

Lunedì 18 settembre – menu del giorno

Italiano

Mousse di formaggio
su carpaccio di barbabietole
con rucola e noci

o

Flan di carote
su salsa alle erbe

Crema di castagne

o

Insalata di stagione

Spätzli agli spinaci e funghi
gratinate al formaggio d'Alpe
Ticinese, uovo al piatto

o

Salmi di cervo
con mele

Spätzli al burro
Cavolo rosso brasato

**

Coppa Danimarca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio
mit Rauke und Nüssen

oder

Karotten-Flan
auf Kräutersauce

Kastanienrahmsuppe

oder

Saisonsalat

Spinatspätzli mit Pilzen,
ueberbacken mit Tessiner Alpkäse,

Spiegelei

oder

Hirschpfeffer
mit Äpfeln

Spätzli an Butter
Geschmortes Rotkraut

**

Coupe Denmark

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Mousse de fromage
sur carpaccio de betteraves
à la roquette et noix

ou

Flan de carottes
sur sauce aux fines herbes

Crème de châtaignes

ou

Salade de saison

Spätzli aux épinards et champignons,
gratinées au fromage des Alpes
tessinois, oeuf au plat

ou

Civet de cerf
aux pommes

Spätzli au beurre
Chou rouge braisé

**

Coupe Denmark

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Cheese mousse
on beets carpaccio
with rocket and nuts

or

Carrots flan
on herbs sauce

Chestnuts cream soup

or

Seasonal side salad

Spinach spätzli with mushrooms,
gratinated with Ticino Alpkäse,
fried egg

or

Deer stew
with apple

Spätzli with butter
Braised red cabbage

**

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 – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Martedì 19 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Penne all'amatriciana **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln **	Carpaccio de bresaola à la Roquette et parmesan ou Penne all'amatriciana Sauce tomate avec lardons et oignons **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Penne pasta all'amatriciana Tomato sauce with bacon and onions **
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 erbe Riso alla turca Zucchine saltate **	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Turkischer Reis Gebratene Zuchetti **	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Selle d' agneau rôti au four Sauce aux fines herbes Riz à la turque Courgettes sautées **	Sauteed veal escalopes Lemon sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Sauteed 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
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*](#)

Mercoledì 20 settembre – 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 verschiedenen Pilzen **	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Toast aux champignons **	Fennel salad with oranges and shrimps or Mushrooms toast **
Passato di piselli verdi alla menta o Insalata di stagione **	Grünerbsensuppe mit Minze oder Saisonsalat **	Potage aux pois verts à la menthe ou Salade saison **	Green peas puree soup with minth or Seasonal side salad **
Controfiletto di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Gebratenes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Entrecote de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées ou Filet de fèra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Sauteed beef sirloin Green pepper sauce Roasted potatoes or Sauteed white fish from lake Lugano on almonds butter Nature potatoes Broccoli with tomatoes **
Coppa Nesselrode Gelato vaniglia con vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Vanilleeis mit Kastanien Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Nesselrode Glace vanille aux vermicelles de châtaignes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles 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 21 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata autunnale
con funghi, pancetta, uva e crostini

o

Crespella alla Fiorentina

**

Crema di zucca

o

Insalata di stagione

**

Petto di pollo al forno

Salsa alla senape

o

Brasato di manzo

Salsa al Merlot

Polenta ticinese

Carote glassate

**

Ananas marinato con menta e
rosmarino

Sorbetto al mango

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Herbstsalat
mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons

oder

Pfannkuchen Florentinerart

mit Spinat gefüllt

**

Kürbisrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Gebratene Pouletbrust

an Senfsauce

oder

Rindsschmorbraten

an Merlotsauce

Polenta Tessiner Art

Glasierte Karotten

**

Marinierte Ananas mit Minze und
Rosmarin

Mangosorbet

Oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade automnale avec
champignons, lardons, raisins et croûtons

ou

Crêpe à la florentine

aux épinards

**

Crème de courge

ou

Salade de saison

**

Supreme de poulet rôti au four

Sauce à la moutarde

ou

Boeuf braisé

Sauce au Merlot

Polenta tessinoise

Carottes glacées

**

Ananas marinée à la menthe et
romarin

Sorbet à la mangue

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fall salad with
mushrooms, bacon, grapes and croutons

or

Crepe Florence style

with spinach

**

Pumpkins cream soup

or

Seasonal side salade

**

Roast chicken breast

on mustard sauce

or

Braised beef

Merlot wine sauce

Polenta Ticino style

Glaced carrots

**

Marinated pineapple with minth &
rosemary

Mango 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 22 settembre – 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 di 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 **
Verdure miste in salsa al curry Riso basmati o	Mischgemüse an Currysauce Basmatireis oder	Macedoine de légumes à la sauce au curry Riz basmati ou	Mixed vegetables on curry sauce Basmati rice or
Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Escalope de saumon grillée Sauce au basilic Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Grilled salmon escalope Basil sauce Mashed potatoes with saffron Spinach with butter **
Mousse alle castagne Salsa ai frutti di bosco o	Kastanienmousse Waldbeerensauce oder	Mousse aux châtaignes Sauce aux baies de bois ou	Chestnuts mousse Wild berries sauce or
Selezione di formaggi o Frutta fresca	Käse Auswahl oder Frische Früchte	Choix de fromages ou Fruits frais	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 23 settembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata Waldorf con petto d' anatra ai lamponi o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato ** Consommé celestina o Insalata di stagione ** Arrosto di maiale farcito alle prugne o Roastbeef Salsa al Merlot Gratin di patate Fagiolini verdi al timo ** Strudel di mele Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldorfsalat mit Entenbrust und Himbeeren oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs ** Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ** Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Roastbeef Merlotsauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Thymian ** Apfelstrudel Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade Waldorf au maigret de canard et framboises ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé ** Consommé célestines ou Salade de saison ** Rôti de porc Farcie aux prunes ou Roastbeef Sauce au Merlot Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym ** Strudel aux pommes Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Waldorf salad with duckling breast and raspberries or Farfalle pasta on creamy sauce with broccoli and smoked salmon ** Consommé celestines or Seasonal side salad ** Roast porc filled with plums or Roastbeef Merlot wine sauce Potatoes gratin String beans with thyme ** Apple strudel Vanilla ice cream 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 24 settembre – 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 sauges 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 **
Medaglioni di filetto di maiale su risotto allo zafferano con porcini o Piccata di vitello alla Milanese Risotto allo zafferano Cavoli di Bruxelles al burro **	Schweinsfilet-Medaillons auf Safranrisotto und Steinpilzen oder Kalbspiccata Mailänder Art Safranrisotto Rosenkohl mit Butter **	Medaillons de filet de porc sur risotto au safran et cèpes ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au safran Chou de Bruxelles au beurre **	Porc fillet medaillons on saffron risotto with cèpes or Veal piccata Milan style Risotto with saffron 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
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 butter 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
Kalbspiccata 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		
Sautéed whitefish from Lugano lake meuniere style		

Gemütlicher Herbst

Insalata autunnale con pancetta, funghi misti crostini e uva **1a,3a,7a,9b,10a** **Fr. 22**
 Salade automnale avec lardons, champignons, croutons et raisin
 Herbstsalat mit Speck, Pilzen, Croutons und Trauben
 Fall salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

Mousse di trota affumicata su insalata verde mista, toast e burro **1a,3a,4a,7a** **Fr. 19**
 Mousse de truite fumé sur salade vert mēlée toast et beurre
 Geräucherte Forellenmousse auf Blattsalate Toast und Butter
 Smoked trout mousse on green salad leaves, toast and butter



Crema di castagne e mirtili **1b,7a,9a** **Fr. 12**
 Crème de châtaignes et mirtilles
 Kastanienrahmsuppe mit Heidelbeeren
 Chestnuts cream soup with blueberries

Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al formaggio d'Alpe ticinese, uovo al piatto **1a,3a,7a,8** **Fr. 24**
 Spätzli aux épinards et champignons gratinées au fromage des alpes tessinois, oeuf au plat
 Spinatspätzli mit Pilzen ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei
 Spinachspätzli with mushrooms gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg

Medaglioni di filetto di maiale, risotto allo zafferano con spinaci e porcini **1a,3a,7a,9a** **Fr. 38**
 Medaillons de filet de porc sur risotto au safran, épinards et cèpes
 Schweinefilet Medaillons auf Safranrisotto mit Spinat und Steinpilze
 Porc fillet medaillons on saffron risotto with spinach and ceps



Penne alle castagne con Seitan Bio ticinese, zucca e verza **Fr. 23**
 Penne aux châtaignes au seitan Bio tessinoi, courge et chou frisé
 Kastanien-Penne mit Tessiner Seitan Tofu, Kürbis und Wirsing
 Chestnuts penne with Organic Ticino seitan, pumpkins and savoy cabbage

Risotto alla zucca con o **sans granella di luganiga** **3a,7a,9a** **Fr. 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

Fr. 18

Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato **1a,3a,5a,7a,8a,9a** **Fr. 28**
 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 e noci, spätzli e cavolo rosso **1a,3a,7a,8a,9a** **Fr. 32**
 Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge
 Gebratene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, Spätzli und Rotkraut
 Sauted deer escalops on walnuts-Cognacsauce with spätzli and braised red cabbage

IVA 7.7% inclusa TVA 7.7% inclus MwSt 7.7% imbegriffen VAT 7.7% included