

Lunedì 13 settembre – menu del giorno

Italiano

Mousse di trota affumicata
 Toast e burro
 o
 Spaghetti al pomodoro

 Crema di finocchi al Pastis
 o
 Insalata di stagione

 Lonza di maiale arrosto
 farcita alle prugne
 Salsa al Marsala
 o
 Scaloppine di tacchino
 Salsa al pompelmo e Campari
 Spätzli al burro
 Coste al burro

 Banana split
 o
 Selezione di formaggi
 o
 Frutta fresca

Deutsch

Geräucherte Forellmousse
 Toast und Butter
 oder
 Spaghetti an Tomatensauce

 Fenchelrahmsuppe mit Pastis
 oder
 Saisonsalat

 Schweinsrückenbraten
 gespickt mit Zwetschgen
 an Marsalasauce
 oder
 Truthahnschnitzel gebraten
 an Grapefruits-Camparisauce
 Spätzli an Butter
 Krautstiele an Butter

 Banana split
 oder
 Käse Auswahl
 oder
 Frische Früchte

Français

Mousse de truite fumée
 Toast et beurre
 ou
 Spaghetti avec sauce tomate

 Crème de fenouil au Pastis
 ou
 Salade de saison

 Rôti de porc
 farci aux prunes
 Sauce au Marsala
 ou
 Escalopes de dinde sautées
 Sauce aux grapefruits et Campari
 Spätzli au beurre
 Côte de blettes au beurre

 Banana split
 ou
 Choix de fromages
 ou
 Fruits frais

English

Mousse of smoked trout
 Toast and butter
 or
 Spaghetti on tomato sauce

 Fennel cream soup with Pastis
 or
 Seasonal side salad

 Roasted porc
 filled with plums
 Marsala sauce
 or
 Sautéed turkey escalopes
 on grapefruits and Campari sauce
 Spätzli with butter
 Swiss chards with butter

 Banana split
 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**](#)

Martedì 14 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Pomodoro e mozzarella
o
Risotto alle erbe e gamberetti

Gazpacho
o
Insalata di stagione

Entrecote di manzo spadellato
Burro alla erbe
o
Bistecca di maiale
Salsa alla senape
Patate rosolate
Ratatouille

Crema al caramello
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Tomaten-Mozzarella Salat
oder
Kräuterrisotto mit Garnelen

Gazpacho
oder
Saisonsalat

Gebratenes Rinds-Entrecote
Kräuterbutter
oder
Gebratenes Schweins-Steak
Senfsauce
Bratkartoffeln
Ratatouille

Caramelköpfl
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Salade tomate et mozzarella
ou
Risotto aux fines herbes et crevettes

Gazpacho
ou
Salade de saison

Entrecôte de boeuf sauté
Beurre Maître d'Hotel
ou
Steak de porc sauté
Sauce à la moutare
Pommes de terre rissolées
Ratatouille

Crème renversée au caramel
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Tomato and mozzarella salad
or
Risotto with herbs and shrimps

Gazpacho
or
Seasonal side salad

Sautéed beef Sirloin steak
Herbs butter
or
Porc steak
Mustard sauce
Roasted potatoes
Ratatouille

Caramel crustard 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

Mercoledì 15 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata nizzarda con tonno, patate, fagiolini e pomodori o Ventaglio di melone e prosciutto crudo ***	Nizza-Salat mit Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten oder Melonenfächer mit Rohschinken ***	Salade Niçoise avec thon, pommes de terre, haricots et tomates ou Eventails de melon et jambon cru ***	Salade Nizza style with tuna, potatoes, string beans and tomatoes or Melon fan with raw ham ***
Crema ai chichi di mais o Insalata di stagione ***	Zuckermaisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de mais sucré ou Salade de saison ***	Sweet corn cream soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Riso pilaf alle verdure Carote glassate ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Pilawreis mit Gemüse Glasierte Karotten ***	Filet de fèra du lac de Lugano à la meunière ou Escalopes de veau sautées Sauce aux citrons Riz pilaff aux légumes Carottes glacées ***	Sauted white fish from the Lugano lake Meuniere style or Sauted veal escalopes on lemon sauce Pilaff rice with vegetables Glaced carotts ***
Sorbetto ai lamponi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux framboises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Raspberries 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 – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible**](#)

Giovedì 16 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartar di manzo Toast e burro o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Rinds-Tatar Toast und Butter oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Beef tartare Toast and Butter or Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Kichererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage aux pois chiches et romarin ou Salade de saison ***	Chick peas soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai peperoni o Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Zucchine ***	Tessiner Bio Seitangeschnetztes an Peperonisauc oder Gebratener lammrücken Provenzalischer art Schwenk-Kartoffeln Zucchini ***	Emincé de seitan Bio tessinois à la sauce aux poivrons ou Selle d'agneau provençale Pommes de etre sautées Courgettes ***	Organic seitan of Ticino County on sweet pepper sauce or Roast lamb saddle Provence style Sauted potates Zucchini ***
Coppa Chocobello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Chocobello oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Chocobello ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Chocobello 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 17 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Cocktail di meloni al Porto ***	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Carpaccio de bresaola avec rockette et parmesan ou Cocktail de melons au Porto ***	Bresaola carpaccio with rocket leaves and parmesan or Melons cocktail wit Port wine ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Farmer's style soup or Seasonal side salad ***
Melanzane alla parmigiana o Filetto di luccioperca alle mandorle Patate bollite Broccoli al vapore ***	Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella oder Zanderfilet an Mandelbutter Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Gratin d'aubergine aux tomates et mozzarella ou Filet de sandre aux amandes Pommes de terre nature Broccoli à la vapeur ***	Eggplants gratin with tomatoes and mozzarella or Pike perch fillet on almonds butter Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Biscotto arrotolato ai lamponi Salsa alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeer-Biskuitroulade an Vanillesauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Biscuit roulé aux framboises Sauce vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	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

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**](#)

Sabato 18 settembre – 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

Patata al cartoccio

Crema acidula

Fagiolini verdi al burro

Semifreddo ai frutti di bosco

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

Ofen-Kartoffeln

Sauerrahm

Grüne Bohnen an Butter

Waldbeeren-Parfait

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 de terre au four

Crème acidule

Haricots verts au beurre

Parfait aux fruits de bois

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

Baked potato

Sour cream

String beans with butter

Wild berries parfait

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 19 settembre – 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

Riesengarnelenschwänze
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 avec tomates,
poivrons, concombre et menthe

ou

Penne à la sauce tomate
avec 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

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 13 al 19 settembre

<p>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone 3b</p> <p>Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron <i>1/2 Porz.</i></p> <p>Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron</p> <p>Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon</p>	<p>Fr. 24</p> <p>Fr. 17</p>
<p>Salmone norvegese affumicato con toast e burro 4a,7a,1a</p> <p>Saumon norvégien fumé, toast et beurre <i>1/2 Porz.</i></p> <p>Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter</p> <p>Smoked norwegian salmon with toast and butter</p>	<p>Fr. 25</p> <p>Fr. 18</p>
<p>Grande insalata mista con prosciutto e uovo 1a,10a,9b,7b</p> <p>Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf</p> <p>Grosser Salatteller mit Schinken und Ei</p> <p>Large mixed salad dish with ham and egg</p>	<p>Fr. 19</p>
<p>Lasagne alla bolognese fatte in casa 1a,3a,7a,9a</p> <p>Lasagne à la bolognese cuit à la maison</p> <p>Hausgemachte Lasagne Bolognese</p> <p>Homemade Lasagne with meat sauce and bechamelle</p>	<p>Fr. 24</p>
<p>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia 1a,3a,7a</p> <p>Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge</p> <p>Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter</p> <p>Ravioli filled pasta with ricotta cheese and spinach on sage butter</p>	<p>Fr. 22</p>
<p>Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara 1a,3a,7a</p> <p>Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara</p> <p>Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce</p> <p>Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce</p>	<p>Fr. 15 / 18</p>
<p>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano 1a,3a,7a,9b</p> <p>Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan <i>1/2 Porz.</i></p> <p>Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto</p> <p>Veal piccata Milano style with parmesan risotto</p>	<p>Fr. 38</p> <p>Fr. 26</p>
<p>Petto di pollo al forno "impanato" con pistacchio e nocciole 1a,3a,7a,8a,9a</p> <p>Suprême de poulet « panée » aux pistaches et noisettes</p> <p>Gebratene Pouletbrust mit Pistazien und Haselnüssen « paniert »</p> <p>Roasted chicken breast in pistaches and hazelnuts coating</p>	<p>Fr. 27</p>
<p>Sminuzzato di seitan Bio ticinese in salsa agrodolce 1a,9a</p> <p>Emincé de seitanBio Tessinois à la sauce aigre doux</p> <p>Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan an Süß-Sauersauce</p> <p>Sliced organic seitan from Ticino, on sweet-sour sauce</p>	<p>Fr. 24</p>

Sommerspezialitäten Proposte estive

<p>Ventaglio di meloni con prosciutto crudo ticinese Eventail de melons au jambon cru tessinois Melonenfächer mit Tessiner Rohschincken Melon and raw ham from Ticino</p>	<p>Fr. 22</p>
<p>Roastbeef freddo, salsa tartara, insalata e melone 3a,10a Roastbeef froid, sauce tartare, salades et melon Kaltes Roastbeef, sauce tartare, Salate und Melone Cold roastbeef, tartare sauce, salades and melon</p>	<p>Fr. 24</p>
<p>Piatto fitness: petto di pollo arrosto con insalate, melone e cottage cheese Assiette fitness: suprême de poulet rôti avec salades, melon et cottage cheese Fitnesssteller: mit gebratener Pouletbrust, versch. Salate, Melone und Hüttenkäse Fitness dish : with chicken breast, mixed salads, melon and cottage cheese</p>	<p>Fr. 26</p>
<p>Prosciutto crudo ticinese con mozzarella di bufala 7a Jambon cru tessinois avec mozzarella de bufflonne Tessiner Rohschincken mit Büffel-Mozzarella Raw ham from Ticino with buffalo mozzarella cheese</p>	<p>Fr. 25</p>
<p>Passato freddo di meloni alla menta 7a Soupe froide aux melons et à la menthe Kalte Melonensuppe mit Minze Cold melon soup with peppermint scent</p>	<p>Fr. 8</p>
<p>Spaghetti al pomodoro e frutti di mare 1a,2a,4a,9b,14a Spaghetti à la sauce tomates et fruits de mer Spaghetti an Tomatensauce mit Meeresfrüchten Spaghetti on tomatoes sauce with seafood</p>	<p>Fr. 24</p>
<p>Risotto alle erbeite con luccio-perca del lago di Lugano 1a,3a,4a,7a,9a Risotto aux fines herbes et filet de sandre du Lac de Lugano Kräuterrisotto mit Zanderfilet aus dem Luganersee Risotto with herbs and pike-perch fish from lake Lugano</p>	<p>Fr. 35</p>
<p>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia 1a,7a,9a Filet de féra du Lac de Lugano meunière Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart Whitefish fillet from Lake Lugano, meunière style</p>	<p>Fr. 28 Fr. 22 ½ Porz.</p>
<p>Tagliata di manzo con rucola e parmigiano Entrecôte de boeuf avec roquette et parmesan Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan Beef sirloin with rocket salad leaves and parmesan cheese bites</p>	<p>Fr. 39</p>

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included