

Lunedì 20 settembre – menu del giorno

Italiano

Mousse al formaggio
su carpaccio di barbabietole
con rucola e noci

o

Tortiglioni all'ortolana

Crema di castagne

o

Insalata di stagione

Dadolata di lombatina di coniglio
in salsa ai funghi

o

Bistecca di maiale gratinate
con Pomodoro e Gruyere
Tagliatelle al burro

Fagiolioni verdi al burro
**

Coppa Danimarca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio
mit Rauke und Nüssen

oder

Tortiglioni an Tomaten-Gemüsesauce

Kastanienrahmsuppe

oder

Saisonsalat

Kaninchenrückenfiletwürfel
an Pilzsauce

oder

Ueberbackenens Schweinssteak
mit Tomate und Gruyère
Nudeln an Butter

Grüne Bohnen mit Butter
**

Coupe Denmark

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Mousse au fromage
sur carpaccio de betteraves
avec roquette et noix

ou

Tortiglioni sauce tomates et légumes

Crème de châtaignes

ou

Salade de saison

Dès de filet de râble
Sauce aux champignons

ou

Steak de porc gratiné
à la tomate et Gruyère
Nouilles au beurre

Haricots verts au beurre
**

Coupe Denmark

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Cheese mousse
on beets carpaccio
with rocket leaves and walnuts

or

Tortiglioni on tomato sauce with vegetables

Chestnuts cream soup

or

Seasonal side salad

Rabbit loin filet cubes
on mushroom sauce

or

Gratinated porc steak
with tomato and Gruyère cheese
Noodles with butter

String beans with butter
**

Ice cup Denmark

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 21 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola
con rucola e parmigiano
o
Gnocchi di patate
in salsa al blu di capra ticinese
**

Consommé brunoise
o
Insalata di stagione
**

Scaloppine di vitello
Salsa al limone
o
Lombatina d'agnello al forno
Salsa alle erbe
Riso alla turca
Carote glassate
**

Crema rovesciata al caramello
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Bresaola Carpaccio
mit Rauke und Parmesan
oder
Kartoffelgnocchi
an Ziegen-Blauschimmelkäse
**

Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise
oder
Saisonsalat
**

Gebratene Kalbsschnitzel
an Zitronensauce
oder
Gebrautener Lammrücken
Kräutersauce
Turkischer Reis
Glasierte Karotten
**

Karamel-Köpfli
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Carpaccio de bresaola
à la Roquette et parmesan
ou
Gnocchi de pommes de terre
à la sauce au bleu de chèvre tessinois
**

Consommé brunoise
ou
Salade de saison
**

Escalopes de veau sautées
Sauce au citron
ou
Selle d'agneau rôtie
Sauce aux fines herbes
Riz à la turque
Carottes glacées
**

Crème renversée au caramel
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Bresaola carpaccio
with rocket and parmesan cheese
or
Potatoes gnocchi
with Ticino goat blue cheese
**

Consommé brunoise
or
Seasonal side salad
**

Sautéed veal escalopes
Lemon sauce
or
Roasted lamb saddle
Herbs sauce
Rice turkish style
Glaced carrots
**

Caramel custard flan
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 22 settembre – menu del giorno

Italiano

Insalata di finocchi e arance
ai gamberetti

o

Toast ai funghi misti

**

Passato di piselli verdi alla menta

o

Insalata di stagione

**

Involtino di verza
su salsa al formaggio

o

Filetto di luccio perca
al burro e mandrole

Patate al naturale

Broccoli ai pomodori

**

Crostata alle mele

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Fenchelsalat
mit Orangen und Garnelen

oder

Toast mit verschiedenen Pilzen

**

Grünerbsensuppe mit Minze

oder

Saisonsalat

**

Wirsingroulade
auf Käsesauce

oder

Gebratenes Zanderfilet
an Mandelbutter

Salzkartoffeln

Brokkoli mit Tomaten

**

Apfelkuchen

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade de fenouil
avec oranges et crevettes

ou

Toast aux champignons

**

Potage aux pois verts à la menthe

ou

Salade saison

**

Roulade de chou frisé
Sauce au fromage

ou

Filet de sandre sauté
Beurre aux amandes

Pommes nature

Broccoli avrc concassé de tomates

**

Tarte aux pommes

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Fennel salad
with oranges and shrimps

or

Mushrooms toast

**

Green peas puree soup with minth

or

Seasonal side salad

**

Savoy cabbage roulade
Cheese sauce

or

Sauted pike perch
on almonds butter

Nature potatoes

Broccoli with tomatoes

**

Apple tart

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 23 settembre – menu del giorno

| Italiano | Deutsch | Français | English |
|--|---|--|--|
| Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Crespella alla Fiorentina ** | Herbstsalat mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons oder Pfannkuchen Florentinerart mit Spinat gefüllt ** | Salade automnale avec lardons champignons, raisins et croûtons ou Crêpe florentine ** | Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Crepe Florence style with spinach ** |
| Crema di zucca o Insalata di stagione ** | Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ** | Crème de courge ou Salade de saison ** | Pumpkins cream soup or Seasonal side salade ** |
| Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Scaloppine di cervo Salsa alle noci e Cognac Spätzli al burro Cavolo rosso brasato ** | Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Gebratene Hirschschnitzel an Nuss-Cognacsauce Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut ** | Supreme de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Escalopes de cerf sautées Sauce aux noix et Cognac Spätzli au beurre Chou rouge braisé ** | Roast chicken breast on mustard sauce or Sauted deer escalopes Nuts and Cognac sauce Spätzli with butter Braised red cabbage ** |
| Vermicelli di castagne con panna o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Vermicelles de châtaignes Chantilly ou Choix de fromages ou Fruits frais | Chestnuts vermicelles Chantilly 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 24 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

| | | | |
|--|---|--|---|
| Piatto di affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro ** | Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce ** | Petite assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate ** | Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce ** |
| Minestra d' orzo alla grigionese o Insalata di stagione ** | Bündner Gerstensuppe oder Saisonsalat ** | Potage d' orge grisonnais ou Salade de saison ** | Barley soup grison style or Seasonal side salad ** |
| Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone o Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico | Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce | Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Escalope de saumon grillée Sauce au basilic | Sautéed veal escalopes Lemon sauce or Grilled salmon escalope Basil sauce |
| Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro ** | Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter ** | Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre ** | Mashed potatoes with saffron Spinach with butter ** |
| Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Chocolat mousse Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais | Chocolate mousse wild berries sauce 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 25 settembre – menu del giorno

Italiano

Insalata Waldorf
con petto d' anatra ai lamponi
o
Farfalle alla panna
con broccoli e salmone affumicato
**

Consommé celestina
o
Insalata di stagione
**

Arrosto di maiale
farcito alle prugne
o
Entrecote di manzo alla griglia
Salsa al pepe verde
Gratin di patate
Fagiolini verdi al timo
**

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

Deutsch

Waldorfsalat
mit Entenbrust und Himbeeren
oder
Farfalle an Rahmsauce
mit Brokkoli und geräuchtem Lachs
**

Kraftbrühe mit Flädli
oder
Saisonsalat
**

Schweinsbraten
gefüllt mit Zwetschgen
oder
Grilliertes Rinds-Entrecote
Grünerpfeffersauce
Kartoffelgratin
Grüne Bohnen mit Thymian
**

Apfelstrudel
Vanilleglace
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade Waldorf
au maigret de canard et framboises
ou
Farfalle à la crème
avec broccoli et saumon fumé
**

Consommé célestines
ou
Salade de saison
**

Rôti de porc
Farcie aux prunes
ou
Entrecote de boeuf grillée
Sauce au poivre vert
Gratin de pommes de terre
Haricots verts au thym
**

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

English

Waldorf salad
with duckling breast and raspberries
or
Farfalle on creamy sauce
with broccoli and smoked salmon
**

Consommé celestines
or
Seasonal side salad
**

Roast porc
filled with plums
or
Grilled beef entrecote
Green pepper sauce
Potatoes gratin
String beans with thyme
**

Apple strudel
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 26 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Cocktail di gamberetti
con pomodori e basilico
o
Ravioli agli spinaci
al burro e salvia
**
Crema al pomodoro
o
Insalata di stagione
**
Saltimbocca d' agnello
alla romana
o
Piccata di vitello
alla Milanese
Risotto al Parmigiano
Cavoli di Bruxelles al burro
**
Coppa Jacques
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Garnelen-Cocktail
mit Tomaten und Basilikum
oder
Spinat-Ravioli
an Salbeibutter
**
Tomatenrahmsuppe
oder
Saisonsalat
**
Lamm-Saltimbocca
Römischer Art
oder
Kalbpiccata
Mailänder Art
Risotto mit Parmesan
Rosenkohl mit Butter
**
Coupe Jacques
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Cocktail de crevettes
aux tomates et basilic
ou
Ravioli aux épinards
au beurre à la sauges
**
Crème de tomates
ou
Salade de saison
**
Saltimbocca d'agneau
à la romaine
ou
Piccata de veau
à la milanaise
Risotto au parmesan
Chou de Bruxelles au beurre
**
Coupe Jacques
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Shrimps Cocktail
with tomatoes and basil
or
Ravioli filled with spinach
on sages butter
**
Tomato cream soup
or
Seasonal side salad
**
Lamb saltimbocca
Roman style
or
Veal piccata
Milan style
Risotto with parmesan
Brussel sprouts
**
Ice cup Jacques
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 20 al 26 settembre



| | | |
|---|-----------------------|--------------------|
| 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 | | |
| Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon | | |
| 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 | | |
| Smoked norwegian salmon with toast and 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 | | |
| Large mixed salad dish with ham and egg | | |
| Lasagne alla bolognese fatte in casa | 1a,3a,7a,9a | Fr. 24 |
| Lasagne à la bolognese cuit à la maison | | |
| Hausgemachte Lasagne Bolognese | | |
| Homemade Lasagne with meat sauce and bechamelle | | |
| 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 | | |
| Ravioli filled pasta with ricotta cheese and spinach on sage butter | | |
| Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara | 1a,3a,7a | Fr. 15 / 18 |
| Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara | | |
| Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce | | |
| Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce | | |
| 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 | | |
| Veal piccata Milano style with parmesan risotto | | |
| Petto di pollo al forno in salsa al Calvados | 1a,3a,7a,8a,9a | Fr. 27 |
| Suprême de poulet à la sauce au Calvados | | |
| Gebratene Pouletbrust an Calvadossauce | | |
| Roasted chicken breast on Calvados sauce | | |
| Sminuzzato di seitan Bio ticinese ai funghi e porri | 1a,9a | Fr. 24 |
| Emincé de seitanBio Tessinois à la sauce aux poireaux et champignons | | |
| Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan an Lauch-Champignons-Sauce | | |
| Sliced organic seitan from Ticino, on leek and mushrooms sauce | | |

Herbst Spezialitäten Proposte autunnali

Insalata autunnale con pancetta, porcini, crostini e uva **1a,3a,7a,9b,10a** **Fr. 24**

Salade automnale au lard, cèpes, crêtons et raisin
Herbstsalat mit Speck, Steinpilzen, Croutons und Trauben
Autumn salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

Mousse al formaggio su mazzetto di insalate con dadolata di zucca **3a,7a,9b,10a** **Fr. 24**

Mousse al formaggio sur bouquet de salades et dès de courges
Käsemousse auf Salat-Bouquet mit Kürbiswürfel
Mousse of cheese with salads and pumpkin

Crema di castagne e mirtilli **1b,7a,9a** **Fr. 10**

Crème de châtaignes et mirtilles
Kastanienrahmsuppe mit Heidelbeeren
Chestnuts cream soup with blueberries

Spätzli agli spinaci con funghi gratinati alla Fontina **1a,3a,7a,8a** **Fr. 25**

Spätzli aux épinards et champignons gratinées à la Fontina
Spinatspätzli mit pilzen ueberbacken mit Fontina
Green spinach Spaetzli with mushrooms, overbaked with Fontina cheese

Risotto ai porcini **3a,7a,9a** **Fr. 26**

Risotto aux cèpes
Steinpilzrisotto
Risotto with cep mushrooms

Risotto alle erbe con luccioperca del lago di Lugano **1a,3a,4a,7a,9a** **Fr. 36**

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

Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia **1a,7a,9a** **Fr. 28**

Filet de féra du Lac de Lugano meunière
Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart
Whitefish fillet from Lake Lugano, meunière style

½ Porz. **Fr. 22**

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano **3a** **Fr. 39**

Entrecôte de boeuf avec roquette et parmesan
Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan
Beef sirloin with rocket salad leaves and parmesan cheese bites

Scaloppine di cervo salsa al Cognac e noci; con spätzli e cavolo rosso **1a,3a,7a,8a,9a** **Fr. 32**

Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge
Gebratene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, mit Spätzli und Rotkraut serviert
Deer cutlet on Cognac sauce, served with spätzli and braised red cabbage

