

Lunedì 4 dicembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Penne all' amatriciana	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln	Saumon fumé Toast et beurre ou Penne all' amatriciana Sauce tomate au lard et oignons	Smoked salmon Toast and butter or Penne all'amatriciana Tomato sauce with bacon and onions
***	***	***	***
Crema di castagne o Insalata di stagione ***	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de châtaignes ou Salade de saison ***	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad ***
Spätzli agli spinaci e funghi gratinate al formaggio d'Alpe Ticinese, uovo al piatto o Scaloppine di cervo con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Spinatspätzli mit Pilzen, ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei oder Hirschschnittel mit Äpfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut **	Spätzli aux épinards et champignons, gratinées au fromage des Alps tessinois, oeuf au plat ou Escalopes de cerf aux pommes Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Spinach spätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg or Deer escalopes with apple Spätzli with butter Braised red cabbage **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danmarc ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Danimarc 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 5 dicembre – 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 chataîgnes, chou frisé, courge et chataîgnes **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Chestnuts penne with cabbage, pumpkins and chestnuts **
Crema di piselli verdi o Insalata di stagione **	Gr�nerbsenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème aux petits pois ou Salade de saison **	Green peas cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala o Petto di pollo al forno Salsa alle erbette Riso alle verdure Cavolini di Bruxelles **	Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce oder Gebratene Pouletbrust Kr�utersauce Gemüse-Reis Rosenkohl **	Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala ou Supreme de poulet rôti Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Chou de Bruxelles **	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Roasted chicken breast Herbs sauce Rice with vegetables Brussels sprout **
Mousse di castagne Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanien-Mousse Beerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux chataîgnes 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 6 dicembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Farfalle allo zafferano con broccoli e salsiccia **	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Farfalle mit Safran, Brokkoli und Wurst **	Saumon fumé Toast et beurre ou Farfalle au safran, broccoli et saucisse **	Smoked salmon Toast and butter or Farfalle with saffron, broccoli and sausage **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de broccoli ou Salade saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Risotto al parmigiano Zucchine ai pomodori **	Kalbs-Saltimbocca Marsalasauce oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Risotto mit Parmesan Zuchetti mit Tomaten **	Saltimbocca de veau Sauce au Marsala ou Filet de féra sauté du lac de Lugano à la meunière Risotto au parmesan Courgettes à la concasse de tomates **	Veal saltimbocca Marsala sauce or Sautéed white fish from the Lugano lake Meuniere style Risotto with parmesan Zucchini with tomatoes **
Sorbetto alla fragola o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries 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*](#)

Giovedì 7 dicembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata autunnale con
funghi, pancetta, uva e crostini

o

Ravioli agli spinaci e ricotta
Burro e salvia

**

Crema di zucca

o

Insalata di stagione

**

Scaloppine di cervo saltate

Salsa al Cognac

o

Entrecote di manzo

Burro alle erbe

Patate rosolate

Cavolo rosso brasato

**

Ananas marinato con menta e
rosmarino

Sorbetto al mango

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Herbstsalat mit Pilzen, Speck,
Trauben und Croutons

oder

Spinat-Ricottaravioli
Salbeibutter

**

Kürbisrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Gebratenes Hirschschnitzel

an Cognacsauce

oder

Rinds-Entrecote

Kräuterbutter

Brat-Kartoffel

Geschmortes Rotkraut

**

Marinierte Ananas mit Minze und
Rosmarin

Mangosorbet

Oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade automnale aux champignons,
lardons, raisins et croûtons

ou

Ravioli aux épinards et ricotta
Beurre à la sauge

**

Crème de courge

ou

Salade de saison

**

Escalopes de cerf sautées

Sauce au Cognac

ou

Entrecôte de boeuf

Beurre aux fines herbes

Pommes de terre rissolées

Chou rouge braisé

**

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

Spinach and ricotta ravioli
Sage butter

**

Pumpkins cream soup

or

Seasonal side salade

**

Sauted deer escalopes

on Cognac sauce

or

Beef entrecote

Herbs butter

Sauted potatoes

Braised red cabbage

**

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 8 dicembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Spaghetti al pomodoro **	Geräuchte Forellenmousse Toast und Butter oder Spaghetti an Tomatensauce **	Mousse de truite fumée Toast et beurre ou Spaghetti à la sauce tomate **	Smoked trout mousse Toast and butter or Spaghetti on tomato sauce **
Crema di carote o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de carottes ou Salade de saison **	Carrots cream soup or Seasonal side salad **
Dadolata di tofu bio ticinese alla zurighese o Filetto di coregone alla mugnaia Riso alla creola Spinaci alla panna **	Gebratene Tessiner Bio Tofu Zürcher Art oder Gebratenes Felchenfilet Müllerinart Kreolenreis Spinat an Rahmsauce **	Dès de tofu bio tessinois à la zurichoise ou Filet de fèra à la meunière Riz créole Epinards à la creme **	Sauted organic Ticino Tofu Zurich style or Sauted white fish filet meuniere 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 9 dicembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata Waldorf con carne secca di cervo o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **	Waldorfsalat mit Hirsch-Trockenfleisch oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs **	Salade Waldorf A la viande séchée de cerf ou Farfalle à la crème avec broccoli et saumon fumé **	Waldorf salad with air dried deer or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon **
Consommé celestina o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat **	Consommé célestines ou Salade de saison **	Consommé celestines or Seasonal side salad **
Arrosto di maiale farcito alle prugne Salsa al rosmarino o Entrecote di manzo grigliato Salsa al pepe verde Patate rosolate Fagiolini verdi al timo **	Schweinsbraten gespickt mit Zwetschgen an Rosmarinsauce oder Grilliertes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Brat-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian **	Rôti de porc farcié aux prunes sauce au romarin ou Entrecote de boeuf grillée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées Haricots verts au thym **	Roast porc filled with plums on rosemarysauce or Grilled beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes String beans with thyme **
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestürtzte Caramelcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel custard 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 3 dicembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Piatto d' affettati ticinesi o Ravioli agli spinaci al burro e salvia **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter **	Assiette de charcuterie tessinoise ou Ravioli aux épinards au beurre à la sauges **	Ticino cold cuts or Ravioli filled with spinach on sages butter **
Crema ai funghi o Insalata di stagione **	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème aux champignons ou Salade de saison **	Mushrooms 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 ceps 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		
Sauted 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
 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 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 Schweinewurstkrümel
 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