

Lunedì 20 marzo – 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 sauce tomates et légumes ***	Cheese mousse on beets carpaccio with rocket and nuts or Tortiglioni on tomatoes sauce and vegetables ***
Crema di ceci al curcuma o Insalata di stagione ***	Kichererbsenrahmsuppe mit Curcuma oder Saisonsalat ***	Crème de pois chiches au curcuma ou Salade de saison ***	Chickpeas cream soup with curcuma or Seasonal side salad ***
Tranci di polenta arrostita su ragout di funghi misti o Bistecca di maiale saltata Salsa ai semi di senape Patate rosolate al rosmarino Macedonia di verdure **	Gebratene Polentaschnitte an Pilzsauce oder Gebratenes Schweinssteak an Senfkörnersauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Mischgemüse **	Tranches de polenta sautées Sauce aux champignons ou Steak de porc sauté à la sauce aux grains de moutarde Pommes de terre rissolées au romarin Macedoine de légumes **	Roasted polenta slices on mushroom sauce or Sautéed porc steak on mustard grains sauce Roasted potatoes with rosemary Mixed vegetables **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Dänemark 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
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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 21 marzo – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi, pomodori, noci e erbe o Couscous alle verdure e gamberetti **	Grüner Spargelsalat mit Tomaten, Nüssen und Kräuter oder Couscous mit Gemüse und Garnelen **	Salade d'asperges vertes aux tomates, noix et fines herbes ou Couscous aux légumes et crevettes **	Green asparagus salad with tomatoes, walnuts and herbs or Couscous with vegetables and shrimps **
Minestra alle patate e porri o Insalata di stagione **	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat **	Potage Parmentier ou Salade de saison **	Potatoes and leek soup or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle o Brasato di manzo Salsa al Merlot Pure di patate alla zucca Fagiolini verdi **	Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kartoffelstock mit Kürbis Grüne Bohnen **	Filet de féra du lac de Lugano au beurre aux amandes ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Pommes de terre purées à la courge Haricots verts **	Sautéed whitefish filet from Lugano lac on almonds butter or Braised beef on Merlotwine sauce Mashed potatoes with pumpkins String beans **
Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronen-Sorbet 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
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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*

Mercoledì 22 marzo – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Uova strapazzate con punte d'asparagi verdi o Ravioli spinaci e ricotta Burro alle salvia **	Rühreier mit grüner Spargelspitzen oder Spinat-Ricottaraviola an Salbeibutter **	Oeufs brouillées aux pointes d'aspèrges vertes ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Scrambled eggs with green asparagus tips or Spinach and ricotta ravioli on sage butter **
Crema alla zucca o Insalata di stagione **	Kurbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Sminuzzato di seitan bio ticinese con punte asparagi verdi alla crema o Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbe Riso alla turca Broccoli ai pomodori **	Tessiner Bio Seitangeschnitzeltes an grüne Spargelspitzensauce oder Gebratener Lammrücken an Kräutersauce Turkischerreis Brokkoli mit Tomaten **	Emincé de Seitan bio tessinois Sauce crème aux pointes d'aspèrges vertes ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz à la Turquie Broccoli à la concasse de tomates **	Ticino bio Seitan slices with creamy green asparagus tips or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style 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
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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*

Giovedì 23 marzo – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di verdure Toast e margarina o Penne alla bolognese **	Gemüse Tartare Toast und Margarine oder Penne Bolognese **	Tartare de légumes Toast et margarine ou Penne bolognese **	Vegetables tartare Toast and margarine or Penne bolognese **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de brocoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Curry alle verdure corona di riso basmati o Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise Patate saltate Fagiolini verdi **	Gemüsecurry Basmatireisring oder Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Béarnaise Schwenk-Kartoffeln Grüne Bohnen **	Curry de légumes Couronne de riz basmati ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce Béarnaise Pommes de terre sautées Haricots verts **	Vegetables curry Basmati rice ring or Sautéed beef entrecote Sauce Béarnaise Roasted potatoes String beans **
Bonet piemontese budino agli amaretti e cacao Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Bonet Piemontesischer Art Amaretti-Cacao Pudding Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Bonet à la piemontaise Pudding aux amaretti et cacao Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Bonet Piemonte style Amaretti and cacao pudding Strawberries sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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 24 marzo – 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 **
Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Purée de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Grilled salmon steak Basilikumsauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce 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
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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 25 marzo – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Strudel di verdure Salsa al formaggio o Tagliatelle al salmone, panna e pomodori cherry **	Gemüsestrudel an Käsesauce oder Nudeln mit Rahm, Lachs und Cherry Tomaten **	Strudel aux légumes Sauce au fromage ou Nouilles à la crème, saumon et tomates cherry **	Vegetables strudel Cheese sauce or Noodles on creamy sauce with salmon 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 all'arancio o Arrosto di maiale Salsa al rosmarino Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Orangensauce oder Schweinsbraten an Rosmarinsauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Maigret de canard au sesam Sauce aux oranges ou Rôti de porc Sauce au romarin Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre **	Roasted duckling breast with sesame on orange sauce or Roasted porc on rosemary sauce Potatoes savoy style String beans with butter **
Panna cotta Salsa ai kiwi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Kiwi sauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux kiwi ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta Kiwi sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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 26 marzo – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Uovo in camicia gratinato su letto di spinaci **	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Ueberbackenes verlorenes Ei auf Blattspinat **	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Oeuf poché gratiné sur épinards en branches **	Smoked trout filet Toast and butter or Gratinated poached egg on spinach **
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione **	Grüne Spargelsuppe oder Saisonsalat **	Crème d'asperges vertes ou Salade saison **	Green asparagus soup or Seasonal side salad **
Risotto alla barbabietola con gorgonzola e noci o Petto di pollo al forno Salsa al Calvados Patate rosolate Zucchine ai pomodori **	Randenrisotto mit Gorgonzola und Nüssen oder Gebratene Pouletbrust Calvadossauce Bratkartoffeln Zucchini mit Tomaten **	Risotto aux betteraves, gorgonzola et noix ou Suprême de poulet au four Sauce au Calvados Pommes de terre rissolées Courgettes aux tomates **	Beet risotto with gorgonzola and nuts or Roast chicken breast Calvados sauce Fried potatoes Zucchini with tomatoes **
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
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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. 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,5a,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 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		
Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara	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		
Risotto allo zafferano con piselli e pomodori	3a,7a,9a	Fr. 22 V
Risotto au safran, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas and tomatoes		
Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano	1a,3a,5a,7a,9b	Fr. 44
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 29
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte	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		
Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia	1a,5a,7a	Fr. 32
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted 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 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 Seitangeschnetztes 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 au four à la sauce aigre-doux
Im Ofen gebratene Pouletbrust an Süss-Sauersauce
Roasted chicken breast on sweet & sour sauce

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