

Lunedì 20 novembre – menu del giorno

Italiano

Mousse di trota affumicata
su mazzetto d'insalata autunnale

o

Penne bolognese

Crema di castagne

o

Insalata di stagione

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

o

Scaloppine di cervo
con mele

Spätzli al burro

Cavolo rosso brasato

**

Coppa Danimarca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Deutsch

Geräucherte Forellenmousse
auf Blattsalate

oder

Penne Bolognese

Kastanienrahmsuppe

oder

Saisonsalat

Spinatspätzli mit Pilzen,
ueberbacken mit Tessiner Alpkäse,
Spiegelei

oder

Hirschschnitzel
mit Äpfeln

Spätzli an Butter

Geschmortes Rotkraut

**

Coupe Denmark

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Français

Mousse de truite fumée
sur bouquet de salades

ou

Penne bolognese

Crème de châtaignes

ou

Salade de saison

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

ou

Escalopes de cerf
aux pommes

Spätzli au beurre

Chou rouge braisé

**

Coupe Denmark

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

English

Mousse of smoked trout
on salad leaves

or

Penne bolognese

Chestnuts cream soup

or

Seasonal side salad

Spinach spätzli with mushrooms,
gratinated with Ticino Alp cheese,
fried egg

or

Deer escalopes
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 21 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Penne alle castagne con verza, zucca e castagne **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Kastanien- Penne mit Kürbis, Wirsing und Kastanien **	Carpaccio de bresaola à la Roquette et parmesan ou Penne aux chataignes, chou frisé, courge et chataignes **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Chestnuts penne with cabbage, pumpkins and chestnuts **
Consommé alla brunoise di verdure o Insalata di stagione **	Kraftbr�he mit Gem�sebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé vegetables brunoise or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala o Lombatina d' agnello al forno Salsa alle erbette Riso alle verdure Zucchine saltate **	Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce oder Gebratener Lammr�cken Kr�utersauce Gemüse-Reis Gebratene Zuchetti **	Escalopes de veau saut�es Sauce au Marsala ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Courgettes saut�es **	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Sauted zucchini **
Mousse di castagne Salsa ai lamponi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanien-Mousse Beerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux chataignes sauce aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse on 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 – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Mercoledì 22 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di salmone affumicato su carpaccio di cetrioli e aneto o Farfalle allo zafferano con zucchini e salsiccia **	Tatere vom geräuchtem Lachs auf Gurkencarpaccio mit Dill oder Farfalle mit Safran, Zucchini und Wurst **	Tartare de saumon fumé sur carpaccio de concombre et aneth ou Farfalle au safran, courgettes et saucisse **	Tartare of smoked salmon on cucumber carpaccio with dill or Farfalle with saffron, zucchini and sausage **
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 **
Dadolata di tofu bio Ticinese saltati in salsa alla paprica e peperoni o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate saltate Broccoli ai pomodori **	Gebratene Tessiner Bio Tofuwüfel an Paprika und Peperonsauce oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Schwenkkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Dès de tofu bio tessinois sautés à la sauce aux poivrons et paprika ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes de terre sautées Broccoli à la concasse de tomates **	Sauted Ticino organic tofu on paprika and sweet peppers sauce or Sauteed white fish from the Lugano lake on almonds butter Roasted potatoes Broccoli with tomatoes **
Crostata di mele Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes Glace à la vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple tart 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***

Giovedì 23 novembre – 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

**

Sminuzzato di cervo

Salsa al Cognac

o

Entrecote di manzo

Burro alle erbe

Patate rosolate

Carote glassate

**

Ananas marinato con menta e
rosmarino

Sorbetto al mango

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Herbstsalat mit Pilzen, Speck,
Trauben und Croutons

oder

Pfannkuchen Florentinerart
mit Spinat gefüllt

**

Kürbisrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Hirschgeschnetzeltes

an Cognacsauce

oder

Rinds-Entrecote

Kräuterbutter

Bratkartoffeln

Glasierte Karotten

**

Marinierte Ananas mit Minze und
Rosmarin

Mangosorbet

Oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade automnale aux champignons,
lardons, raisin et croûtons

ou

Crêpe à la florentine
aux épinards

**

Crème de courge

ou

Salade de saison

**

Emincé de cerf

Sauce au Cognac

ou

Entrecôte de boeuf

Beurre aux fines herbes

Pommes de terre rissolées

Carottes glacées

**

Ananas marinée à la menthe et
romarin

Sorbet à la mangue

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Autumn salad with mushrooms,
bacon, grapes and croutons

or

Crepe Florence style
with spinach

**

Pumpkins cream soup

or

Seasonal side salade

**

Sliced deer

on Cognac sauce

or

Beef entrecote

Herbs butter

Roasted potatoes

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 24 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Piatto di 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 **
Dadolata di tofu bio ticinese alla zurighese o Filetto di branzino alla mediterranea Riso alla creola Spinaci alla panna **	Gebratene Tessiner Bio Tofu Zürcher Art oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Mediterranischer Art Kreolenreis Spinat an Rahmsauce **	Dès de tofu bio tessinois à la zurichoise ou Filet de loup de mer à la méditerranée Riz créole Epinards à la crème **	Sautéed organic Ticino Tofu Zurich style or Sautéed sea bass filet mediterranean style Rice creole style Creamy spinach **
Coppa Nesselrode meringa, gelato vaniglia e vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Meringue, Vanilleeis und Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Nesselrode meringues, glace vanille et vermicelles ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Nesselrode meringue, vanilla ice and 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*](#)

Sabato 25 novembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

<p>Insalata Waldorf con carne secca di cervo o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **</p> <p>Consommé celestina o Insalata di stagione **</p> <p>Bistecca di maiale Salsa alla senape o Entrecote di manzo grigliato Salsa al pepe verde Gratin di patate Fagiolini verdi al timo **</p> <p>Mousse al cioccolato su frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca</p>	<p>Waldorfsalat mit Hirsch-Trockenfleisch oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs **</p> <p>Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat **</p> <p>Schweins-Steak Senfsauce oder Grilliertes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Thymian **</p> <p>Schokoladenmousse auf Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte</p>	<p>Salade Waldorf A la viande séchée de cerf ou Farfalle à la crème avec broccoli et saumon fumé **</p> <p>Consommé cèlestines ou Salade de saison **</p> <p>Steak de porc Sauce aux prunes ou Entrecote de boeuf grillée Sauce au poivre vert Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym **</p> <p>Mousse au chocolat sur fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais</p>	<p>Waldorf salad with air dried deer or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon **</p> <p>Consommé celestines or Seasonal side salad **</p> <p>Porc steak fMustard sauce or Grilled beef entrecote Green pepper sauce Potatoes gratin String beans with thyme **</p> <p>Chocolate mousse on wild berries or Selection of cheese or Fresh fruits</p>
---	---	--	--



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 novembre – 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 **	Tomatoes 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 Kalbpiccata 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 cepes mushrooms 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

<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 Ochschwanzsuppe 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
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i>	5a,7a	Fr. 41
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites		
Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
Grilled beef entrecote with herbs butter and french fries		
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>	1a,5a,7a	Fr. 32
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sautéed whitefish from Lugano lake meuniere style		

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
 Mousse of smoked trout on green salad leaves, toast and butter



Crema di castagne e mirtilli 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 fris e
 Kastanien-Penne mit Tessiner Seitan Tofu, K urbis 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   la courge avec ou **sans** miettes de saucisse de porc tessinoise Fr. 18
 K urbis- Risotto mit oder **ohne** Tessiner Schweinewurstkr meln
 Pumpkins risotto with or **whitout** Ticino porc sausage crumbs

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 brais e
 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   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**