

Mercoledì 13 ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata di lenticchie
con lombatine di coniglio
all' aceto balsamico

o

Tagliatelle alla panna
rucola e gamberetti

**

Brodo Mille fanti

o

Insalata di stagione

**

Risotto alla zucca e Emmentaler

o

Filetto di coregone del lago di Lugano
alla mugnaia

Patate al naturale

Broccoli alle mandorle

**

Meringhe con gelato

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Linsensalat
mit Kaninchenrückenfilet
an Balsamessig

oder

Tagliatelle an Rahmsauce
mit Rauke und Garnelen

**

Bouillon Mille fanti

oder

Saisonsalat

**

Kürbisrisotto mit Emmentaler

oder

Felchefilet aus dem Luganersee
Müllerinart

Salzkartoffeln

Brokkoli mit Mandeln

**

Meringues glacées

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade de lentilles
au râble de filet de lapin
et vinaigre balsamique

ou

Tagliatelle à la crème
roquette et crevettes

**

Bouillon Mille fanti

ou

Salade de saison

**

Risotto à la courge et Emmentaler

ou

Filet de féra du lac de Lugano
à la meunière

Pommes nature

Broccoli aux amandes

**

Meringues glacées

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Lentils salad
with rabbit loin filet
on balsamic vinegar

or

Tagliatelle on creamy sauce
with rocket and shrimps

**

Mille fanti beef broth

or

seasonal side salad

**

Pumpkins risotto with Emmentaler cheese

or

Whitefish filet
Meunière style

Boiled potatoes

Broccoli with almonds

**

Meringues with 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**](#)

Giovedì 14 ottobre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata del cacciatore con pancetta, porcini e crostini o Salmone affumicato Toast e burro **	Jägersalat mit Speck, Steinpilze und croutons oder Geräucher Lachs Toast und Butter **	Salade du chasseur au lardons, cèpes et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre **	Hunter's salad with bacon, cepes and croutons or Smoked salmon Toast and butter **
Crema di castagne o Insalata di stagione **	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de châtaignes ou Salade de saison **	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **
Spätzli agli spinaci gratinate alla Fontina e uovo al piatto o Salmi di cervo Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Spinatspätzli ueberbacken mit Fontina und Spiegelei oder Hirschkpfeffer Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut **	Spätzli aux épinards gratinés avec Fontina et oeuf au plat ou Civet de cerf Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Spinach spätzli gratinated with Fontina cheese and fried egg or Deer stew Spätzli with butte Braised red cabbage **
Crema brûlée profumata all' arancia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Crème Brûlée parfumiert mit Orangen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée parfumé à l' orange ou Choix de fromages ou Fruits frais	Crème brulée parfumed with oranges 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 15 ottobre – menu del giorno

Italiano

Insalata di finocchi all' arancia
con blu di capra ticinese
o
Pizzoccheri alla valtellinese
**
Minestra alla paesana
o
Insalata di stagione
**
Scaloppine di maiale saltate
Salsa alla senape
o
Filetto di luccio perca
passato all' uovo e erbetto
Salsa al Pomodoro
Riso alla creola
Zucchine ai peperoni
**
Crema al mascarpone
con frutti di bosco
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Fenchelsalat mit Orangen
mit Ziegen-Blauschimmelkäse
oder
Pizzoccheri Veltliner Art
**
Bauernsuppe
oder
Saisonsalat
**
Gebratene Schweinsschnitzel
an Senfsauce
oder
Gebratenes Zanderfilet
im Ei-Kräutermantel
Tomatensauce
Creolenreis
Zucchini mit Peperoni
**
Mascarponecreme
mit Waldbeeren
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade de fenouil aux oranges
au fromage bleu de chèvre
ou
Pizzoccheri valtellinaise
**
Potage paysanne
ou
Salade de saison
**
Escalopes de porc sautées
Sauce à la moutarde
ou
Filet de sandre sauté
passé à l' oeuf et fines herbes
Sauce tomate
Riz créole
Courgettes aux poivrons
**
Crème au mascarpone
aux fruits de bois
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Fennel salad with oranges
and goat blue cheese
or
Pizzoccheri Valtellina style
**
Vegetables soup farmer's style
or
Seasonal side salad
**
Sautéed porc escalopes
Mustard sauce
or
Sautéed pike perch fillet
with eggs and fresh herbs
Tomato sauce
Rice creole style
Zucchini with sweet peppers
**
Mascarpone cream
with wild berries
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 16 ottobre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di manzo Toast e burro o Tagliatelle ai porcini e pomodori cherry **	Rinds-Tartare Toast und Butter oder Nudeln mit Steinpilzen und Cherry Tomaten **	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Nouilles au cèpes et tomates cherry **	Beef tartare Toast and butter or Noodles with cepes and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto d' anatra al sesamo Salsa al miele di Castagno ticinese o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Tessiner Kastanien-Honigsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Maigret de canard au sesam Sauce au miel de châtaignes tessinois ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre **	Roast duckling breast with sesam on Ticino chestnuts honey sauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce Potatoes savoy style String beans with butter **
Mousse alle castagne con prugne al Merlot o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanienmousse mit Merlotzwetschgen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux châtaignes Prunes au Merlot ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Plums with Merlotwine 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 17 ottobre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fumé Toast et beurre ou	Smoked trout filet Toast and butter or
Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **
Minestra al semolino o	Griesssuppe oder	Potage à la semoule ou	Semolina soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados o	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce oder	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados ou	Roasted chicken breast Calvados sauce or
Entrecote di manzo spadellato Salsa ai porcini Patate rosolate	Gebratenes Rinds-Entrecote Steinpilzsauce Bratkartoffeln	Entrecote de boeuf sauté Sauce aux cèpes Pommes de terre rissolées	Sauted beef entrecote Cepes sauce Fried potatoes
Cavolini di Bruxelles al burro **	Rosenkohl mit Butter **	Choux de Bruxelles au beurre **	Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o	Frischer Fruchtsalat oder	Macedoine de fruits frais ou	Fresh fruits salad 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
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 11 al 17 ottobre

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>	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		
<i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i>	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		
<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		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<i>Gnocchi di patate fatti in casa</i>	1a,3a,7a	Fr. 19
Gnocchi de pommes de terre fait maison, au beurre à la sauge		
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter		
Homemade potatoes gnocchi (small dumplings) on melted butter and sage leaves		
<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		
Ravioli filled pasta with ricotta cheese and spinach on melted buffet and sage leaves		
<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		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<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	1/2 Porz.	Fr. 26
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan risotto		
<i>Petto di pollo al forno in salsa al Calvados</i>	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		
<i>Sminuzzato di seitan Bio ticinese, salsa ai funghi e porri</i>	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 avec lardons, cèpes, crêtons et raisins
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 filetto di luccio-perca del lago di Lugano* 1a,3a,4a,7a,9a Fr. 36**

Risotto aux fines herbes avec 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 porcini* Fr. 45**

Entrecôte de boeuf avec roquette et cèpes
Rinds-Entrecote mit Rauke und Steinpilzen
Beef sirloin with rocket salad leaves and boletus mushrooms

***Scaloppine di cervo salsa al Cognac e noci; con spätzli e cavolo rosso* 1a,3a,7a,8a,9a Fr. 35**

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