

Martedì 2 agosto – menu del giorno

Italiano

Mousse di trota affumicata
 Toast e burro
 o
 Polpette di tofu e noci
 Salsa alle erbe

 Crema ai chichi di mais
 o
 Insalata di stagione

 Roastbeef freddo
 Salsa Tartara
 Insalata di riso
 Insalata di zucchine
 o
 Petto di pollo al forno
 Salsa alla robiola
 Riso selvatico
 Zucchine al basilico

 Panna cotta
 Salsa ai kiwi
 o
 Selezione di formaggi
 o
 Frutta fresca

Deutsch

Mousse von geräucherter Forelle
 Toast und Butter
 oder
 Tofu-Nuss Frikadellen
 Kräutersauce

 Süßmaisrahmsuppe
 oder
 Saisonsalat

 Kaltes Roastbeef
 Sauce Tartare
 Reissalat
 Zucchini Salat
 oder
 Gebratene Pouletbrust
 Frischkäsesauce
 Wildreis
 Gebratene Zucchini mit Basilikum

 Panna cotta
 Kiwisauce
 oder
 Käse Auswahl
 oder
 Frische Früchte

Français

Mousse de truite fumée
 Toast et beurre
 ou
 Fricandels de tofu et noix
 Sauce aux fines herbes

 Crème de maïs
 ou
 Salade de saison

 Roastbeef froid
 Sauce tartare
 Salade de riz
 Salade de courgettes
 ou
 Sûprême de poulet rôti
 Sauce au fromage frais
 Riz sauvage
 Courgettes sautées au basilic

 Panna cotta
 Sauce aux kiwis
 ou
 Choix de fromages
 ou
 Fruits frais

English

Mousse of smoked trout
 Toast and Butter
 or
 Tofu and nuts fricandels
 on herbs sauce

 Sweet corn cream soup
 or
 Seasonal side salad

 Cold roastbeef
 Sauce tartare
 Rice salad
 Zucchini salad
 or
 Roasted chicken breast
 Fresh cheese sauce
 Wild rice
 Sautéed zucchini with basil

 Panna cotta
 Kiwi sauce
 or
 Selection of cheese
 or
 Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Mercoledì 3 agosto – menu del giorno

Italiano

Prosciutto crudo Ticinese

Mozzarella di bufala

o

Fusilli all'ortolana

Brodo di carne freddo
con brunoise di verdure

o

Insalata di stagione

Filetto di coregone
del lago di Lugano
alla mugnaia

o

Scaloppine di vitello saltate

Salsa al limone

Patate rosolate

Broccoli al vapore

Tiramisù

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Tessiner Rohschinken

Büffel-Mozzarella

oder

Fusilli an Gemüse-Tomatensauce

Kalte Rinds-Bouillon
mit Gemüsebrunoise

oder

Saisonsalat

Felchenfilet
aus dem Luganersee
Müllerinart

oder

Gebratene Kalbsschnitzel

Zitronensauce

Bratkartoffeln

Gedämpfter Brokkoli

Tiramisu

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Jambon cru tessinois

Mozzarella de bufflonne

ou

Fusilli à la sauce tomate et légumes

Bouillon de boeuf froid
à la brunoise de légumes

ou

Salade de saison

Filet de fêra
du lac de Lugano
à la meunière

ou

Escalopes de veau sautées

Sauce au citron

Pommes de terre rissolées

Broccoli à la vapeur

Tiramisu

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Ticino raw ham

Bufalo mozzarella

or

Fusilli on tomatoes & vegetables sauce

Cold beef bouillon
with vegetables brunoise

or

Seasonal side salad

Whitefish filet
from Lugano lac
Meuniere style

or

Sauteed veal escalopes

Lemon sauce

Roasted potatoes

Steamed broccoli

Tiramisu

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Giovedì 4 agosto – menu del giorno

Italiano

Carpaccio di bresaola
con rucola, parmigiano e limone

o

Pomodoro e mozzarella

Gazpacho

o

Insalata di stagione

Tagliatelle al pomodoro
e frutti di mare

o

Spiedino di carne

Burro al limone

Riso alla turca

Spinaci stufati

Sorbetto all'ananas

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Bresaola Carpaccio
mit Rauke, Parmesan und Zitrone

oder

Tomaten-Mozzarellasalat

Gazpacho

oder

Saisonsalat

Nudeln an Tomatensauce
mit Meeresfrüchten

oder

Fleischspieß

Zitronenbutter

Reis Türkischer Art

Gedünsteter Spinat

Ananas sorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Carpaccio de bresaola
à la roquette, parmesan et citron

ou

Salade de tomates et mozzarella

Gazpacho

ou

Salade de saison

Nouilles aux tomates
et fruits de mer

ou

Brochette de viande

Beurre au citron

Riz à la Turque

Épinards etuvés

Sorbet à l'ananas

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Bresaola carpaccio
with rocket, parmesan and lemon

or

Tomatoes and mozzarella salad

Gazpacho

or

Seasonal side salad

Noodles on tomato sauce
with seafood

or

Meat skewer

Lemon butter

Rice turkish style

Spinach

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

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 5 agosto – menu del giorno

Italiano

Caesar salad
con straccetti di petto di pollo

o

Verdure grigliate
con Tomino

Passato freddo di meloni al Prosecco

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
mit Tomme

Kalte Melonensuppe mit Prosecco

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
au Tomme

Soupe froide aux melons et Prosecco

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
with Tomme cheese

Cold Melon soup with prosecco

or

Seasonal side salad

Gratinated porc steak
with tomato and mozzarella

or

Seabass 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

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 6 agosto – 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 celestina o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf célestines ou Salade de saison ***	Beef consommé with celstines 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 Roasted veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wildberries parfait or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

Domenica 7 agosto – menu del giorno

Italiano

Insalata di avocado e gamberetti
ai pomodori e coriandolo

o
Lasagne

Crema di zucchini e menta

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

Zucchini-rahmsuppe mit Minze

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

Crème de courgettes à la menthe

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

Zucchini cream soup with mint

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

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*](#)

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
Kalbspiccata 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		

Summertime

Verdure grigliate con mozzarella di bufala Légumes grillés avec mozzarella de bufflonne Grilliertes Gemüse mit Büffel-Mozzarella Grilled vegetables with buffalo mozzarella cheese		Fr 25
Gazpacho passato freddo di verdure Gazpacho soupe froide de tomates, concombres et poivrons Gazpacho, kalte Tomaten-Gurken-Peperonisuppe Gazpacho, cold tomatoes cucumber and sweet peppers soup	3a,4a,9a	Fr. 10
Piatto Fitness con petto di pollo al forno, insalate, melone e cottage cheese Assiette fitness à la suprême de poulet sautée, salades, melon et cottage cheese Fitness Teller mit gebratene Pouletbrust, Salate, Melone und Cottage cheese Fitness plat with sauted chicken breast, salads, melon and cottage cheese		Fr. 27
Couscous alle verdure con limone e menta ai gamberetti Couscous aux légumes, citron et menthe aux crevettes Gemüse-Couscous mit Minze und Zitrone und Garnelen Couscous with vegetables, minthe, lemon and shrimps	6a,7a,9a	Fr. 23
Prosciutto crudo ticinese con mozzarella di bufala e pomodori Jambon cru tessinois à la mozzarella de bufflonne et tomates Tessiner Rohschinken mit Büffel-Mozzarella und Tomaten Ticino raw ham with buffalo mozzarella and tomatoes		Fr. 28
Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo" Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo" Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo" Home made lasagne "Don Matteo"	1a,3a,7a,9a	Fr 21
Risotto al limone e basilico con code di gamberoni 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	3a,7a,9a	Fr. 28
Sminuzzato di Seitan Bio ticinese in salsa al curry Emincé de seitan Bio tessinois à la sauce au curry Tessiner Bio Seitan-Geschnetzeltes an Currysauce Sliced organic seitan of Ticino, on curry sauce	1a, 6a,9a,11a	Fr. 25
Petto di pollo al forno in salsa all'ananas e rum 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	7a,9a	Fr. 28

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included