

Lunedì 22 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di zucca con rucola e noci o Tortiglioni all' amatriciana ***	Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Tortiglioni an Tomaten- Zwiebeln-Specksauce ***	Carpaccio de courge avec Roquette et noix ou Tortiglioni à la sauce tomates , lard et oignons ***	Pumpkins carpaccio with rocket and walnuts or Tortiglioni on tomato sauce with bacon and onions ***
Crema di patate o Insalata di stagione ***	Kartoffelrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Potage Parmentier ou Salade de saison ***	Potatoes cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di lombatina di coniglio in salsa ai funghi o Bistecca di maiale gratinate con Pomodoro e Gruyere Tagliatelle al burro Zucchine alle erbe **	Kaninchenrückenfiletwürfel an Pilzsauce oder Ueberbackenens Schweinssteak mit Tomate und Gruyère Nudeln an Butter Zucchini mit Kräutern **	Dès de filet de rable Sauce aux champignons ou Steak de porc gratiné à la tomate et Gruyère Nouilles au beurre Courgettes aux fines herbes **	Rabbit loin filet cubes on mushroom sauce or Gratinated porc steak with tomato and Gruyère cheese Noodles with butter Zucchini with herbs **
Crema al mascarpone con frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarpone-Creme mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with wild 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

Martedì 23 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Kartoffelgnocchi an Salzeibutter **	Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauges **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Potatoes gnocchi on sages butter **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al limone o Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbe Riso alle verdure Carote glassate **	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüsereis Glasierte Karotten **	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Selle d'agneau rôtie Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Carottes glacées **	Sautéed veal escalopes Lemon sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Glaced carrots **
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Karamel-Köpfli oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel custard 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 – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible

Mercoledì 24 novembre – menu del giorno

Italiano

Crespella con spinaci e ricotta
o
Toast ai funghi misti
**
Brodo di manzo celestina
o
Insalata di stagione
**
Bollito di manzo
Crauti
o
Filetto di coregone
del lago di Lugano
alla mugnaia
Patate al naturale
Broccoli ai pomodori
**
Carpaccio d'ananas
Sorbetto al limone
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Crepe mit Spinat und Ricotta
oder
Toast mit verschiedenen Pilzen
**
Rinds-Bouillon mit Flädli
oder
Saisonsalat
**
Rind-Siedfleisch
Sauerkraut
oder
Gebratenes Felchenfilet
aus dem Luganersee
an Müllerinart
Salzkartoffeln
Brokkoli mit Tomaten
**
Ananas Carpaccio
Zitronensorbet
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Crêpe aux épinards et ricotta
ou
Toast aux champignons
**
Bouillon de boeuf célestines
ou
Salade saison
**
Boeuf bouilli
Choucroute
ou
Filet de fêra sauté
du lac de Lugano
à la mèuniere
Pommes nature
Broccoli à la concasse de tomates
**
Carpaccio d'ananas
Sorbet au citron
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Crepe with spinach and ricotta
or
Mushrooms toast
**
Beef bouillon celestines
or
Seasonal side salad
**
Boiled beef
Sauerkraut
or
Sauted whitefish filet
from the Lugano lac
Meuniere style
Nature potatoes
Broccoli with tomatoes
**
Pineapple carpaccio
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****

Giovedì 25 novembre – menu del giorno

Italiano

Insalata del cacciatore
con pancetta, porcini e crostini
o
Salmone marinato
Salsa all'aneto e senape
Toast e burro
**

Crema di broccoli
o
Insalata di stagione
**

Spätzli agli spinaci gratinate
alla Fontina e uovo al piatto
o
Scaloppine di cervo
in salsa al Cognac e panna
Spätzli al burro
Cavolo rosso brasato
**

Coppa Nesselrode
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Jägersalat
mit Speck, Steinpilze und croutons
oder
Marinierter Lachs
Senf-Dillsauce
Toast und Butter
**

Brokkolirahmsuppe
oder
Saisonsalat
**

Spinatspätzli ueberbacken
mit Fontina und Spiegelei
oder
Hirschschnitzel gebraten
an Cognac-Rahmsauce
Spätzli mit Butter
Geschmortes Rotkraut
**

Coupe Nesselrode
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Salade du chasseur
avec lardons, cèpes et croutons
ou
Saumon mariné
Sauce à l'aneth et moutarde
Toast et beurre
**

Crème de brocoli
ou
Salade de saison
**

Spätzli aux épinards gratinés
à la Fontina et oeuf au plat
ou
Escalopes de cerf sautées
à la sauce au Cognac et crème
Spätzli au beurre
Chou rouge braisé
**

Coupe Nesselrode
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Hunter's salad
with bacon, cepes and croutons
or
Marinated salmon
Dill -mustard sauce
Toast and butter
**

Broccoli cream soup
or
Seasonal side salad
**

Spinach spätzli gratinated
with Fontina cheese and fried egg
or
Sauted deer escalopes
on Cognac-Cream sauce
Spätzli with butte
Braised red cabbage
**

Ice cup Nesselrode
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**](#)

Venerdì 26 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Spaghetti al pomodoro **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Spaghetti an Tomatensauce **	Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou Spaghetti à la sauce tomate **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan or Spaghetti on tomatoes sauce **
Crema di carote o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de carottes ou Salade de saison **	Carrots cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello al Marsala o Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Gebratene Kalbsschnitzel an Marsala oder Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Escalopes de veau sautées au Marsala ou Escalope de saumon grillée Sauce au basilic Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Sautéed veal escalopes with Marsala or Grilled salmon escalope Basil sauce Mashed potatoes with saffron Spinach with butter **
Mousse di castagne Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanienmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Chocolat de chataignes Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Wild berries 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 27 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Salmone affumicato Toast e burro o Risotto alla zucca **	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Kürbis-Risotto **	Saumon fumé Toast et beurre ou Risotto à la courge **	Smoked salmon Toast and butter or Pumpkins risotto **
Minestra d' orzo alla grigioneses o Insalata di stagione **	Bündner Gerstensuppe oder Saisonsalat **	Potage d'orge grisonnais ou Salade de saison **	Grisons barley soupf or Seasonal side salad **
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe o Arrosto di maiale alle prugne Salsa al Marsala Patate saltate Fagiolini verdi al burro **	Gebratenes Rinds-Entrecote Krauterbutter oder Schweinsbraten mit Zwetschgen an Marsalasauce Schwenk-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Entrecote de boeuf sautée Beurre Maitre d'Hotel ou Rôti de porc aux prunes Sauce au Marsala Pommes de terre sautées Haricots verts au beurre **	Sauted beef entrecote Herbs butter or Roast porc with plums Marsala sauce Roasted potatoes String beans with butter **
Vermicelli di castagne con panna o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanien-Vermicelles mit Rahm oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Vermicelles aux châtaignes et crème ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts vermicelles with 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 21 novembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Spaghetti alla carbonara **	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder Spaghetti alla carbonara **	Filet de truite fume Toast et beurre ou Spaghetti alla carbonara **	Smoked trout filet Toast and butter or Spaghetti alla carbonara **
Minestra al semolino o Insalata di stagione **	Griesssuppe oder Saisonsalat **	Potage à la semoule ou Salade saison **	Semolina soup or Seasonal side salad **
Piccata di vitello alla milanese o Saltimbocca di maiale Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Cavolini di Bruxelles al burro **	Kalbs-Piccata Mailänderart oder Schweins-Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Rosenkohl mit Butter **	Piccata de veau à la milansise ou Saltimbocca de porc Sauce au Marsala Risotto au parmesan Choux de Bruxelles au beurre **	Veal piccata Milan style or Porc saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frischer Fruchtsalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Macedoine de fruits frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh fruits salad 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

Wochen Menu

Menu della settimana

<p><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i> 3b</p> <p>Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron</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>1/2 Porz.</p>	<p>Fr. 24</p> <p>Fr. 17</p>
<p><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i> 4a,7a,1a</p> <p>Saumon norvégien fumé, toast et beurre</p> <p>Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter</p> <p>Smoked norwegian salmon with toast and butter</p>	<p>1/2 Porz.</p>	<p>Fr. 25</p> <p>Fr. 18</p>
<p><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i> 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><i>Gnocchi di patate fatti in casa</i> 1a,3a,7a</p> <p>Gnocchi de pommes de terre fait maison, au beurre à la sauge</p> <p>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter</p> <p>Homemade potatoes gnocchi (small dumplings) on melted butter and sage leaves</p>		<p>Fr. 19</p>
<p><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i> 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 melted buffet and sage leaves</p>		<p>Fr. 22</p>
<p><i>Spaghetti al pomodoro o alla Carbonara</i> 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><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i> 1a,3a,7a,9b</p> <p>Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan</p> <p>Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto</p> <p>Veal piccata Milano style with parmesan risotto</p>	<p>1/2 Porz.</p>	<p>Fr. 38</p> <p>Fr. 26</p>
<p><i>Petto di pollo al forno in salsa al Calvados</i> 1a,3a,7a,8a,9a</p> <p>Suprême de poulet à la sauce au Calvados</p> <p>Gebratene Pouletbrust an Calvadossauce</p> <p>Roasted chicken breast on Calvados sauce</p>		<p>Fr. 27</p>
<p><i>Sminuzzato di seitan Bio ticinese, salsa ai funghi e porri</i> 1a,9a</p> <p>Emincé de seitanBio Tessinois à la sauce aux poireaux et champignons</p> <p>Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan an Lauch-Champignons-Sauce</p> <p>Sliced organic seitan from Ticino, on leek and mushrooms sauce</p>		<p>Fr. 24</p>

Herbst Spezialitäten Proposte autunnali

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

Salade automnale avec lardons, cèpes, croutons 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 e uovo al piatto* 1a,3a,7a,8a Fr. 25**

Spätzli aux épinards et champignons gratinées à la Fontina et oeuf au plat
Spinatspätzli mit pilzen ueberbacken mit Fontina und Spiegel Ei
Green spinach Spaetzli with mushrooms, overbaked with Fontina cheese and egg

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

Risotto aux cèpes
Steinpilzrisotto
Risotto with cep mushrooms

***Risotto allo zafferano con gamberetti, piselli e pomodori* 3a,2a,7a,9a Fr. 36**

Risotto au safran avec crevettes, petits pois et tomates
Safranrisotto mit Garnelen, Erbsen und Tomaten
Risotto with saffron, shrimps, green peas and tomatoes

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

Filet de féra du Lac de Lugano meunière
½ Porz. Fr. 22
Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart
Whitefish fillet from Lake Lugano, meunière style

***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

**IVA 7.7% inclusa
included**

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7%