

Lunedì 9 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Bresaola con rucola e parmigiano
o
Asparagi verdi alla Milanese
uovo al piatto

Crema di broccoli
o
Insalata di stagione

Sminuzzato di vitello
Salsa alle erbette
o
Scaloppine di maiale impanate
Patate rosolate
Carote glassate
**
Banana split
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Bresaola mit Rauke und Parmesan
oder
Grüne Spargeln Mailänder Art
mit Spiegelei

Brokkolirahmsuppe
oder
Saisonsalat

Kalbgeschnetzeltes
an Kräutersauce
oder
Panierte Schweinsschnitzel
Bratkartoffeln
Glasierte Karotten
**
Banana split
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Bresaola à la roquette et parmesan
ou
Aspèrges vertes à la milanaise
Oeuf au plat

Crème de brocoli
ou
Salade de saison

Emincé de veau
Sauce aux fines herbes
ou
Escalopes de porc panées
Pommes de terre rissolées
Carottes glacées
**
Banana split
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

Bresaola with rocket and parmesan
or
Green asparagus Milan style
with fried egg

Broccoli cream soup
or
Seasonal side salad

Sliced veal
on herbs sauce
or
Bread crumbed porc escalopes
Roasted potatoes
Glaced carrots
**
Banana split
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. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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**** le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Martedì 10 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di finocchi e arance
con gamberetti

o

Spaghetti alla carbonara
d'asparagi verdi

**

Crema di carote e zenzero

o

Insalata di stagione

**

Code di gamberoni saltati
alle erbette e pomodori

o

Scaloppine di vitello saltate
Salsa al limone

Riso alle verdure

Spinaci al burro

**

Crema al mascarpone
con fragole fresche

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Fenchel-Oragensalat
mit Garnelen

oder

Spaghetti an grüne Spargeln-
Carbonara

**

Karottenrahmsuppe mit Ingwer

oder

Saisonsalat

**

Gebratene Riesengarnelenschwänze
mit Kräutern und Tomaten

oder

Gebratene Kalbsschnitzel
an Zitronensauce

Reis mit Gemüse

Spinat an Butter

**

Mascarponecreme
mit frischen Erdbeeren

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de fenouil et oranges
avec crevettes

ou

Spaghetti avec carbonara
d'aspèrges vertes

**

Crème de carottes et gingembre

ou

Salade de saison

**

Queue de crevettes géantes sautées
aux fines herbes et tomates

ou

Escalopes de veau sautées
Sauce au citron

Riz aux légumes

Epinards au beurre

**

Crème au mascarpone
aux fraises fraiches

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fennel and orange salad
with shrimps

or

Spaghetti on green asparagus
carbonara

**

Carrots cream soup with ginger

or

Seasonal side salad

**

Sauteed black tiger shrimps
with herbs and tomatoes

or

Sauted veal escalopes
Lemon sauce

Rice with vegetables

Spinach with butter

**

Mascarpone cream
with fresh strawberries

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. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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 le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Mercoledì 11 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Salmone affumicato Toast e burro o Fusilli alle verdure e mozzarella **	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Fusilli mit Gemüse und Mozzarella **	Saumon fumé Toast et beurre ou Fusilli aux légumes et mozzarella **	Smoked salmon Toast & butter or Fusilli with vegetables and mozzarella **
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione **	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème d'asperges vertes ou Salade saison **	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppe di tofu Bio Ticinese impanate con nocciole e pistacchi o Scamone d'agnello al forno su ragout di fagioli Puré di patate **	Tessiner Bio Tofuschnitzel paniert mit Haselnüssen und Pistazien oder Gebratener Lammnuss auf Bohnenragout Kartoffelstock **	Escalopes de tofu Bio tessinois panées aux noisettes et pistaches ou Noix d'agneau rôti sur ragout d' haricots Pommes de terre purée **	Organic Ticino tofu escalopes crumbed with hazelnuts and pistacchio or Roasted lamb bites on beans ragout Mashed potatoes **
Ananas marinato Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple 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. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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 possiblele menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Giovedì 12 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata d'asparagi verdi
con speck affumicato e uova

o

Gnocchi di patate
al pomodoro e basilico

**

Brodo di manzo alla celestina

o

Insalata di stagione

**

Goulach di seitan Bio ticinese
all'ungherese

o

Ossobuco di vitello
Risotto

Scorzonere al burro

**

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Grüner Spargel Salat
mit geräuchtem Speck und Ei

oder

Kartoffelgnocchi
an Tomaten-Basilikumsauce

**

Rinds-Bouillon mit Flädli

oder

Saisonsalat

**

Tessiner Bio Seitan-Goulach
Ungarische Art

oder

Geschmorte Kalbshaxe
Risotto

Schwarzwurzeln an Butter

**

Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade d'aspèrges vertes
au speck fumé et oeuf

ou

Gnocchi de pommes de terre
à la sauce tomate et basilic

**

Bouillon de boeuf célestines

ou

Salade de saison

**

Goulach de seitan Bio tessinois
à l'hongroise

ou

Ossobuco de veau
Risotto

Salsifis au beurre

**

Sorbet aux citrons

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Green asparagus salad
with smoked bacon and egg

or

Potatoes gnocchi
on tomato sauce with basil

**

Beef bouillon with celestines

or

Seasonal side salad

**

Ticino Bio Seitan goulach
Hungarian style

or

veal ossobuco
Risotto

Salsifys with butter

**

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. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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**** le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Venerdì 13 maggio – menu del giorno

Italiano

Insalata di coda di bue
con uovo, erbetta e cetriolini

o

Quiche agli asparagi
Vinaigrette al pomodoro

**

Crema di lenticchie al curry

o

Insalata di stagione

**

Filetto di coregone
del lago di Lugano alla mugnaia
Patate lesse

o

Dadolata di lombatina di coniglio

Salsa ai funghi

Patate novelle rosolate

Broccoli al vapore

**

Semifreddo all'amaretto

Salsa al cioccolato

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Ochsenschwanzsalat
mit Ei, Kräutern und Cornichons

oder

Grüne Spargel Quiche
an Tomaten Vinaigrette

**

Linsenrahmsuppe mit Curry

oder

Saisonsalat

**

Felchenfilet aus dem Luganersee
Müllerin Art
Salzkartoffeln

oder

Kaninchenrückenfiletwürfel

an Pilzsauce

Neue Bratkartoffeln

Gedämpfter Brokkoli

**

Amaretto-Parfait

Schokoladensauce

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Salade de queue de boeuf
à l'oeuf, herbes et cornichons

ou

Quiche aux asperges vertes
Vinaigrette aux tomates

**

Crème de lentilles au curry

ou

Salade de saison

**

Filet de féra
du lac de Lugano meunière
Pommes de terre nature

ou

Dés de râble de lapin

Sauce aux champignons

Pommes nouvelles rissolées

Brocoli à la vapeur

**

Parfait à l'amaretto

Sauce au chocolat

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Ox tail salad
with eggs, herbs and pickles

or

Green asparagus quiche
on tomato vinaigrette

**

Lentils cream soup with curry

or

Seasonal side salad

**

Sautéed whitefish from Lugano lac
Meuniere style
Boiled potatoes

or

Cubes of rabbit loin filet

Mushrooms sauce

New roasted potatoes

Steamed broccoli

**

Amaretto parfait

Chocolat sauce

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Ristorante
San Lorenzo

Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Prenota con mezza pensione Fr. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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 le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu



Sabato 14 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse di trota affumicata Toast e burro o Uova strapazzate con funghi shiitake **	Geräucherte Forelle Mousse Toast und Butter oder Rühreier mit Shiitake Pilzen **	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Oeuf brouillées aux shiitake **	Smoked trout mousse Toast and butter or Scrambled eggs with shiitake **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno su letto di porri alla crema o	Gebratene Pouletbrust auf Rahmlauch oder	Suprême de poulet rôti au four sur lit de poireaux à la crème ou	Roast chicken breast on leed cream bed or
Entrecote di manzo alla griglia Burro alle erbette	Grilliertes Rinds-Entrecote Kräuterbutter	Entrecôte de boeuf grillée Beurre maître d'Hotel	Grilled beef entrecote Herbs butter
Patate saltate con pancetta e prezzemolo	SchwenkKartoffeln mit Speck und Petersilie	Pommes de terre sautées au lard et persil	Sauted potatoes with bacon and parsley
Fagiolini verdi al burro **	Grüne Bohnen mit Butter **	Haricots verts au beurre **	String beans with butter **
Fragole gratinate Gelato alla vaniglia o	Ueberbackene Erdbeeren Vanilleglace oder	Fraises gratinées Glace à la vanille ou	Gratinated strawberrys Vanilla ice cream 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. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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**** le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Domenica 15 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Farfalle alla panna e broccoli **	Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli **	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Farfalle à la crème et brocoli **	Shrimps cocktail with tomatoes and basil or Farfalle on creamy sauce with broccoli **
Crema di patate dolci o Insalata di stagione **	Süss-Kartoffelsuppe oder Saisonsalat **	Potage de pommes de terre doux ou Salade saison **	Sweet potatoes soup or Seasonal side salad **
Piccata di tofu bio Ticinese alla milanese o Saltimbocca di vitello alla romana Salsa al Marsala Risotto allo zafferano Cavolfiori al prezzemolo **	Tessiner BioTofu-Piccata Mailänderart oder Kalbs-Saltimbocca Römische Art Marsalasauc Safranrisotto Blumenkohl mit Petersilie **	Piccata de tofu bio tessinois à la milanaise ou Saltimbocca de veau à la romaine Sauce au Marsala Risotto au safran Chou fleur au persil **	Ticino bio Tofu piccata Milan style or Veal saltimbocca Roma style Marsala sauce Risotto with saffron Cauliflower with parsley **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Karamelköpfl 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. 40

Reservation mit Halbpension Fr. 40

Reservation en demi-pension Fr. 40

Book with half board Fr. 40

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**** le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone	3b	Fr. 24
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	Fr. 17
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
Salmone norvegese affumicato con toast e burro	4a,7a,1a	Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ 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		
Ristretto di coda di bue al Porto e uovo	3a,9a	Fr. 14
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia	1a,3a,6a,7a,9a	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		
Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara	1a,3a,7a	Fr. 15 / 19
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
Risotto alle verdure con rucola e tapenade di olive nere	3a,7a,9a	Fr. 21
Risotto aux légumes avec roquette et tapenade d'olives noires		
Risotto mit Gemüse und Rauke mit Tapenade aus schwarzen Oliven		
Risotto with vegetables, rocket and black olives tapenade		
Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano	1a,3a,7a,9b	Fr. 39
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 27
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan risotto		
Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte	7a	Fr. 39
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites		
Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
Grilled beef entrecote with herbs butter and french fries		
Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia	1a,7a	Fr. 28
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 22
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		

In primavera Im Frühling Au printemps

Insalata di asparagi verdi con pomodori, erbette e rosa di salmone affumicato Fr 25

Salade d'aspèrges vertes aux tomates, fines herbes et rose de saumon fumé 4a,7a,10b

Grüner Spargelsalat mit Tomaten, frische Kräutern und geräuchtem Lachs

Green asparagus salad with tomatoes, fresh herbs and smoked salmon

Quiche agli asparagi verdi, vinaigrette di pomodori e mazzetto di insalate 1a,3a,7a Fr. 24

Quiche aux aspèrges vertes, vinaigrette de tomates et bouquet de salades

Quiche mit grünem Spargel, Tomatenvinaigrette und Salatbouquet

Quiche with green asparagus, tomatoes vinaigrette dressing and seasonal salads

Insalata di finocchi agli agrumi e con gamberetti Fr. 23

Salade de fenouils aux agrumes et crevettes

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen

Fennel salad with citrus fruits and shrimps

Tortiglioni all'ortolana gratinati alla mozzarella e basilico 1a,7a Fr. 21

Tortiglioni à la sauce tomates et légumes gratinée à la mozzarella et basilic

Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüse ueberbacken mit Mozzarella und Basilikum

Tortiglioni on tomato sauce and vegetables gratinated with mozzarella and basil

Risotto alle erbette, asparagi verdi e code di gamberoni gigante 2a,3a,7a,9a Fr. 29

Risotto aux fines herbes,aspèrges vertes et queue de crevtes gèantes

Risotto mit frischen Kräutern, grüne Spargeln und Riesengarnelenschwänze

Risotto with fresh herbs, green asparagus and black tiger shrimps

Dadolata di tofu saltati con verdure in salsa al curry 6a, 9a Fr. 24

Dès de tofu sautés aux légumes avec sauce au curry

Gebratene Tofuwürfel mit Gemüse an Currysauce

Sauted Bio tofu cubes with vegetables on curry sauce

Petto di pollo al forno in salsa alle spugnole e porri Fr. 28

Suprême de poulet rôti, avec sauce aux morilles et poireaux

Im Ofen gebratene Pouletbrust an Morchelsauce mit Lauch

Roasted chicken breast on morels sauce with leek

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano Fr. 39

Entrecôte de boeuf avec roquette et parmesan

Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan Käse

Beef sirloin with rocket salad leaves and Parmesan cheese

