

Lunedì 5 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con blu di capra ticinese o Quiche alle verdure ***	Fenchel-Orangensalat mit Tessiner Ziegenblauschimmelkäse oder Gemüse-Quiche ***	Salade de fenouil et oranges au bleu de chèvre tessinois ou Quiche aux légumes ***	Fennl and oranges salad with Ticino goat blue cheese or Vegetables quiche ***
Crema di carote e cocco o Insalata di stagione ***	Karotten-Kokosnussrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison ***	Carotts and coconut cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di lombatina di coniglio Salsa alla senape o Scaloppine di vitello Salsa al Marsala Gnocchi di semolino Cavolfiori al prezzemolo ***	Kaninchenrückenfiletwürfel an Senfsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Griessgnocchi Blumenkohl mit Petersilie ***	Dès de filet de râble de lapin Sauce à la moutarde ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Chou fleur au persil ***	Rabbit loin cubes on mustard sauce or Sauted veal escalopes Marsala sauce Semolina gnocchi Cauliflower with parsley ***
Crema al caramello al modo svizzero o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gebrannte Crème Schweizer Art oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée à la mode Suisse ou Choix de fromages ou Fruits frais	Crème brûlée Swiss style 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*

Martedì 6 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Polpette di tofu e noci Salsa alle erbe ***	Geräuchte Forelle Mousse Toast und Butter oder Tofu-Nuss Frikadellen Kräutersauce ***	Mousse de truite fumée Toast et beurre ou Fricandels de tofu et noix Sauce aux fines herbes ***	Smoked trout mousse Toast and Butter or Tofu and walnuts fricandels on herbs sauce ***
Crema al pomodoro o Insalata di stagione ***	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de tomates ou Salade de saison ***	Tomatoes cream soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone alla mugnaia dal Lago di Lugano o Petto di pollo al forno Salsa alla robiola Riso selvatico Carote glassate ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Pouletbrust Frischkäsesauce Wildreis Glasierter Karotten ***	Filet de féra meunière du lac de Lugano ou Sûprême de poulet rôti Sauce au fromage frais Riz sauvage Caottes glacée ***	White fish filet from the Lugano lac Meuniere style or Roasted chicken breast Fresh cheese sauce Wild rice Glaced carrots ***
Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta 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 – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*

Mercoledì 7 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Prosciutto crudo Ticinese Mozzarella di bufala o Penne all'ortolana ***	Tessiner Rohschinken Büffel-Mozzarella oder Penne an Gemüse-Tomatensauce ***	Jambon cru tessinois Mozzarella de bufflonne ou Penne à la sauce tomate et légumes ***	Ticino raw ham Bufalo mozzarella or Penne on tomato & vegetables sauce ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Farmer's style soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di Seitan Bio Ticinese "impanate con nocciole e pistacchio" o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Tessiner Bio Seitanschnitzel "paniert mit Haselnüssen & Pistazien" oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de Seitan Bio tessinois "panées aux noisettes et pistaches" ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli à la vapeur ***	Ticino Bio seitan escalops "breaded with hazelnuts and pistachio" or Sautéed veal escalops Lemon sauce Roasted potatoes Steamed broccoli ***
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisù oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisù ou Choix de fromages ou Fruits frais	Tiramisù 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*](#)

Giovedì 8 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Roastbeef freddo Salsa tartare o Involtino di melanzane con ricotta, basilico e pinoli ***	Kaltes Roastbeef Sauce Tartare oder Auberginenröllchen mit Ricotta, Basilikum und Pinien ***	Roastbeef froid Sauce tartare ou Roulade d' aubergines à la ricotta, basilic et pignons de pin ***	Cold Roastbeef Sauce tartare or Eggplants rolls with ricotta, basil and pine nuts ***
Gazpacho o Insalata di stagione ***	Gazpacho oder Saisonsalat ***	Gazpacho ou Salade de saison ***	Gazpacho or Seasonal side salad ***
Tagliatelle al pomodoro e frutti di mare o Spiedino di carne Burro al limone Riso alla turca Spinaci stufati ***	Nudeln an Tomatensauce mit Meeresfrüchten oder Fleischspieß Zitronenbutter Reis Türkischer Art Gedünsteter Spinat ***	Nouilles aux tomates et fruits de mer ou Brochette de viande Beurre au citron Riz à la Turque Épinards etuvés ***	Noodles on tomato sauce with seafood or Meat skewer Lemon butter Rice turkish style Spinach ***
Sorbetto all'ananas o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à l' ananas ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple 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 – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*

Venerdì 9 giugno – menu del giorno

Italiano

Caesar salad
con straccetti di petto di pollo
o
Verdure grigliate

Crema all' aglio e limone
o
Insalata di stagione

Bistecca di maiale gratinata
con pomodoro e mozzarella
o
Filetto di branzino
con olive e pomodori
Patate saltate
Zucchine

Coppa Baileys
o
Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Deutsch

Caesar salad
mit Pouletbruststreifen
oder
Gemüse vom Grill

Knoblauch-Zitronenrahmsuppe
oder
Saisonsalat

Ueberbackenes Schweissteak
mit Tomate und Mozzarella
oder
Wolfsbarschfilet
mit Oliven und Tomaten
Schwenk-Kartoffeln
Zucchini

Coupe Baileys
oder
Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Français

Caesar salad
à l'émincé de supreme de poulet
ou
Légumes grillées

Crème à l'ail et au citron
ou
Salade de saison

Steak de porc gratiné
à la tomate et mozzarella
ou
Filet de loup de mer
aux olives et tomates
Pommes de terre sautées
Courgettes

Coupe Baileys
ou
Choix de fromages
ou
Fruits frais

English

Caesar salad
with chicken breast stripes
or
Grilled vegetables

Garlic and lemon cream soup
or
Seasonal side salad

Gratinated porc steak
with tomato and mozzarella
or
Sea bass filet
With olives and tomatoes
Sauted potatoes
Zucchini

Ice cup Baileys
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*](#)

Sabato 10 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Melons au jambon cru tessinois ***	Smoked salmon Toast and butter or Melons with Ticino raw ham ***
Consomme di manzo brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with brunoise or Seasonal side salad ***
Scamone d'agnello alla provenzale o Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate novelle rosolate Ratatouille ***	Lammhuft Provenzalischer Art oder Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Ratatouille ***	Noix d'agneau à la provençale ou Rôti d'épaule de veau Jus au romarin Pommes nouvelles rissolées Ratatouille ***	Lamb loin Provence style or Roasted veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeeren-Parfait oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries ice parfait 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*

Domenica 11 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado e gamberetti ai pomodori e coriandolo o Lasagne ***	Avocadosalat mit Garnelen Tomaten und Koriander oder Lasagne ***	Salade d'avocats et crevettes tomates et coriandre ou Lasagne ***	Avocado salad with shrimps tomatoes and coriander or Lasagne ***
Minestra di patate e porri o Insalata di stagione ***	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat ***	Potage Parmentier ou Salade de saison ***	Potato and leek soup or Seasonal side salad ***
Risotto ai funghi misti o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Fagiolini verdi ***	Risotto mit Mischpilze oder Kalbs- Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Grüne Bohnen ***	Risotto à la melange de champignons ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Haricots verts ***	Risotto with mixed mushrooms or Veal saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan String beans ***
Mousse al limone e ricotta Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronen-Quarkmousse mit Waldbeeren Oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au citron et séré Sauce aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Lemon curd mousse on 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 – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*

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, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, 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
Kalbpiccata 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		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		

Summertime



Torta salata alle verdure con mazzetto d'insalate di stagione Quiche aux légumes avec bouquet de salade de saison Gemüse-Quiche mit saisonalem Salat-Bouquet Vegetables quiche with seasonal salad bouquet	1a, 3a, 7a, 10a	Fr. 22
Insalata di gamberetti, avocado, pompelmi e coriandolo Salade de crevettes, avocado, pamplemousse et coriandre Crevettensalat mit Avocado, Grapefruits und Koriander Shrimps salad with avocado, grapefruits and coriander	2a	Fr. 28
Verdure grigliate con Tomino alla griglia Légumes grillés avec Tomme chaud grillé Grilliertes Gemüse mit Tomme Käse vom Grill Grilled vegetables with Tomme cheese from the grill	7a	Fr. 22
Penne al pomodoro e frutti di mare Penne à la sauce tomate et fruits de mer Penne an Tomatensauce und Meeresfrüchten Penne on tomato sauce with seafood	1a, 2a, 4a	Fr. 22
Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo" Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo" Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo" Home made lasagne "Don Matteo"	1a, 3a, 7a, 9a	Fr. 23
Risotto al Mojito e code di gamberoni, Rum bianco menta e lime Risotto au Mojito et queue de crevettes géantes, rum blanc, menthe et lime Risotto mit Mojito und Riesengarnelenschwänze, weisser Rum, Minze und Lime Risotto Mojito and black tiger shrimps, with white rum, Minth and lime	2a, 3a, 7a	Fr. 29
Nasi goreng vegano con seitan Bio ticinese e anacardi Nasi goreng végétalien au seitan bio tessinois, noix de cajou Veganes Nasi goreng mit Tessiner Bio Seitan und Cashewnüsse Vegan nasi goreng with Ticino organic seitan and cashew nuts	1a, 5a, 6a, 9a, 11a, 8b	Fr. 26
Petto di pollo al forno in salsa ai funghi gallinacci Supreme de poulet rôti au four à la sauce aux chanterelles Gebratene pouletbrust an Pfifferlingesauce Roast chicken breast on chanterelles sauce	1a, 7a	Fr. 28
Tagliata di manzo con rucola e parmigiano Entrecôte de boeuf à la roquette et parmesan Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan Beef- entrecote with rocket and parmesan cheese	3a, 7a	Fr. 38



IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included