

Lunedì 31 ottobre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse al formaggio
su carpaccio di barbabietole
con rucola e noci

o

Tortiglioni all'amatriciana

Crema di castagne

o

Insalata di stagione

Bistecca di maiale

Salsa alla senape

o

Scaloppine di cervo

Salsa al ginepro e noci

Spätzli al burro

Zucca saltata

**

Coppa Danimarca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio
mit Rauke und Nüssen

oder

Tortiglioni an Tomatensauce
mit Speck und Zwiebeln

Kastanienrahmsuppe

oder

Saisonsalat

Schweinssteak

Senfsauce

oder

Hirschschnitzel

an Wacholder-Nusssauce

Spätzli an Butter

Gebratener Kürbis

**

Coupe Denmark

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

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

ou

Tortiglioni à la sauce tomate
lard et oignons

Crème de châtaignes

ou

Salade de saison

Steak de porc

Sauce à la moutarde

ou

Escalopes de cerf

à la sauce aux noix et genévrier

Spätzli au beurre

Course sautée

**

Coupe Denmark

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Cheese mousse
on beets carpaccio
with rocket and nuts

or

Tortiglioni on tomato sauce
with bacon and onions

Chestnuts cream soup

or

Seasonal side salad

Porc steak

Mustard sauce

or

Deer escalops

on nuts sauce with juniper

Spätzli with butter

Sauteed pumpkins

**

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

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

Martedì 1. novembre – 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 erbette Riso alle verdure Zucchine saltate **	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüse- Reis Gebratene Zuchetti **	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Selle d'agneau rôtie Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Courgettes sautées **	Sauted veal escalopes Lemon sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables 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	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 2 novembre – 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 carote o Insalata di stagione **	Karottensuppe oder Saisonsalat **	Crème de crottes à la noix ou Salade saison **	Carotts cream soup or Seasonal side salad **
Sminuzzato di seitan con verdure autunnali alla crema o Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Seitangeschnetztes mit Herbstgemüse an Rahmsauce oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Emincé de seitan aux légumes automnale Sauce à la crème ou Filet de féra du lac de Lugano meunière Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Sliced seitan with fall vegetables Creamsauce or Sauteed white fish filet from Lake Lugano Meuniere style 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

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

Giovedì 3 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata autunnale
con funghi, pancetta, uva e crostini

o

Uovo in camicia
alla Fiorentina

**

Crema di zucca

o

Insalata di stagione

**

Dadolata di filetto di coniglio
in salsa ai funghi

o

Spezzatino di manzo

Salsa al Merlot

Polenta ticinese

Carote glassate

**

Vermicelli di castagne con panna

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Herbstsalat mit
Pilze, Speck, Trauben und Croutons

oder

Verlorenes Ei Florentinerart
mit Spinat

**

Kürbisrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Gebratene Kaninchenrückenfiletwürfel
an Pilzsauce

oder

Rindsvoressen

an Merlotsauce

Polenta Tessiner Art

Glasierte Karotten

**

Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade automnale avec champignons,
lardons, raisins et croûtons

ou

Oeuf poché à la florentine
aux épinards

**

Crème de courge

ou

Salade de saison

**

Dès de filet de râble de lapin
Sauce aux champignons

ou

Ragout de boeuf

Sauce au Merlot

Polenta tessinoise

Carottes glacées

**

Vermicelles de châtaignes Chantilly

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fall salad with mushrooms
bacon, grapes and croutons

or

Poached egg Florence style
with spinach

**

Pumpkins cream soup

or

Seasonal side salade

**

Roast cubes of rabbit loin filet
on mushrooms sauce

or

Beef stew

Merlot wine sauce

Polenta Ticino style

Glaced carrots

**

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

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

Venerdì 4 novembre – 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 à la sauce tomate **	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 **
Scaloppine di vitello al Marsala o Code di gamberoni saltati Salsa alle erbe Pure di patate Spinaci al burro **	Kalbsschnitzel an Marsala oder Gebratene Riesengarnelenschwänze Kräutersauce Kartoffelstock Spinat mit Butter **	Escalopes de veau au Marsala ou Queue de crevettes géantes Sauce aux fines herbes Puré de pommes de terre Epinards au beurre **	Veal escalopes with Marsala or Black tiger shrimps Herbs sauce Mashed potatoes Spinach with butter **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse Waldbeersauce 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

Sabato 5 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata Waldorf con carne secca di cervo o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **	Waldorfsalat mit Hirsch-Trockenfleisch oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs **	Salade Waldorf à la viande séchée de cerf ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé **	Waldorf salad with air dried venison or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon **
Consommé celestina o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat **	Consommé célestines ou Salade de saison **	Consommé celestines or Seasonal side salad **
Arrosto di maiale farcito alle prugne o Entrecote di manzo alla griglia Salsa al pepe verde Gratin di patate Fagiolini verdi al timo **	Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Grilliertes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Thymian **	Rôti de porc Farcie aux prunes ou Entrecote de boeuf grillée Sauce au poivre vert Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym **	Roasted porc filled with plums or Grilled beef entrecote Green pepper sauce Potatoes gratin String beans with thyme **
Strudel di mele Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelstrudel Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Strudel aux pommes Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple strudel Vanilla 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

Domenica 6 novembre – 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 **	Tomato 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

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
Kalbspiccata 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 Rinden-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

Scaloppine 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