

Lunedì 25 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse al formaggio
su carpaccio di barbabietole
con rucola e noci

o

Tortiglioni all' ortolana

Crema di ceci al curcuma

o

Insalata di stagione

Gnocchi di semolino
su ragout di funghi misti

o

Bistecca di maiale saltata
Salsa ai semi di senape

Patate rosolate al rosmarino

Cavolfiore gratinato

**

Caffé gelato

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio
mit Rauke und Nüssen

oder

Tortiglioni an Tomaten-Gemüsesauce

Kichererbsenrahmsuppe mit Curcuma

oder

Saisonsalat

Griessgnocchi
auf Pilzsauce

oder

Gebratenes Schweinssteak
an Senfkörnersauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Ueberbackener Blumenkohl

**

Eiskaffe

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Mousse au fromage
sur carpaccio de betteraves
à la Roquette et noix

ou

Tortiglioni sauce tomates et légumes

Crème de pois chiches au curcuma

ou

Salade de saison

Gnocchi de semoule sur
sauce aux champignons

ou

Steak de porc sauté
à la sauce aux grains de moutarde

Pommes de terre rissolées au romarin

Chou fleur gratiné

**

Café glacé

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Cheese mousse
on beets carpaccio
with rocket and nuts

or

Tortiglioni on tomato sauce with vegetables

Chickpeas cream soup with curcuma

or

Seasonal side salad

Semolina gnocchi
on mushroom sauce

or

Sautéed porc steak
on mustard grains sauce

Roasted potatoes with rosemary

Gratinated cauliflower

**

Coffee ice 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**

Martedì 26 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata d'asparagi verdi, pomodori, noci e erbe o Polpette di tofu e verdure su salsa al pomodoro **	Grüner Spargelsalat mit Tomaten, Walnüsse und Kräuter oder Tofu-Gemüsebulettes auf Tomatensauce **	Salade d'aspèrges vertes aux tomates, noix et fines herbes ou Boulettes de tofu et légumes sur sauce tomate **	Green asparagus salad with tomatoes, walnuts and herbs or Tofu & vegetables balls Tomatoes sauce **
Minestra alle patate e porri o Insalata di stagione **	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat **	Potage de pommes de terre et poireux ou Salade de saison **	Potatoes and leek soup or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del Lago di Lugano al burro e mandorle Patate lesse o Ossobuco di vitello Gremolata Polenta ticinese Scorzonere al prezzemolo **	Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln oder Geschmorte Kalbshaxe Gremolata Tessiner Polenta Schwarzwurzeln mit Petersilie **	Filet de féra du lac de Lugano au beurre aux amandes Pommes de terre nature ou Ossobuco de veau Gremolata Polenta tessinois Salsifis au persil **	Sauteed white fish from the Lugano lake on almonds butter Boiled potatoes or Veal ossobuco Gremolata Polenta Ticino style Salsifys with parsley **
Fragole fresche Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frische Erdbeeren Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Fraises frais Sorbet aux citrons ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh strawberries 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**

Mercoledì 27 aprile – menu del giorno

Italiano

Uova strapazzate
con punte d'asparagi verdi

o

Involtino di primavera
con lenticchie e verdure

**

Crema di cavolfiori alle mandorle

o

Insalata di stagione

**

Sminuzzato di seitan bio ticinese
in salsa alla panna e erbette

o

Scamone d'agnello al forno

Salsa alle erbette

Riso alla turca

Broccoli ai pomodori

**

Crostata alle mele

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Rühreier
mit grüner Spargelspitzen

oder

Frühlingsrolle
mit Linsen und Gemüse

**

Blumenkohlrahmsuppe mit Mandeln

oder

Saisonsalat

**

Tessiner Bio Seitangeschnitzeltes
an Kräuterrahmsauce

oder

Gebratene Lamnuss

an Kräutersauce

Türkischerreis

Brokkoli mit Tomaten

**

Apfelkuchen

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Oeufs brouillées
aux pointes d'asperges vertes

ou

Rouleau de printemps
aux lentilles et légumes

**

Crème de choufleur aux amandes

ou

Salade saison

**

Emincé de Seitan bio tessinois
Sauce crème aux fines herbes

ou

Noix d'agneau rôtie

Sauce aux fines herbes

Riz à la Turque

Broccoli à la concasse de tomates

**

Tarte aux pommes

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Scrambled eggs
with green asparagus tips

or

Spring roll
filled with lentils and vegetables

**

Cauliflower cream soup with almonds

or

Seasonal side salad

**

Ticino organic Seitan slices with
creamy herbs sauce

or

Roasted lamb

Herbs sauce

Rice turkish style

Broccoli with tomatoes

**

Apple tart

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**

Giovedì 28 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di temphe Toast e margarina (soia fermentata) o Penne alla bolognese **	Temphe Tartare Toast und Margarine (fermentierte Soja) oder Penne Bolognese **	Tartare de temphe Toast et margarine (Soia fermenté) ou Penne bolognese **	Temphe tartare Toast and margarine (fermented soya) or Penne bolognese **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de brocoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Curry alle verdure corona di riso basmati o Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise Patate saltate Fagiolini verdi **	Gemüsecurry Basmatireisring oder Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Béarnaise Schwenk-Kartoffeln Grüne Bohnen **	Curry de légumes Couronne de riz basmati ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce Béarnaise Pommes de terre sautées Haricots verts **	Vegetables curry Basmati rice ring or Sauted beef entrecote Sauce Béarnaise Roasted potatoes String beans **
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	Crema brulée with oranges scent 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**

Venerdì 29 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Piatto d'affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Petite assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti sauce tomates **	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 **
Scaloppa di salmone con asparagi Salsa al vino bianco o Scaloppine di vitello saltate Salsa al marsala Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Laschsschnitzel mit Grüne Spargeln Weissweinsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Escalope de saumon aux asperges vertes Sauce au vin blanc ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Salmon escalope with green asparagus White wine sauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce 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

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**

Sabato 30 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Strudel di verdure Salsa al formaggio o Tagliatelle al salmone, panna e pomodori cherry **	Gemüsestrudel an Käsesauce oder Nudeln mit Rahm, Lachs und Cherry Tomaten **	Strudel aux légumes Sauce au fromage ou Nouilles à la crème, saumon et tomates cherry **	Vegetables strudel Cheese sauce or Noodles on creamy sauce with salmon 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 all'agrodolce o Arrosto di maiale Salsa al rosmarino Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Süss-Sauersauce oder Schweinsbraten an Rosmarinsauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Magret de canard au sesam Sauce a l'aigre-doux ou Rôti de porc Sauce au romarin Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre **	Roasted duckling breast with sesame on sweet & sour sauce or Roast porc on rosemary sauce Potatoes savoy style String beans with butter **
Semifreddo al miele di Castagno ticinese Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tessiner Kastanien-Honig Parfait Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel de chataignes tessinois Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ticino chestnuts honey iced parfait Chocolat 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. 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**

Domenica 1. maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fumé Toast et beurre ou	Smoked trout filet Toast and butter or
Uovo in camicia gratinato su letto di spinaci **	Ueberbackenes verlorenes Ei auf Blattspinat **	Oeuf poche gratiné sur épinards en branches **	Gratinated poached egg on spinach **
Crema d'asparagi verdi o	Grüne Spargelsuppe oder	Crème d'aspèrges vertes ou	Green asparagus soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Risotto alla barbabietola con gorgonzola e noci o	Randenrisotto mit Gorgonzola und Nüssen oder	Risotto aux betteraves, gorgonzola et noix ou	Beet risotto with gorgonzola and nuts or
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados	Roast chicken breast Calvados sauce
Risotto al parmigiano Zucchine al pomodoro **	Risotto mit Parmesan Zucchini mit Tomaten **	Risotto au parmesan Courgettes aux tomates **	Risotto with parmesan Zucchini with tomatoes **
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. 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**

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 Ochsenchwanzsuppe 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		
Sautéed 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 géantes

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

Gebatene 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