

## Lunedì 25 settembre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                                                        | Deutsch                                                                                                                                                 | Français                                                                                                                                                              | English                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mousse di trota affumicato<br>su mazzetto d' insalata<br>o<br>Gnocchi di patate<br>Burro e salvia<br>**                                                         | Geräuchtes Forellenmousse<br>auf Salat-Bouquet<br>oder<br>Kartoffelgnocchi<br>an Salbeibutter<br>**                                                     | Mousse de truite fumée<br>sur Bouquet de salades<br>ou<br>Gnocchi de pommes de terre<br>Beurre à la sauges<br>**                                                      | Smoked trout mousse<br>on salad bouquet<br>or<br>Potatoes gnocchi<br>Sages butter<br>**                                                            |
| Crema di zucca<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                               | Kürbisrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                            | Crème de courge<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                                                          | Pumpkins cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                             |
| Petto di pollo<br>Salsa alle erbe<br>o<br>Sminuzzato di seitan Bio ticinese<br>Salsa ai funghi shiitake<br>Tagliatelle al burro<br>Lattuga romana brasata<br>** | Gebratene Pouletbrust<br>an Kräutersauce<br>oder<br>Tessiner Bio Seitangeschnetztes<br>an Shitakesauce<br>Nudeln an Butter<br>Geschmorter Lattich<br>** | Suprême de poulet rôti<br>Sauce aux fines herbes<br>ou<br>Emincé de seitan Bio tessinois<br>Sauce aux shiitakes<br>Nouilles au beurre<br>Laitue romaine braisée<br>** | Roasted chicken breast<br>Herbs sauce<br>or<br>Sliced Ticino organic seitan<br>Shitake sauce<br>Noodles with butter<br>Braised roman lettuce<br>** |
| Carpaccio d' ananas<br>Sorbetto al limone<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                   | Ananas Carpaccio<br>Zitronensorbet<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                   | Carpaccio d' ananas<br>Sorbet au citron<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                              | Pineapple carpaccio<br>Lemon sorbet<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Änderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

## Martedì 26 settembre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                           | Deutsch                                                                                                                              | Français                                                                                                                                       | English                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carpaccio di zucca<br>con rucola, noci e uva<br>o<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                     | Kürbis-Carpaccio<br>mit Rauke, Nüssen und Trauben<br>oder<br>Spaghetti Carbonara<br>**                                               | Carpaccio de courge<br>à la Roquette, noix et raisin<br>ou<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                        | Pumpkins carpaccio<br>with rocket, walnuts and grapes<br>or<br>Spaghetti carbonara<br>**                                 |
| Crema ai funghi<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                 | Pilzrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                           | Crème de champignons<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                              | Mushrooms cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                  |
| Scaloppine di vitello<br>Salsa al Marsala<br>o<br>Involtino di manzo<br>Salsa al Merlot<br>Purè di patate<br>Carote glassate<br>** | Gebratene Kalbsschnitzel<br>Marsalasauce<br>oder<br>Rinds-Fleischvogel<br>Merlotsauce<br>Kartoffelstock<br>Glasierter Karotten<br>** | Escalopes de veau sautées<br>Sauce au Marsala<br>ou<br>Roulade de boeuf<br>Sauce au Merlot<br>Pommes de terre purées<br>Carottes glacées<br>** | Sautéed veal escalopes<br>Marsala sauce<br>or<br>Beef roulade<br>Merlot sauce<br>Mashed potatoes<br>Glaced carrots<br>** |
| Crema alle prugne<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                              | Zwetschgencreme<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                   | Crème aux prunes<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                              | Plums cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

## Mercoledì 27 settembre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                                                            | Deutsch                                                                                                                                                           | Français                                                                                                                                                                   | English                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di lenticchie<br>con lombatine di coniglio<br>all' aceto balsamico<br>o<br>Tagliatelle alla panna<br>rucola e gamberetti<br>**                             | Linsensalat<br>mit Kaninchenrückenfilet<br>an Balsamessig<br>oder<br>Tagliatelle an Rahmsauce<br>mit Rauke und Garnelen<br>**                                     | Salade de lentilles<br>au râble de filet de lapin<br>et vinaigre balsamique<br>ou<br>Tagliatelle à la crème<br>roquette et crevettes<br>**                                 | Lentils salad<br>with rabbit loin filet<br>on balsamic vinegar<br>or<br>Tagliatelle on creamy sauce<br>with rocket and shrimps<br>**                          |
| Brodo Mille fanti<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                | Bouillon mit Ei und Parmesan<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                         | Bouillon à l' oeuf et parmesan<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                             | Bouillon with egg and parmesan<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                             |
| Risotto alla zucca e Taleggio<br>con lughaniga<br>o<br>Filetto di coregone del lago di Lugano<br>alla mugnaia<br>Patate al naturale<br>Broccoli alle mandorle<br>** | Kürbisrisotto mit Taleggio<br>und Tessiner Schweinswurst<br>oder<br>Felchefilet aus dem Luganersee<br>Müllerinart<br>Salzkartoffeln<br>Brokkoli mit Mandeln<br>** | Risotto à la courge et Taleggio<br>avec saucisse de porc tessinois<br>ou<br>Filet de fèra du lac de Lugano<br>à la meunière<br>Pommes nature<br>Broccoli aux amandes<br>** | Pumpkins risotto and Taleggio cheese<br>with Ticino porc sausage<br>or<br>Whitefish filet<br>Meunière style<br>Boiled potatoes<br>Broccoli with almonds<br>** |
| Meringhe con gelato<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                             | Meringues glacées<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                              | Meringues glacées<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                         | Meringues with ice cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

## Giovedì 28 settembre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                                                                                                                               | Deutsch                                                                                                                                                                                                          | Français                                                                                                                                                                                                                   | English                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata del cacciatore<br>con pancetta, funghi e crostini<br>o<br>Salmone affumicato<br>Toast e burro<br>**                                                                                                                           | Jägersalat<br>mit Speck, Pilze und croutons<br>oder<br>Geräucher Lachs<br>Toast und Butter<br>**                                                                                                                 | Salade du chasseur<br>au lardons, champignons et croutons<br>ou<br>Saumon fumé<br>Toast et beurre<br>**                                                                                                                    | Hunter's salad<br>with bacon, mushrooms and croutons<br>or<br>Smoked salmon<br>Toast and butter<br>**                                                                                                              |
| Crema di castagne<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                                                                                   | Kastanienrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                                                                  | Crème de châtaignes<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                                                                                        | Chestnuts cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                                                                            |
| Piatto autunnale vegetarian con<br>Spätzli al burro<br>Cavolini di bruxelles<br>Cavolo rosso brasato<br>Castagne caramellate<br>o<br>Scaloppine di cervo<br>Salsa alle noci e Cognac<br>Spätzli al burro<br>Cavolo rosso brasato<br>** | Vegetarischer Herbst-Teller mit<br>Spätzli<br>Rosenkohl<br>Geschmorter Rotkohl<br>Caramelisierte Kastanien<br>oder<br>Hirschschnitzel<br>an Cognac-Nusssauce<br>Spätzli mit Butter<br>Geschmortes Rotkraut<br>** | Assiette végétarienne aux<br>Spätzli au beurre<br>Chou de Bruxelles<br>Chou rouge braisé<br>Châtaignes caramélisées<br>ou<br>Escalopes de cerf<br>Sauce aux noix et Cognac<br>Spätzli au beurre<br>Chou rouge braisé<br>** | Vegetarian fall plat with<br>Spätzli<br>Brussels sprouts<br>Braised red cabbage<br>Caramelized chestnuts<br>or<br>Deer escalops<br>on walnuts and Cognac sauce<br>Spätzli with butter<br>Braised red cabbage<br>** |
| Crema al caramello<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                                                                                 | Caramelköpfl<br>Oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                                                                  | Crème renversée au caramel<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                                                                | Caramel custard cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

## Venerdì 29 settembre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                                           | Deutsch                                                                                                                                                         | Français                                                                                                                                                 | English                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di finocchi all' arancia<br>con gorgonzola<br>o<br>Pizzoccheri alla valtellinese<br>**                                                    | Fenchelsalat mit Orangen<br>mit Gorgonzola<br>oder<br>Pizzoccheri Veltliner Art<br>**                                                                           | Salade de fenouil aux oranges<br>au gorgonzola<br>ou<br>Pizzoccheri valtellinaise<br>**                                                                  | Fennel salad with oranges<br>and gorgonzola cheese<br>or<br>Pizzoccheri Valtellina style<br>**                                                                      |
| Minestra alla paesana<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                           | Bauernsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                        | Potage paysanne<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                          | Vegetables soup farmer's style<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                   |
| Dadolata di tofu Ticinese<br>in salsa agrodolce<br>o<br>Filetto di branzino<br>alla mediterranea<br>Riso alla creola<br>Zucchine ai peperoni<br>** | Gebratene Tessiner Tofuwürfel<br>an Süß-Sauersauce<br>oder<br>Gebratenes Wolfsbarschfilet<br>Mediterranischer Art<br>Creolenreis<br>Zucchini mit Peperoni<br>** | Dès de tofu tessinois sautés<br>à la sauce aigre-doux<br>ou<br>Filet de loup de mer<br>à la mediterannées<br>Riz créole<br>Courgettes aux poivrons<br>** | Sauted Ticino Tofu cubes<br>on sweet & sour sauce<br>or<br>Sauteed sea bass fillet<br>Mediterranean style<br>Rice créole style<br>Zucchini with sweet peppers<br>** |
| Crema al mascarpone<br>con frutti di bosco<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                     | Mascarponecreme<br>mit Waldbeeren<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                            | Crème au mascarpone<br>aux fruits de bois<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                               | Mascarpone cream<br>with wild berries<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

## Sabato 30 settembre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                                                                        | Deutsch                                                                                                                                                                          | Français                                                                                                                                                                                  | English                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata d'avocado e pompelmo<br>con gamberetti al coriandolo<br>o<br>Tagliatelle ai funghi<br>e pomodori cherry<br>**                                                          | Avocado-Grapefruitssalat<br>mit Garnelen und Coriander<br>oder<br>Nudeln mit Pilzen<br>und Cherry Tomaten<br>**                                                                  | Salade d'avocats et pamplemousse<br>avec crevettes et coriandre<br>ou<br>Nouilles aux champignons<br>et tomates cherry<br>**                                                              | Avocado and grapefruit salad<br>with shrimps and coriander<br>or<br>Noodles with mushrooms<br>and cherry tomatoes<br>**                                                          |
| Consommé brunoise<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                            | Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                       | Consommé brunoise<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                                                         | Consommé brunoise<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                                             |
| Petto d'anatra al sesamo<br>Salsa al miele di Castagno ticinese<br>o<br>Scaloppine di vitello saltate<br>Salsa al Marsala<br>Patate Savoiarde<br>Fagiolini verdi al burro<br>** | Gebratene Entenbrust mit Sesam<br>an Tessiner Kastanien-Honigsauce<br>oder<br>Gebratene Kalbsschnitzel<br>an Marsalasauce<br>Savoyer-Kartoffeln<br>Grüne Bohnen mit Butter<br>** | Maigret de canard au sesam<br>Sauce au miel de châtaignes tessinois<br>ou<br>Escalopes de veau sautées<br>Sauce au Marsala<br>Pommes de terre savoyarde<br>Haricots verts au beurre<br>** | Roasted duckling breast with sesam<br>on Ticino chestnuts honey sauce<br>or<br>Sautéed veal escalopes<br>Marsala sauce<br>Potatoes savoy style<br>String beans with butter<br>** |
| Mousse alle castagne<br>con prugne al Merlot<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                | Kastanienmousse<br>mit Merlotzwetschen<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                        | Mousse aux châtaignes<br>Prunes au Merlot<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                | Chestnuts mousse<br>Plums with Merlotwine<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

## Domenica 1. ottobre – menu del giorno

| Italiano                                                                                                                                                                                                       | Deutsch                                                                                                                                                                     | Français                                                                                                                                                                               | English                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di formentino con<br>Involtino di tofu e verdure<br>Salsa soya<br>o<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                                                 | Nüsslissalat<br>Gemüse-Tofurolle<br>Soyasauce<br>oder<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                                     | Salade mâché<br>Roulade de tofu et légumes<br>Sauce à la soya<br>ou<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                                  | Valerian salad<br>Tofu and vegetables rolls<br>Soya sauce<br>or<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                        |
| Minestra al semolino<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                                                        | Griesssuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                                    | Potage à la semoule<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                                                                       | Semolina soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                                         |
| Medaglioni di filetto di maiale<br>su risotto allo zafferano<br>con porcini<br>o<br>Saltimbocca di lombatina di coniglio<br>Salsa al Marsala<br>Risotto allo zafferano<br>Cavolini di Bruxelles al burro<br>** | Schweinsfilet Medaillons<br>auf Safranrisotto<br>und Steinpilzen<br>oder<br>Kaninchenrückenfilet-Saltimbocca<br>Marsalasauce<br>Safranrisotto<br>Rosenkohl mit Butter<br>** | Medaillons de filet de porc<br>sur risotto au safran<br>et cèpes<br>ou<br>Saltimbocca de râble de lapin<br>Sauce au Marsala<br>Risotto au safran<br>Choux de Bruxelles au beurre<br>** | Porc fillet medaillons<br>on saffron risotto<br>and ceps<br>or<br>Rabbit loin saltimbocca<br>Marsala sauce<br>Risotto with saffron<br>Brussels sprouts with butter<br>** |
| Macedonia di frutta fresca<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                                                 | Frischer Fruchtsalat<br>Oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                     | Macedoine de fruits frais<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                             | Fresh fruits salad<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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](mailto:info@hotel-federale.ch)

\*\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\*

# Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

|                                                                                       |                       |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</b>               | <b>3b</b>             | <b>Fr. 25</b>       |
| Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron                                 | <b>½ Porz</b>         | <b>Fr. 18</b>       |
| Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron                                     |                       |                     |
| Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon       |                       |                     |
| <b>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</b>                                 | <b>4a,7a,1a</b>       | <b>Fr. 25</b>       |
| Saumon norvégien fumé, toast et beurre                                                | <b>½ Porz</b>         | <b>Fr. 18</b>       |
| Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter                                     |                       |                     |
| Smoked norwegian salmon with toast and butter                                         |                       |                     |
| <b>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</b>                                    | <b>1a,10a,9b,7b</b>   | <b>Fr. 19</b>       |
| Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf                                          |                       |                     |
| Grosser Salatteller mit Schinken und Ei                                               |                       |                     |
| Large mixed salad dish with ham and egg                                               |                       |                     |
| <b>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</b>                                       | <b>3a,5a,9a</b>       | <b>Fr. 14</b>       |
| Oxtail clair au Porto et oeuf                                                         |                       |                     |
| Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei                                          |                       |                     |
| Oxtail clair with Port wine and egg                                                   |                       |                     |
| <b>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</b>                               | <b>1a,3a,6a,7a,9a</b> | <b>Fr. 22 V</b>     |
| 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 |                       |                     |
| <b>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</b>                                       | <b>1a,3a,5a,7a</b>    | <b>Fr. 15V / 19</b> |
| Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara                                              |                       |                     |
| Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce                                         |                       |                     |
| Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce                                     |                       |                     |
| <b>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</b>                                  | <b>3a,7a,9a</b>       | <b>Fr. 22 V</b>     |
| Risotto au safran, petits pois et tomates                                             |                       |                     |
| Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten                                                |                       |                     |
| Risotto with saffron, green peas and tomatoes                                         |                       |                     |
| <b>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</b>                     | <b>1a,3a,5a,7a,9b</b> | <b>Fr. 44</b>       |
| Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan                               | <b>½ Porz</b>         | <b>Fr. 29</b>       |
| Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto                                   |                       |                     |
| Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto                                |                       |                     |
| <b>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</b>                | <b>5a,7a</b>          | <b>Fr. 41</b>       |
| 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                             |                       |                     |
| <b>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</b>                            | <b>1a,5a,7a</b>       | <b>Fr. 32</b>       |
| Filet de féra du lac de Lugano meunière                                               | <b>½ Porz</b>         | <b>Fr. 25</b>       |
| Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart                                |                       |                     |
| Sautéd 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 mûlée 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 myrtilles  
 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 tessinois, 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 senza 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**