

## Lunedì 19 settembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietole con rucola e noci o Tortiglioni all' ortolana ***	Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Tortiglioni an Tomaten-Gemüsesauce ***	Mousse au fromage sur carpaccio de betteraves à la Roquette et noix ou Tortiglioni à la sauce tomate et légumes ***	Cheese mousse on beets carpaccio with rocket and nuts or Tortiglioni on tomato sauce with vegetables ***
Crema di castagne o Insalata di stagione ***	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de châtaignes ou Salade de saison ***	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad ***
Arrosto di spalla di vitello Salsa alle erbe o Salmi di cervo con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Kalbsschulterbraten Kräutersauce oder Hirschpfeffer mit Äpfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut **	Rôti d'épaule de veau Sauce aux fines herbes ou Civet de cerf aux pommes Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Roast veal shoulder Herbs sauce or Deer stew with apple Spätzli with butter Braised red cabbage **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Dänmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danemark ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Denmark 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Martedì 20 settembre – 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 Salbeibutter **	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 sage 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 alla turca Zucchine saltate **	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Gebrautener Lammrücken Kräutersauce Türkischer Reis Gebrautene Zuchetti **	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Selle d' agneau rôti au four Sauce aux fines herbes Riz à la turque Courgettes sautées **	Sauted veal escalopes Lemon sauce or Roast lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Sauted zucchini **
Crema al mosto di mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Süssmostcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au moût de pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Sweet apple cider cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 45

Ganzes Menu

Fr. 45

Menu complet

Fr. 45

Complete menu

Fr. 45

## Mercoledì 21 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance ai gamberetti o Toast ai funghi misti **	Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Toast mit verschieden Pilzen **	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Toast aux champignons **	Fennel salad with oranges and shrimps or Mushrooms toast **
Passato di piselli verdi alla menta o Insalata di stagione **	Grünerbsensuppe mit Minze oder Saisonsalat **	Potage aux pois verts à la menthe ou Salade saison **	Green peas puree soup with minth or Seasonal side salad **
Dadolata di tofu con verdure autunnali alla crema o Filetto di luccio-perca al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Tofu-Ragout mit Herbstgemüse an Rahmsauce oder Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Ragout de tofu et légumes d'automne Sauce à la crème ou Filet de sandre sauté Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Tofo stew with fall vegetables Creamsauce or Sautéed pike perch on almonds butter Nature potatoes Broccoli with tomatoes **
Crostata alle mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	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**

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 22 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Crespella alla Fiorentina **	Herbstsalat mit Pilzen, Speck, Trauben und Croutons oder Pfannkuchen Florentinerart mit Spinat gefüllt **	Salade automnale avec champignons lardons, raisins et croûtons ou Crêpe à la florentine **	Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Crepe Florence style with spinach **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade de saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salade **
Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Carote glassate **	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Glasierte Karotten **	Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Carottes glacées **	Roasted chicken breast on mustard sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Glaced carotts **
Vermicelli di castagne con panna o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Vermicelles de châtaignes Chantilly ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts vermicelles Chantilly 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Venerdì 23 settembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Piatto di affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Petite assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomatoes 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 **
Spezzatino di vitello al Marsala o Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico	Kalbsvoessen an Marsala oder Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce	Ragout de veau au Marsala ou Escalope de saumon grillée Sauce au basilic	Veal stew with Marsala or Grilled salmon escalope Basil sauce
Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	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**

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 24 settembre – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

<p>Insalata Waldorf con petto d' anatra ai lamponi o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **</p> <p>Consommé celestina o Insalata di stagione **</p> <p>Arrosto di maiale farcito alle prugne o Entrecote di manzo alla griglia Salsa al pepe verde Gratin di patate Fagiolini verdi al timo **</p> <p>Strudel di mele Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca</p>	<p>Waldorfsalat mit Entenbrust und Himbeeren oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs **</p> <p>Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat **</p> <p>Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Grilliertes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Thymian **</p> <p>Apfelstrudel Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte</p>	<p>Salade Waldorf au maigret de canard et framboises ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé **</p> <p>Consommé célestines ou Salade de saison **</p> <p>Rôti de porc Farcie aux prunes ou Entrecote de boeuf grillée Sauce au poivre vert Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym **</p> <p>Strudel aux pommes Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais</p>	<p>Waldorf salad with duckling breast and raspberries or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon **</p> <p>Consommé celestines or Seasonal side salad **</p> <p>Roasted porc filled with plums or Grilled beef entrecote Green pepper sauce Potatoes gratin String beans with thyme **</p> <p>Apple strudel Vanilla ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits</p>
---	--	--	---



**Menu completo**

**Fr. 45**

**Ganzes Menu**

**Fr. 45**

**Menu complet**

**Fr. 45**

**Complete menu**

**Fr. 45**

## Domenica 25 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Ravioli agli spinaci al burro e salvia **	Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter **	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Ravioli aux épinards au beurre à la sauges **	Shrimps Cocktail with tomatoes and basil or Ravioli filled with spinach on sages butter **
Crema al pomodoro o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de tomates ou Salade de saison **	Tomatoes cream soup or Seasonal side salad **
Saltimbocca d' agnello alla romana o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al Parmigiano Cavoli di Bruxelles al burro **	Lamm-Saltimbocca Römischer Art oder Kalbpiccata Mailänder Art Risotto mit Parmesan Rosenkohl mit Butter **	Saltimbocca d' agneau à la romaine ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Chou de Bruxelles au beurre **	Lamb saltimbocca Roman style or Veal piccata Milan style Risotto with parmesan Brussel sprouts **
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Jacques or Selection of cheese or Fresh fruits



**Menu completo**

**Fr. 45**

**Ganzes Menu**

**Fr. 45**

**Menu complet**

**Fr. 45**

**Complete menu**

**Fr. 45**

## Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<b><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i></b>	<b>3b</b>	<b>Fr. 25</b>
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	1/2 Porz	Fr. 18
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<b><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i></b>	<b>4a,7a,1a</b>	<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	1/2 Porz	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norwegian salmon with toast and butter		
<b><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i></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><i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i></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><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i></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><i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i></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><i>Risotto allo zafferano con gamberetti, piselli e pomodori</i></b>	<b>3a,7a,9a</b>	<b>Fr. 26</b>
Risotto au safran, crevettes, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Garnelen, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, shrimps, green peas and tomatoes		
<b><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i></b>	<b>1a,3a,7a,9b</b>	<b>Fr. 40</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	1/2 Porz	Fr. 28
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<b><i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i></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><i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i></b>	<b>1a,7a</b>	<b>Fr. 29</b>
Filet de féra du lac de Lugano meunière	1/2 Porz	Fr. 24
Gebrautes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		



## **Bountyfull autumn**

***Insalata autunnale con pancetta, funghi misti, crostini ed uva*** 1a,3a,7a,9b,10a Fr. 24

Salade automnale avec lardons, champignons, croutons et raisins

Herbstsalat mit Speck, Pilzen, Croutons und Trauben

Fall salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

***Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietole, con rucola e noci*** 3a,4a,9a Fr. 24

Mousse al formaggio sur carpaccio de betterave à la roquette et noix

Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen

Cheese mousse on beetroot carpaccio with rocket and walnuts

***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 al formaggio d'alpe Ticinese*** 1a,3a,7a,8a Fr. 24

Spätzli aux épinards et champignons gratinées au fromage des alpes tessinoises

Spinatspätzli mit Pilzen ueberbacken mit Tessiner Alpkäse

Spinachspätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Alp cheese

***Penne alle castagne con Tofu Bio ticinese, zucca e verza*** Fr. 21

Penne aux châtaignes avec Tofu Bio tessinois, courge et chou frisé

Kastanien-Penne mit Tessiner Bio Tofu, Kürbis und Wirsing

Chestnuts penne with Organic Ticino Tofu, pumpkins and savoy cabbage

***Risotto alla zucca con o senza granella di luganiga*** 3a,7a,9a Fr. 18 / 22

Risotto à la courge avec ou sans miettes de saucisse de porc tessinoise

Kürbis- Risotto mit oder ohne Tessiner Schweinswurstkrümel

Pumpkins risotto with or whitout Ticino porc sausage crumbs

***Brasato di manzo alla salsa al Merlot, con risotto*** 1a,3a,5a,7a,9a Fr. 34

Boeuf braisé à la sauce au Merlot avec risotto

Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Risotto

Beef stew on Merlot wine sauce with risotto

***Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato*** 1a,3a,5a,7a,8a,9a Fr. 29

Civet de cerf au Merlot avec spätzli et chou rouge braisé

Hirsch-Pfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortes Rotkraut

Deer stew on Merlot sauce with spätzli and braised red cabbage

***Scaloppini di cervo, salsa al cognac con noci, spätzli e cavolo rosso*** 1a,3a,7a,8a,9a Fr. 33

Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge

Gebatene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, Spätzli und Rotkraut

Sauteed deer escalops on walnuts-Cognacsauce, with spätzli and braised red cabbage

**IVA 7.7% inclusa**

**TVA 7.7% inclus**

**MwST 7.7% imbegriffen**  
**CHE-444.678.474**

**VAT 7.7% included**