppine di tacchino impanate
Patate rosolate
Finocchio brasato

Banana split
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Nizza-Salat mit
Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Oliven
oder
Bresaola mit Melone

Kräuterrahmsuppe
oder
Saisonsalat

Ueberbackenes Schweinsteak
mit Mozzarella und Tomate
oder
Panierte Truthahnschnitzel
Bratkartoffeln
Geschmorter Fenchel

Banana split
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade niçoise avec thon,
pommes de terre, haricots et olives
ou
Bresaola et melon

Crème aux fines herbes
ou
Salade de saison

Steak de porc gratiné
avec mozzarella et tomate
ou
Escalopes de dinde panées
Pommes de terre rissolées
Fenouil braisé

Banana split
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Salad Nizza style with
tuna, potatoes, string beans & olives
or
Bresaola and melon

Herbs cream soup
or
Seasonal side salad

Gratinated porc steak
with mozzarella and tomato
or
Bread crumbed turkey escalopes
Roasted potatoes
Braised fennel

Banana split
or
Selection of cheese
or
Fresh fruits



Menu completo

Prenota con mezza pensione Fr. 39

Fr. 45

Ganzes Menu

Reservation mit Halbpension

Fr. 45

Fr. 39

Menu complet

Reservation en demi-pension Fr. 39

Fr. 45

Complete menu

Book with half board

Fr. 45

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 20 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Pomodoro farcito con mousse al formaggio o Cocktail di meloni al Porto ***	Gefüllte Tomate mit Käsemousse oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Tomate farcie avec mousse au fromage ou Cocktail de melons au vin de Porto ***	Filled tomato with cheese mousse or Melons cocktail with Port wine ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré au pois chiches au romarin ou Salade de saison ***	Chick peas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di manzo con shiitake e coriandolo o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Tagliatelle al burro Carote glassate ***	Rindgeschnetzeltes mit Shiitake und Koriander oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Nudeln an Butter Glasierte Karotten ***	Emincé de boeuf au shiitake et coriandre ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Nouilles au beurre Carottes glacées ***	Sliced beef with shiitake and coriander or Sautéed veal escalopes Lemon sauce Noodles with butter Glaced carrots ***
Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	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

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 21 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Roastbeef freddo Salsa tartara o Farfalle ai broccoli, panna e limone ***	Kaltes Roastbeef Sauce tartare oder Farfalle mit Brokkoli, Rahm und Zitrone ***	Roastbeef froid Sauce tartare ou Farfalle aux broccoli crème et citron ***	Cold roasted beef Sauce tartare or Farfalle with broccoli cream and lemon ***
Consommé di manzo celestina o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf célestines ou Salade de saison ***	Beef consommé celestines or Seasonal side salad ***
Filetto di luccio perca saltato ai pomodori, olive e erbette o Petto di pollo farcito con spinaci e Taleggio Salsa al brandy Riso alla creola Zucchine ***	Gebratene Zanderfilet mit Tomaten, Oliven und Kräutern oder Gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Taleggio an Brandysauce Kreolenreis Gebratene Zucchini ***	Filet de sandre sauté aux tomates, olives et fines herbes ou Suprême di poulet farcie aux épinards et Taleggio Sauce au Brandy Riz créole Courgettes sautées ***	Sautéed pike perch filet with tomatoes, olives and herbs or Chicken breast fillet with spinach and Taleggio cheese on brandy sauce Rice creole style Sautéed zucchini ***
Crema al mascarpone su fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme auf Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream on strawberry 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**](#)

Giovedì 22 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tatar di salmone affumicato Toast e burro o Insalata pomodoro e mozzarella ***	Tartare vom geräuchertem Lachs Toast und Butter oder Tomaten-Mozzarellasalat ***	Tartare de saumon fumé Toast et beurre ou Salade tomate et mozzarella ***	Tartare of smoked salmon Toast et beurre or Tomato and mozzarella salad ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio Ticinese saltati su porri e funghi o Saltimbocca d'agnello Salsa al marsala Gnocchi di semolino Fagiolini verdi al burro ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel mit Lauch und Pilzen oder Lamm-Saltimbocca Marsalasauce Griessgnocchi Grüne Bohnen an Butter ***	Dès de tofu Bio tessinois sautés aux poireaux et champignons ou Saltimbocca d'agneau Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Haricots verts au beurre ***	Sauteed organic tofu cubes with leek and mushrooms or Lamb saltimbocca Marsala sauce Semolina gnocchi String beans with butter ***
Pesca cotta Salsa ai lamponi Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pochierte Pfirsich Himbeersauce Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Pêche pochée Sauce aux framboises Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Poached peach Raspberry sauce 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

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

Venerdì 23 luglio – menu del giorno

Italiano

Verdure grigliate
con mozzarella di bufala

o

Risotto ai gamberetti

Passato freddo di cetrioli e yogurt

o

Insalata di stagione

Quiche alle verdure
Vinaigrette al pomodoro

o

Scaloppa di salmone

Salsa allo zafferano

Patate lesse

Broccoli al vapore

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Gemüse vom Grill
mit Büffel-Mozzarella

oder

Risotto mit Garnelen

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe

oder

Saisonsalat

Gemüse-Quiche
Tomaten-Vinaigrette

oder

Gebrautes Lachsschnitzel

Safransauce

Salzkartoffeln

Gedämpfter Brokkoli

Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Légumes grillés
à la mozzarella de bufflonne

ou

Risotto aux crevettes

Soupe froide au concombre et yaourt

ou

Salade de saison

Quiche aux légumes
Vinaigrette aux tomates

ou

Escalopes de saumon sautée

Sauce au safran

Pommes de terre nature

Broccoli à la vapeur

Sorbet au citron

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Grilled vegetables
with buffalo mozzarella

or

Risotto with shrimps

Cold cucumber soup with yogurt

or

Seasonal side salad

Vegetables quiche
Tomato vinaigrette

or

Sautéed salmon escalope

Saffron sauce

Boiled potato

Steamed broccoli

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

Sabato 24 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Couscous alle verdure
con seitan Bio Ticinese marinato
o
Melone con prosciutto crudo ticinese

Crema di broccoli con mandorle
o
Insalata di stagione

Entrecote di manzo grigliato
Burro alle erbe
o
Petto di pollo al forno
Salsa ai funghi
Patate novelle rosolate
Macedonia di verdure estive

Coppa hot berry
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Gemüse-Couscous
mit marinierter tesser Bio Seitan
oder
Melone mit Tessiner Rohschinken

Brokkolirahmsuppe mit Mandeln
oder
Saisonsalat

Grilliertes Rinds-Entrecote
Kräuterbutter
oder
Gebratene Pouletbrust
Pilzsauce
Neue Bratkartoffeln
Sommerliches Mischgemüse

Coupe hot berry
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Couscous aux légumes
au seitan Bio tessinois mariné
ou
Melon au jambon cru tessinois

Crème de broccoli aux amandes
ou
Salade de saison

Entrecote de boeuf grillée
Beurre aux fines herbes
ou
Supreme de poulet rôti
Sauce aux champignons
Pommes de terre nouvelles rissolées
Macedoine de légumes d'été

Coupe hot berry
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Couscous with vegetables
and marinated Ticino Bio seitan
or
Melon with Ticino raw ham

Broccoli cream soup with almonds
or
Seasonal side salad

Grilled beef entrecote
Herbs butter
or
Roast chicken breast
Mushroom sauce
New roasted potatoes
Sommer mixed vegetables

Ice cup hot 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. 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**](#)

Domenica 25 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti, ananas e noci o Spaghetti carbonara ***	Garnelen-Cocktail mit Ananas und Nüssen oder Spaghetti carbonara ***	Cocktail de crevettes avec ananas et noix ou Spaghetti carbonara ***	Shrimps cocktail with pineapple and nuts or Spaghetti carbonara ***
Consommé di manzo alla brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables brunoise or Seasonal side salad ***
Risotto al pomodoro e mozzarella o Petto d'anatra al forno Salsa all'arancia Risotto al parmigiano Spinaci al burro ***	Tomatenrisotto mit Mozzarella oder Gebratene Entenbrust Orangensauce Risotto mit Parmesan Spinat an Butter ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Magret de canard rôti Sauce aux oranges Risotto au parmesan Épinards au beurre ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Roasted duckling breast Oranges sauce Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Sorbetto alla fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries sorbet 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

Speisekarte Menu settimana dal 19 al 25 luglio

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>	3b	Fr. 24
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	<i>1/2 Porz.</i>	Fr. 17
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
<i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i>	4a,7a,1a	Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	<i>1/2 Porz.</i>	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
<i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i>	1a,10a, 9b,7b	Fr. 19
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
<i>Lasagne alla bolognese fatte in casa</i>	1a,3a,7a,9a	Fr. 24
Lasagne à la bolognese cuit à la maison		
Hausgemachte Lasagne Bolognese		
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>	1a,3a,7a	Fr. 22
Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge		
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter		
<i>Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara</i>	1a,3a,7a	Fr. 15 / 18
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>	1a,3a,7a,9b	Fr. 38
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	<i>1/2 Porz.</i>	Fr. 26
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
<i>Petto di pollo al forno salsa ai gallinacci</i>	1a,7a,9a	Fr. 27
Suprême de poulet avec sauce aux chanterelles		
Gebratene Pouletbrust an Pfifferlinge Sauce		
<i>Dadolata di Tofu Bio ticinese in salsa agrodolce</i>	1a,9a	Fr. 24
Dès de Tofu Bio Tessinois aux poireaux à la sauce aigre doux		
Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Süss-Sauersauce		

Sommerspezialitäten Proposte estive

<i>Insalata nizzarda con tonno alla griglia, patate, fagioli, pomodori e olive</i>		Fr. 28
Salade niçoise avec thon grillé, pommes de terre, haricots, tomates et olives Salat Nizza Art mit grilliertem Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Oliven		
<i>Roastbeef freddo, salsa tartara, insalata e melone</i>		Fr. 24
Roastbeef froid, sauce tartare, salades et melon Kaltes Roastbeef, sauce tartare, Salate und Melone		
<i>Vitello tonnato</i>	3a,4a,6b,7b,9a,10a	Fr. 24
Rôti de veau à la sauce au thon Kalbsbraten an Thunfischsauce		
<i>Piatto fitness: petto di pollo arrosto con insalate, melone e cottage cheese</i>		Fr. 26
Assiette fitness: suprême de poulet rôti avec salades, melon et cottage cheese Fitnesssteller: mit gebratener Pouletbrust, versch. Salate, Melone und Hüttenkäse		
<i>Verdure grigliate con mozzarella di bufala</i>		Fr. 22
Légumes grillés à la mozzarella de bufflonne Gemüse vom Grill mit Büffel-Mozzarella		
<i>Gazpacho della casa</i>	3a,4a,6a,9a,10a	Fr. 13
Gazpacho maison Hausgemachte Gazpacho		
<i>Risotto ai gallinacci</i>	3a,7a,9a	Fr. 24
Risotto aux chanterelles Risotto mit Pfifferlinge		
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>	1a,7a,9a	Fr. 28
Filet de féra du Lac de Lugano meunière Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart	½ Porz.	Fr. 22
<i>Tagliata di manzo con rucola e parmigiano</i>		Fr. 39
Entrecôte de boeuf avec roquette et parmesan Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan		
<i>Cotolette d'agnello spadellate, insalata di patate novelle alla mediterranea</i>		Fr. 38
Côtelettes d'agneau sautées sur salade de pommes de terre nouvelles à la méditerranéen Gebratene Lamm-Koteletten auf Neue Kartoffelinsalat Mediterranischer Art		

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included