

## Lunedì 20 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata di finocchi e arance  
con blu di capra ticinese

o

Melone con bresaola

\*\*\*

Crema di carote e cocco

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Bistecca di maiale spadellata

Salsa alla senape

o

Scaloppine di vitello

Salsa al Marsala

Gnocchi di semolino

Cavolfiori al prezzemolo

\*\*\*

Crema brûlée alla svizzera

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Fenchel-Orangensalat  
mit Tessiner Ziegenblauschimmelkäse

oder

Melone mit Bresaola

\*\*\*

Karotten-Kokosnussrahmsuppe

oder

Saisonsalat

\*\*\*

Gebratenes Schweinssteak

an Senfsauce

oder

Gebratene Kalbsschnitzel

an Marsalasauce

Griessgnocchi

Blumenkohl mit Petersilie

\*\*\*

Gebrannte Crème

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de fenouil et oranges  
au bleu de chèvre tessinois

ou

Melons à la bresaola

\*\*\*

Crème de carottes et noix de coco

ou

Salade de saison

\*\*\*

Steak de porc sauté

Sauce à la moutarde

ou

Escalopes de veau sautées

Sauce au Marsala

Gnocchi de semoule

Chou fleur au persil

\*\*\*

Crème brûlée à la mode Suisse

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fennel and orange salad  
with Ticino goat blue cheese

or

Melon with bresaola

\*\*\*

Carrots and coconut cream soup

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Sautéed porc steak

on mustard sauce

or

Sautéed veal escalopes

Marsala sauce

Semolina gnocchi

Cauliflower with parsley

\*\*\*

Crème brûlée Swiss style

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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Martedì 21 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Mousse di trota affumicata  
Toast e burro

o

Pomodoro e mozzarella  
\*\*\*

Gazpacho

o

Insalata di stagione  
\*\*\*

Filetto di coregone del Lago di Lugano  
al burro e salvia

o

Petto di pollo al forno  
Salsa alla robiola  
Riso alle verdure  
Carote glassate  
\*\*\*

Sorbetto all'ananas

o

Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

Mousse von geräucherter Forelle  
Toast und Butter

oder

Tomaten-Mozzarellasalat  
\*\*\*

Gazpacho

oder

Saisonsalat  
\*\*\*

Felchenfilet aus dem Luganersee  
an Salbeibutter  
oder

Gebratene Pouletbrust  
Frischkäsesauce  
Gemüsereis  
Glasierter Karotten  
\*\*\*

Ananas Sorbet

oder

Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

Mousse de truite fumée  
Toast et beurre

ou

Salade tomate et mozzarella  
\*\*\*

Gazpacho

ou

Salade de saison  
\*\*\*

Filet de fêra du lac de Lugano  
au beurre à la sauges  
ou

Sûprême de poulet rôti  
Sauce au fromage frais  
Riz aux légumes  
Caottes glacée  
\*\*\*

Sorbet à l'ananas

ou

Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

Smoked trout mousse  
Toast and Butter

or

Tomato and mozzarella salad  
\*\*\*

Gazpacho

or

Seasonal side salad  
\*\*\*

White fish filet from the Lugano lac  
on sage butter  
or

Roast chicken breast  
Fresh cheese sauce  
Vegetables rice  
Glaced carrots  
\*\*\*

Pineapple 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Mercoledì 22 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Prosciutto crudo Ticinese Mozzarella di bufala o Penne all'ortolana ***	Tessiner Rohschinken Büffel-Mozzarella oder Penne an Gemüse-Tomatensauce ***	Jambon cru tessinois Mozzarella de bufflonne ou Penne à la sauce tomate et légumes ***	Ticino raw ham Bufalo mozzarella or Penne on tomato & vegetables sauce ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Farmer's style soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di Seitan Bio Ticinese "impanate con nocciole e pistacchio" o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Tessiner Bio Seitanschnitzel "paniert mit Haselnüssen und Pistazien" oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de Seitan Bio tessinois "panées aux noisettes et pistaches" ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli à la vapeur ***	Organic Ticino seitan escalops "breaded with hazelnuts and pistachio" or Sautéed veal escalops Lemon sauce Roasted potatoes Steamed broccoli ***
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisù oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisù ou Choix de fromages ou Fruits frais	Tiramisu 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Giovedì 23 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

<p>Roastbeef freddo Salsa tartare o Mousse al formaggio su mazzetto d'insalate ***</p> <p>Crème di piselli verdi alla menta o Insalata di stagione ***</p> <p>Tagliatelle al pomodoro e frutti di mare o Piccata di tacchino alla Milanese Risotto al parmigiano Spinaci stufati ***</p> <p>Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca</p>	<p>Kaltes Roastbeef Sauce Tartare oder Käsemousse auf Blattsalate ***</p> <p>Grünerbsenrahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat ***</p> <p>Nudeln an Tomatensauce mit Meeresfrüchten oder Truthahnpiccata Mailänder Art Risotto mit Parmesan Gedünsteter Spinat ***</p> <p>Panna cotta Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte</p>	<p>Roastbeef froid Sauce tartare ou Mousse au fromage sur bouquet de salade ***</p> <p>Crème de petits pois à la menthe ou Salade de saison ***</p> <p>Nouilles aux tomates et fruits de mer ou Piccata de dinde à la milanaise Risotto au parmesan Épinards etuvés ***</p> <p>Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais</p>	<p>Cold Roastbeef Sauce tartare or Cheese mousse on salad bouquet ***</p> <p>Green peas cream soup with minth or Seasonal side salad ***</p> <p>Noodles on tomato sauce with seafood or Turkey piccata Milan style Risotto with parmesan Spinach ***</p> <p>Panna cotta Strawberries sauce or Selection of cheese or Fresh fruits</p>
--	--	---	---



<b>Menu completo</b> Fr. 45	<b>Ganzes Menu</b> Fr. 45	<b>Menu complet</b> Fr. 45	<b>Complete menu</b> 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

*\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\**

## Venerdì 24 giugno – menu del giorno

### Italiano

Caesar salad  
con straccetti di petto di pollo

o

Verdure grigliate

\*\*\*

Crema all'aglio e limone

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Bistecca di maiale gratinata  
con pomodoro e mozzarella

o

Filetto di branzino  
con olive e pomodori

Patate saltate

Zucchine

\*\*\*

Coppa Baileys

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

### Deutsch

Caesar salad  
mit Pouletbruststreifen

oder

Gemüse vom Grill

\*\*\*

Knoblauch-Zitronenrahmsuppe

oder

Saisonsalat

\*\*\*

Ueberbackenes Schweissteak  
mit Tomate und Mozzarella

oder

Wolfsbarschfilet  
mit Oliven und Tomaten

Schwenk-Kartoffeln

Zucchini

\*\*\*

Coupe Baileys

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

### Français

Caesar salad  
à l'émincé de supreme de poulet

ou

Légumes grillées

\*\*\*

Crème à l'ail et citron

ou

Salade de saison

\*\*\*

Steak de porc gratiné  
à la tomate et mozzarella

ou

Filet de loup de mer  
aux olives et tomates

Pommes de terre sautées

Courgettes

\*\*\*

Coupe Baileys

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

### English

Caesar salad  
with chicken breast stripes

or

Grilled vegetables

\*\*\*

Garlic and lemon cream soup

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Gratinated porc steak  
with tomato and mozzarella

or

Sea bass filet  
With olives and tomatoes

Sauted potatoes

Zucchini

\*\*\*

Ice cup Baileys

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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Sabato 25 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Salmone affumicato Toast e burro o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Melons au jambon cru tessinois ***	Smoked salmon Toast and butter or Melons with Ticino raw ham ***
Consomme di manzo brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with brunoise or Seasonal side salad ***
Scamone d'agnello alla provenzale o Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate novelle rosolate Ratatouille ***	Lammhuft Provenzalischer Art oder Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Ratatouille ***	Noix d'agneau à la provençale ou Rôti d'épaule de veau Jus au romarin Pommes nouvelles rissolées Ratatouille ***	Lamb loin Provence style or Roast veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yoghurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Beeren-Parfait an Yogurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux baies Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berry parfait Yoghurt 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Domenica 26 giugno – menu del giorno

### Italiano

Insalata di avocado e gamberetti  
ai pomodori e coriandolo  
o  
Lasagne  
\*\*\*

Minestra di patate e porri  
o  
Insalata di stagione  
\*\*\*

Risotto ai funghi misti  
o  
Saltimbocca di vitello  
Salsa al Marsala  
Risotto al parmigiano  
Fagiolini verdi  
\*\*\*

Mousse al limone e ricotta  
Salsa ai frutti di bosco  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

### Deutsch

Avocadosalat mit Garnelen  
Tomaten und Koriander  
oder  
Lasagne  
\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe  
oder  
Saisonsalat  
\*\*\*

Risotto mit Mischpilze  
oder  
Kalbs- Saltimbocca  
Marsalasauce  
Risotto mit Parmesan  
Grüne Bohnen  
\*\*\*

Zitronen-Quarkmousse  
mit Waldbeeren  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

### Français

Salade d'avocats et crevettes  
tomates et coriandre  
ou  
Lasagne  
\*\*\*

Potage au pommes de terre et poireaux  
ou  
Salade de saison  
\*\*\*

Risotto à la melange de champignons  
ou  
Saltimbocca de veau  
Sauce au Marsala  
Risotto au parmesan  
Haricots verts  
\*\*\*

Mousse au citron et séré  
Sauce aux fruits de bois  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

### English

Avocado salad with shrimps  
tomatoes and coriander  
or  
Lasagne  
\*\*\*

Potato and leek soup  
or  
Seasonal side salad  
\*\*\*

Risotto with mixed mushrooms  
or  
Veal saltimbocca  
Marsala sauce  
Risotto with parmesan  
String beans  
\*\*\*

Lemon curd mousse  
on 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<b>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</b>	<b>3b</b>	<b>Fr. 24</b>
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		
<b>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</b>	<b>4a,7a,1a</b>	<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norwegian salmon with toast and butter		
<b>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</b>	<b>1a,10a,9b,7b</b>	<b>Fr. 19</b>
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<b>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</b>	<b>3a,9a</b>	<b>Fr. 14</b>
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<b>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</b>	<b>1a,3a,6a,7a,9a</b>	<b>Fr. 22</b>
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		
<b>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</b>	<b>1a,3a,7a</b>	<b>Fr. 15 / 19</b>
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<b>Risotto ai gallinacci</b>	<b>3a,7a,9a</b>	<b>Fr. 26</b>
Risotto aux chanterelles		
Risotto mit Eierschwämmli ( Pfifferlinge)		
Risotto with chanterelles		
<b>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</b>	<b>1a,3a,7a,9b</b>	<b>Fr. 39</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 27
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan risotto		
<b>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</b>	<b>7a</b>	<b>Fr. 39</b>
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		
<b>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</b>	<b>1a,7a</b>	<b>Fr. 28</b>
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		



## Summertime

<p><b>Verdure grigliate con Tomino alla griglia</b> Légumes grillés avec Tomme chaud grillé Grilliertes Gemüse mit Tomme Käse vom Grill Grilled vegetables with Tomme cheese from the grill</p>	<p><b>Fr 25</b></p>
<p><b>Gazpacho passato freddo di verdure</b> Gazpacho soupe froide de tomates, concombres et poivrons Gazpacho, kalte Tomaten-Gurken-Peperonisuppe Gazpacho, cold tomatoes cucumber and sweet peppers soup</p>	<p><b>3a,4a,9a Fr. 10</b></p>
<p><b>Caesar salad con petto di pollo, parmigiano, pomodori, acciughe e crostini</b> Caesar salad à la suprême de poulet, parmesan, tomates anchois et croutons Caesar salad mit Pouletbrust, Parmesan, Tomaten, Sardellen und Croutons Caesar salad with chicken breast, parmesan, tomatoes, anchovies and croutons</p>	<p><b>3a,7a,10a Fr. 25</b></p>
<p><b>Couscous alle verdure con limone e menta ai gamberetti</b> Couscous aux légumes, citron et menthe aux crevettes Gemüse-Couscous mit Minze und Zitrone und Garnelen Couscous with vegetables, minthe, lemon and shrimps</p>	<p><b>6a,7a,9a Fr. 23</b></p>
<p><b>Prosciutto crudo ticinese con mozzarella di bufala e pomodori</b> Jambon cru tessinois à la mozzarella de bufflonne et tomates Tessiner Rohschinken mit Büffel-Mozzarella und Tomaten Ticino raw ham with bufalo mozzarella and tomatoes</p>	<p><b>Fr. 28</b></p>
<p><b>Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo"</b> Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo" Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo" Home made lasagne "Don Matteo"</p>	<p><b>1a,3a,7a,9a Fr 21</b></p>
<p><b>Risotto al limone e basilico con code di gamberoni</b> Risotto au citron et basilic avec queue de crevettes géantes Risotto mit Zitrone und Basilikum mit Riesengarnelenschwänze Risotto with fresh lemon, basil and black tiger shrimps</p>	<p><b>3a,7a,9a Fr. 28</b></p>
<p><b>Dadolata di tofu saltati con verdure in salsa agro-dolce</b> Dès de tofu sautés avec légumes à la sauce aigre-doux Gebratene Tofuwürfel mit Gemüse an Süß-Sauersauce Sautéed organic tofu cubes with vegetables on sweet &amp; sour sauce</p>	<p><b>6a,9a Fr. 24</b></p>
<p><b>Petto di pollo al forno in salsa all'ananas e rum</b> Suprême de poulet rôti, avec sauce à l'ananas et Rhum Im Ofen gebratene Pouletbrust an Ananassauce mit Rum Roast chicken breast on pineapple sauce with Rum</p>	<p><b>7a,9a Fr. 28</b></p>

**IVA 7.7% inclusa**

**TVA 7.7% inclus**

**MwST 7.7% imbegriffen**

**VAT 7.7% included**