

Lunedì 26 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Brie fritto su mazzetto d' insalata o Gnocchi alla romana Salsa al pomodoro **	Gebackener Brie auf Salat-Bouquet oder Griessgnocchi auf Tomatensauce **	Brie frit sur Bouquet de salades ou Gnocchi de semoule Sauce tomate **	Deep fried brie cheese on salad bouquet or Semolina gnocchi Tomato sauce **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Petto di pollo Salsa alle erbe o Sminuzzato di manzo Salsa ai funghi shiitake Tagliatelle al burro Lattuga romana brasata **	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder Rindsgeschnetzeltes an Shitakesauce Nudeln an Butter Geschmorter Lattich **	Supreme de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou Emincé de boeuf Sauce aux shiitakes Nouilles au beurre Laitue romaine braisée **	Roast chicken breast Herbs sauce or Sliced beef Shitake sauce Noodles with butter Braised roman lettuce **
Carpaccio d' ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d' ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio 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

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*

Martedì 27 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di zucca con rucola, noci e uva o Spaghetti carbonara **	Kürbis-Carpaccio mit Rauke, Nüssen und Trauben oder Spaghetti Carbonara **	Carpaccio de courge à la Roquette, noix et raisin ou Spaghetti carbonara **	Pumpkins carpaccio with rocket, nuts and grapes or Spaghetti carbonara **
Crema ai funghi o Insalata di stagione **	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de champignons ou Salade saison **	Mushrooms cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala o Involtino di manzo Salsa al Merlot Puré di patate Carote glassate **	Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce oder Rinds-Fleischvogel Merlotsauce Kartoffelstock Glasierter Karotten **	Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala ou Roulade de boeuf Sauce au Merlot Pommes de terre purées Carottes glacées **	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Beef roulade Merlot sauce Mashed potatoes Glaced carrots **
Crema alle prugne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zwetschgencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux prunes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Plums cream 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*

Mercoledì 28 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di lenticchie con lombatine di coniglio all'aceto balsamico o Tagliatelle alla panna rucola e gamberetti **	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet an Balsamessig oder Tagliatelle an Rahmsauce mit Rauke und Garnelen **	Salade de lentilles au râble de filet de lapin et vinaigre balsamique ou Tagliatelle à la crème roquette et crevettes **	Lentils salad with rabbit loin filet on balsamic vinegar or Tagliatelle pasta on creamy sauce with rocket and shrimps **
Brodo Mille fanti o Insalata di stagione **	Bouillon mit Ei und Parmesan oder Saisonsalat **	Bouillon à l'oeuf et parmesan ou Salade de saison **	Bouillon with egg and parmesan or seasonal side salad **
Risotto alla zucca e luganiga o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli alle mandorle **	Kürbisrisotto mit Tessiner Schweinswurst oder Felchefilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Mandeln **	Risotto à la courge et saucisse de porc tessinois ou Filet de fêra du lac de Lugano meunière Pommes nature Broccoli aux amandes **	Pumpkins risotto with Ticino porc sausage or Whitefish filet from Lake Lugano Meunière style Boiled potatoes Broccoli with almonds **
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues glacées oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with 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

Giovedì 29 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata del cacciatore con pancetta, funghi e crostini o Salmone affumicato Toast e burro **	Jägersalat mit Speck, Pilze und croutons oder Geräucher Lachs Toast und Butter **	Salade du chasseur au lard, champignons et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre **	Hunter's salad with bacon, mushrooms and croutons or Smoked salmon Toast and butter **
Crema di castagne o Insalata di stagione **	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de châtaignes ou Salade de saison **	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **
Spätzli agli spinaci gratinate al formaggio d' alpe Ticinese e uovo al piatto o Scaloppine di cervo Salsa alle noci e Cognac Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Spinatspätzli ueberbacken mit Tessiner Alpkäse und Spiegelei oder Hirschschnitzel an Cognac-Nusssauce Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut **	Spätzli aux épinards gratinés au fromage des alpes tessinois et oeuf au plat ou Escalopes de cerf Sauce aux noix et Cognac Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Spinach spätzli gratinated with Ticino alps cheese and fried egg or Deer escalops on nuts and Cognac sauce Spätzli with butter Braised red cabbage **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel crustard cream 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 30 settembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi con arance e gorgonzola o Pizzoccheri alla valtellinese **	Fenchelsalat mit Orangen mit Gorgonzola oder Pizzoccheri Veltliner Art **	Salade de fenouils aux oranges au gorgonzola ou Pizzoccheri valtellinaise **	Fennel salad with oranges and gorgonzola cheese or Pizzoccheri Valtellina style **
Minestra alla paesana o Insalata di stagione **	Bauernsuppe oder Saisonsalat **	Potage paysanne ou Salade de saison **	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad **
Scaloppine di maiale saltate Salsa alla senape o Filetto di luccioperca passato all' uovo e erbetto Salsa al Pomodoro Riso alla creola Zucchine ai peperoni **	Gebratene Schweinsschnitzel an Senfsauce oder Gebratenes Zanderfilet im Ei-Kräutermantel Tomatensauce Creolenreis Zucchini mit Peperoni **	Escalopes de porc sautées Sauce à la moutarde ou Filet de sandre sauté passé à l'oeuf et fines herbes Sauce tomate Riz créole Courgettes aux poivrons **	Sautéed porc escalopes Mustard sauce or Sautéed pike perch fillet with eggs and fresh herbs Tomato sauce Rice creole style Zucchini with sweet peppers **
Crema al mascarpone con frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with wild berries 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 – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*

Sabato 1. ottobre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di manzo Toast e burro o Tagliatelle ai funghi e pomodori cherry **	Rinds-Tartare Toast und Butter oder Nudeln mit Pilzen und Cherry Tomaten **	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Nouilles aux champignons et tomates cherry **	Beef tartare Toast and butter or Noodles with mushrooms 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 al miele di Castagno ticinese o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Tessiner Kastanien-Honigsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Magret de canard au sesam Sauce au miel de châtaignes tessinois ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre **	Roast duckling breast with sesame on Ticino chestnuts honey sauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce Potatoes savoy style String beans with butter **
Mousse alle castagne con prugne al Merlot o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanienmousse mit Merlotzwetschgen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux châtaignes Prunes au Merlot ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Plums with Merlotwine 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*](#)

Domenica 2 ottobre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Spaghetti alla carbonara **	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Spaghetti carbonara **	Filet de truite fume Toast et beurre ou Spaghetti carbonara **	Smoked trout filet Toast and butter or Spaghetti carbonara **
Minestra al semolino o Insalata di stagione **	Griesssuppe oder Saisonsalat **	Potage à la semoule ou Salade saison **	Semolina soup or Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados o Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe Patate rosolate Cavolini di Bruxelles al burro **	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce oder Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter Bratkartoffeln Rosenkohl mit Butter **	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados ou Entrecote de boeuf sauté Beurre Maître d'Hotel Pommes de terre rissolées Choux de Bruxelles au beurre **	Roast chicken breast Calvados sauce or Sautéed beef entrecote Herbs butter Fried potatoes Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frischer Fruchtsalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Macedoine de fruits frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh fruits salad 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 – Änderungen 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. 25
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	Fr. 18
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 allo zafferano con gamberetti, piselli e pomodori	3a,7a,9a	Fr. 26
Risotto au safran, crevettes, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Garnelen, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, shrimps, green peas and tomatoes		
Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano	1a,3a,7a,9b	Fr. 40
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 28
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese 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. 29
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 24
Gebratenes 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

Gebratene 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