

Lunedì 13 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Asparagi verdi gratinati uovo al piatto o Orzotto alle verdure ***	Ueberbackene grüne Spargel mit Spiegelei oder Gerstenrisotto mit Gemüsen ***	Aspèrges vertes gratinées à l'oeuf plat ou Risotto d'orge aux légumes ***	Gratinated green asparagus with fried egg or Barley risotto with vegetables ***
Crema di zucca o Insalata di stagione ***	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de courge ou Salade de saison ***	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio ticinese in salsa ai funghi o Scaloppine di maiale impanate Patate rosolate Carote glassate **	Tessiner Bio Seitan-geschnetzeltes an Pilzsauce oder Panierte Schweinsschnitzel Bratkartoffeln Glasierte Karotten **	Emincé de seitan Bio tessinois Sauce aux champignons ou Escalopes de porc panées Pommes de terre rissolées Carottes glacées **	Sliced Ticino organic seitan on mushrooms sauce or Bread crumbed porc escalopes Roasted potatoes Glaced carrots **
Semifreddo al miele di castagno ticinese Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tessiner Kastanienhonig Parfait Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel de châtaignes tessinois Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ticino chestnuts honey parfait Chocolat sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

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 14 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di finocchi e arance
con gamberetti

o

Spaghetti alla carbonara
d'asparagi verdi

**

Crema di carote e zenzero

o

Insalata di stagione

**

Code di gamberoni saltati
alle erbette e pomodori

o

Scaloppine di vitello saltate

Salsa al limone

Riso alle mandorle

Spinaci al burro

**

Coppa Jacques

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Fenchel-Oragensalat
mit Garnelen

oder

Spaghetti an grüne Spargeln-
Carbonara

**

Karottenrahmsuppe mit Ingwer

oder

Saisonsalat

**

Gebratene Riesengarnelenschwänze
mit Kräutern und Tomaten

oder

Gebratene Kalbsschnitzel

an Zitronensauce

Reis mit Mandeln

Spinat an Butter

**

Coupe Jacques

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de fenouil et oranges
aux crevettes

ou

Spaghetti à la carbonara
d'aspèrges vertes

**

Crème de carottes et gingembre

ou

Salade de saison

**

Queue de crevettes géantes sautées
aux fines herbes et tomates

ou

Escalopes de veau sautées

Sauce au citron

Riz aux amandes

Epinards au beurre

**

Coupe Jacques

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fennel and orange salad
with shrimps

or

Spaghetti on green asparagus
carbonara

**

Carotts cream soup with ginger

or

Seasonal side salad

**

Sauted black tiger shrimps
with herbs and tomatoes

or

Sauted veal escalopes

Lemon sauce

Rice with almonds

Spinach with butter

**

Ice cup Jacques

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

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 15 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Cocktail di agrumi al Campari o Fusilli al pesto con patate e fagioli verdi **	Zitrusfrüchte Cocktail mit Campari oder Fusilli an Pesto mit Kartoffeln und grüne Bohnen **	Cocktail d'agrumes au Campari ou Fusilli au Pesto, pommes de terre et haricots verts **	Citrus fruits cocktail with Campari or Fusilli with pesto potatoes and string beans **
Minestra di verdure alla paesana o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat **	Potage de légumes à la paysanne ou Salade saison **	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad **
Finocchio farcito con zucchini, pinoli e parmigiano Salsa al pomodoro o Lombatina d'agnello al forno Su ragout di fagioli Puré di patate alla zucca **	Gefüllter Fenchel mit Zucchini, Pinienkerne und Parmesan an Tomatensauce oder Gebratener Lammrücken auf Bohnenragout Kartoffelstock mit Kürbis **	Fenouil farci aux courgettes, pignons de pin et parmesan Sauce tomate ou Selle d'agneau rôti au four Sur ragout d' haricots Pommes de terre purée à la courge **	Filled fennel with zucchini, pine nuts and parmesan Tomato sauce or Roast lamb saddle on beans ragout Mashed potatoes with pumpkins **
Ananas marinato Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

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 16 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di zucca e zucchini
con dadolata di tofu al sesamo

o

Gnocchi di patate
al pomodoro e basilico

**

Crema di finocchi al Pernod

o

Insalata di stagione

**

Ragout di funghi misti

o

Brasato di manzo al Merlot

Polenta ticinese

Scorzonere al burro

**

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Kürbis-Zucchini Salat
mit Tofuwürfel an Sesam

oder

Kartoffelgnocchi
an Tomaten-Basilikumsauce

**

Fenchelrahmsuppe mit Pernod

oder

Saisonsalat

**

Mischpilzeragout

oder

Rindsschmorbraten an Merlotsauce

Polenta Tessiner Art

Schwarzwurzeln an Butter

**

Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de courge et courgettes
aux dès de tofu au sesam

ou

Gnocchi de pommes de terre
à la sauce tomate et basilic

**

Crème de fenouil au Pernod

ou

Salade de saison

**

Ragout de melange de champignons

Ou

Boeuf braisé sauce au Merlot

Polenta tessinoise

Salsifis au beurre

**

Sorbet aux citrons

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Pumpkins and zucchini salad
with cubes of Bio tofu with sesam

or

Potatoes gnocchi
on tomato sauce with basil

**

Fennel cream soup with Pernod

or

Seasonal side salad

**

Mixed mushrooms ragout

or

Beef stew on Merlot wine sauce

Polenta Ticino style

Salsifys with butter

**

Lemon sorbet

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

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 17 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Bresaola con rucola e parmigiano o Quiche agli spinaci **	Bresaola mit Rauke und Parmesan oder Spinat- Quiche **	Bresaola à la roquette et parmesan ou Quiche aux épinards **	Bresaola with rocket and parmesan or Spinach quiche **
Crema di sedano rapa e noci o Insalata di stagione **	Sellerierahmsuppe mit Nüssen oder Saisonsalat **	Crème de céleri aux noix ou Salade de saison **	Celery cream soup with nuts or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate lesse o Petto d'anatra Salsa al miele di Castagno Riso alle verdure Broccoli al vapore **	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerin Art Salzkartoffeln oder Gebratene Entenbrust Kastanienhonigsauce Gemüsereis Gedämpfter Brokkoli **	Filet de féra du lac de Lugano meunière Pommes de terre nature ou Magret de canard rôti Sauce au miel de châtaignes Riz aux légumes Brocoli à la vapeur **	Sauted whitefish from Lugano lac Meuniere style Boiled potatoes or Roasted duckling breast Chestnuts honey sauce Vegetables rice Steamed broccoli **
Crema al mascarpone con fragole fresche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone Fraises frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with fresh strawberries or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

Sabato 18 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di salmone affumicato all'erba cipollina e rafano Toast e burro o	Geräuchtes Lachs Tartar mit Schnittlauch und meerrettich Toast und Butter oder	Tartare de saumon fumé à la ciboulette et raifort Toast et beurre ou	Smoked salmon tartare with chives and horseradish Toast and butter or
Taglierini alle punte d'asparagi verdi con spugnole e timo **	Taglierini mit Spargelspitzen Morcheln und Thymian **	Taglierini aux pointes d'aspèrges morilles et thym **	Tagliarini with asparagus tips morilles and thyme **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno su letto di porri alla crema o	Gebratene Pouletbrust auf Rahmlauch oder	Suprême de poulet rôti sur lit de poireaux à la crème ou	Roasted chicken breast on leek cream bed or
Entrecote di manzo alla griglia Burro alle erbette	Grilliertes Rinds-Entrecote Kräuterbutter	Entrecôte de boeuf grillée Beurre maître d'Hotel	Grilled beef entrecote Herbs butter
Patate saltate con pancetta e prezzemolo Fagiolini verdi al burro **	SchwenkKartoffeln mit Speck & Petersilie Grüne Bohnen mit Butter **	Pommes de terre sautées au lard et persil Haricots verts au beurre **	Sauted potatoes with bacon and parsley String beans with butter **
Mousse al cioccolato su frutti di bosco o	Schokoladenmousse mit frische Beeren oder	Mousse au chocolat aux baies frais ou	Chocolat mousse with wild berries or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

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 19 marzo – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

<p>Crostini con hummus e funghi shi-take o Farfalle ai pomodorini, broccoli olive e noci **</p> <p>Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione **</p> <p>Piccata di tofu bio Ticinese alla milanese o Saltimbocca di vitello alla romana Salsa al Marsala Risotto allo zafferano Cavolfiori al prezzemolo **</p> <p>Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca</p>	<p>Crostini mit Hummus und Shi-take Pilze oder Farfalle mit Brokkoli, Tomaten, Oliven und Nüssen **</p> <p>Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat **</p> <p>Tessiner BioTofu-Piccata Mailänderart oder Kalbs-Saltimbocca Römischerart Marsalasauc Safranrisotto Blumenkohl mit Petersilie **</p> <p>Karamelköpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte</p>	<p>Crostini de hoummous et champignons shi-take ou Farfalle aux tomates, broccoli, olives et noix **</p> <p>Crème d'aspèrges vertes ou Salade saison **</p> <p>Piccata de tofu bio tessinois à la milanaise ou Saltimbocca de veau à la romaine Sauce au Marsala Risotto au safran Chou fleur au persil **</p> <p>Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais</p>	<p>Bread crostini with hummus and shi-take mushrooms or Farfalle with broccoli, tomaotes. olives and nuts **</p> <p>Green asparagus cream soup or Seasonal side salad **</p> <p>Ticino organic Tofu piccata Milan style or Veal saltimbocca Roma style Marsala sauce Risotto with saffron Cauliflower with parsley **</p> <p>Caramel custard cream or Selection of cheese or Fresh fruits</p>
--	--	---	---



Menu completo

Fr. 49

Ganzes Menu

Fr. 49

Menu complet

Fr. 49

Complete menu

Fr. 49

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>	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		
<i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i>	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		
<i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i>	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		
<i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i>	3a,5a,9a	Fr. 14
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>	1a,3a,6a,7a,9a	Fr. 22 V
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		
<i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i>	1a,3a,5a,7a	Fr. 15V / 19
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i>	3a,7a,9a	Fr. 22 V
Risotto au safran, crevettes, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Garnelen, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, shrimps, green peas and tomatoes		
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>	1a,3a,5a,7a,9b	Fr. 44
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 29
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i>	5a,7a	Fr. 41
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		
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>	1a,5a,7a	Fr. 32
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sautéed whitefish from Lugano lake meuniere style		

In primavera Im Frühling Au printemps

Tomino tiepido su carpaccio di bietola con rucola, pere e noci **Fr 18 V**

Tomme tiède sur carpaccio de betteraves, roquettes, poires et noix
Lauwarmer Tomme auf Randen-Carpaccio mit Rauke, Birnen und Nüssen
Lukewarm Tomme cheese on beet carpaccio with rocket, pears and nuts

Polpette di tofu e lenticchie su insalate di stagione, salsa allo yoghurt **1a,5a,6a,8b,9a Fr. 24 V**

Boulettes de tofu et lentilles sur salades de saison, sauce au yaourt
Tofu-Linsen Frikadellen auf Saisonsalat an Joghurtsauce
Tofu and lentils balls on seasonal salad and yoghurt sauce

Insalata di finocchi agli agrumi e con gamberetti **Fr. 23**

Salade de fenouils aux agrumes et crevettes
Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen
Fennel salad with citrus fruits and shrimps

Taglierini alla carbonara di asparagi verdi **1a,3a,5a,7a,8a Fr. 21 V**

Taglierini à la carbonara d'aspèrges vertes
Feine Nudeln an grüne Spargel Carbonara
Fines noodles on green asparagus carbonara

Risotto alla barbabietola con code di gamberoni **1a,3a,5a,6a,7a,9a Fr. 29**

Risotto à la betterave vertes aux queue de crevettes géantes
Randenrisotto und Riesengarnelenschwänze
Risotto with beet and black tiger shrimps

Sminuzzato di seitan Bio Ticinese all'ananas in salsa al latte di cocco e curry **1a,5a,6a Fr. 24 V**

Emincé de seitan bio tessinois à l'ananas et sauce au lait de coco au curry
Tessiner Bio Seitangeschnetzelttes mit Ananas an Curry-Kokosmilchsauce
Sliced Ticino organic seitan with pineapple on curry and coconuts milksauce

Petto di pollo al forno in salsa agrodolce **1a,5a,6a,9a,11a Fr. 28**

Suprême de poulet rôti, avec sauce aux morilles et poireaux
Im Ofen gebratene Pouletbrust an Morchelsauce mit Lauch
Roasted chicken breast on morels sauce with leek

Tagliata di manzo con rucola e carciofi **5a Fr. 42**

Entrecôte de boeuf avec roquette et artichauts
Rinds-Entrecote mit Rauke und Artischocken
Beef sirloin with rocket salad leaves and artichokes