

Lunedì 1. aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Morbido di zucca su salsa al formaggio o Penne alla bolognese ***	Kürbisflan auf Käsesauce oder Penne alla bolognese ***	Timbale de courge sur sauce au fromage ou Penne à la bolognese ***	Pumpkins flan on cheese sauce or Penne on Bolognese sauce ***
Crema di finocchi al Pernod o Insalata di stagione ***	Fenchelrahmsuppe mit Pernod oder Saisonsalat ***	Crème de fenouil au Pernod ou Salade de saison ***	Fennel cream soup with Pernod or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di tofu Bio ticinese in salsa ai funghi shiitake o Scaloppine di maiale saltate Salsa al Marsala Frittelle di patate arrostiti Carote glassate **	Tessiner Bio Tofugeschnetzeltes an Shiitake- Pilzsauce oder Gebratene Schweinsschnitzel Marsalasauce Gebratene Kartoffelpuffer Glasierte Karotten **	Emincé de tofu Bio tessinois à la sauce aux champignons shiitake ou Escalopes de porc sautées Sauce au Marsala Galettes de pommes de terre sautées Carottes glacées **	Sliced organic tofu from Ticino on shiitake mushrooms sauce or Sautéed porc escalopes Marsala sauce Roasted potatoes pancakes Glaced carrots **
Semifreddo al miele Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Honig-Rahmgefrorenes Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Honey parfait Chocolate sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du jour

Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

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 2 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di finocchi e arance con gamberetti o Spaghetti alla carbonara d'asparagi verdi **	Fenchel-Oragensalat mit Garnelen oder Spaghetti an grüne Spargeln- Carbonara **	Salade de fenouil et oranges avec crevettes ou Spaghetti à la carbonara d'aspèrges vertes **	Fennel and oranges salad with shrimps or Spaghetti on green asparagus carbonara **
Crema di carote e zenzero o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Saisonsalat **	Crème de carottes et gingembre ou Salade de saison **	Carotts cream soup with ginger or Seasonal side salad **
Filetto di branzino saltato con erbette e pomodori cherry o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Riso alle mandorle Spinaci al burro **	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutern und Cherry-Tomaten oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Reis mit Mandeln Spinat an Butter **	Filet de loup de mer sauté aux fines herbes et tomates cherry ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Riz aux amandes Epinards au beurre **	Sauted se bass filet with herbs and cherry tomatoes or Sauted veal escalopes Lemon sauce Rice with almonds Spinach with butter **
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup Jacques or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo Fr. 49
Solo piatto principale Fr. 28

Ganzes Menu Fr. 49
Nur Hauptgang/Tagesteller Fr. 28

Menu complet Fr. 49
Plat principal/Assiette du jour Fr.28

Complete menu Fr. 49
Main dish only 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 3 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di agrumi al Campari o Fusilli al pesto con patate e fagioli verdi **	Zitrusfrüchte Cocktail mit Campari oder Fusilli an Pesto mit Kartoffeln und grüne Bohnen **	Cocktail d'agrumes au Campari ou Fusilli au Pesto, pommes de terre et haricots verts **	Citrus fruits cocktail with Campari or Fusilli with pesto potatoes and string beans **
Minestra di verdure alla paesana o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat **	Potage de légumes à la paysanne ou Salade saison **	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad **
Finocchio farcito con zucchini, pinoli e parmigiano Salsa al pomodoro o Lombatina d'agnello al forno Su ragout di fagioli Puré di patate alla zucca **	Gefüllter Fenchel mit Zucchini, Pinienkerne und Parmesan an Tomatensauce oder Gebratener Lammrücken auf Bohnenragout Kartoffelstock mit Kürbis **	Fenouil farci avec courgettes pignons de pin et parmesan Sauce tomates ou Selle d'agneau rôti au four Sur ragout d' haricots Pommes de terre purée à la courge **	Filled fennel with zucchini, pine nuts and parmesan Tomatoes sauce or Roasted lamb saddle on beans ragout Mashed potatoes with pumpkins **
Ananas marinato Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée Sorbet à la mangue ou Choix de fromates ou Fruits frais	Marinated pineapple Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo Fr. 49
Solo piatto principale Fr. 28

Ganzes Menu Fr. 49
Nur Hauptgang/Tagesteller Fr. 28

Menu complet Fr. 49
Plat principal/Assiette du jour Fr.28

Complete menu Fr. 49
Main dish only 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 4 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di zucca e zucchini con polpette di tofu ticinese e noci o Gnocchi di patate al pomodoro e basilico **	Kürbis-Zucchini Salat mit Tessiner Tofu-Nussfrikadellen oder Kartoffelgnocchi an Tomaten-Basilikumsauce **	Salade de courge et courgettes aux boulettes de tofu tessinois et noix ou Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate et basilic **	Pumpkins and zucchini salad with tofu & walnuts meatballs or Potatoes gnocchi on tomato sauce with basil **
Crema di finocchi al Pernod o Insalata di stagione **	Fenchelrahmsuppe mit Pernod oder Saisonsalat **	Crème de fenouil au Pernod ou Salade de saison **	Fennel cream soup with Pernod or Seasonal side salad **
Goulach di seitan all'ungherese o Brasato di manzo al Merlot Polenta Cavolini di Bruxelles **	Seitan-Goulach Ungarische Art oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Gedünsteter Rosenkohl **	Goulach de seitan à l' hongroise ou Boeuf braisé sauce au Merlot Polenta Chou de Bruxelles etuvés **	Seitan goulach Hungarian style or Beef stew on Merlot wine sauce Polenta Brussels sprouts **
Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux citrons ou Choix de fromates ou Fruits frais	Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo Fr. 49
Solo piatto principale Fr. 28

Ganzes Menu Fr. 49
Nur Hauptgang/Tagesteller Fr. 28

Menu complet Fr. 49
Plat principal/Assiette du jour Fr.28

Complete menu Fr. 49
Main dish only 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 5 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Bresaola con rucola e parmigiano o Quiche agli spinaci **	Bresaola mit Rauke und Parmesan oder Spinat- Quiche **	Bresaola à la roquette et parmesan ou Quiche aux épinards **	Bresaola with rocket and parmesan or Spinach quiche **
Crema di sedano rapa e noci o Insalata di stagione **	Sellerierahmsuppe mit Nüssen oder Saisonsalat **	Crème de céleri aux noix ou Salade de saison **	Celery cream soup with nuts or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate lesse o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Riso alle verdure Broccoli al vapore ** Vermicelles o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerin Art Salzkartoffeln oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce Gemüsereis Gedämpfter Brokkoli ** Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Filet de féra meunière du lac de Lugano Pommes de terre nature ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Riz aux légumes Brocoli à la vapeur ** Vermicelles ou Choix de fromates ou Fruits frais	Sauted whitefish from lake Lugano Meuniere style Boiled potatoes or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Vegetables rice Steamed broccoli ** Vermicelles or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo Fr. 49
Solo piatto principale Fr. 28

Ganzes Menu Fr. 49
Nur Hauptgang/Tagesteller Fr. 28

Menu complet Fr. 49
Plat principal/Assiette du jour Fr.28

Complete menu Fr. 49
Main dish only 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 6 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tartare di salmone affumicato all'erba cipollina e rafano Toast e burro o Mousse al formaggio su mazzetto d' insalata **	Geräuchtes Lachs Tartar mit Schnittlauch und Meerrettich Toast und Butter oder Käse-Mousse auf Blattsalate **	Tartare de saumon fumé à la ciboulette et raifort Toast et beurre ou Mousse au fromage sur feuilles de salades **	Smoked salmon tartare with chives and horseradish Toast and butter or Cheese mousse on salad bouquet **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno su letto di porri alla crema o	Gebratene Pouletbrust auf Rahmlauch oder	Suprême de poulet rôti sur lit de poireaux à la crème ou	Roasted chicken breast on leed cream bed or
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe Patate saltate Fagiolini verdi al burro **	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter Schwenk-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Entrecote de boeuf sautée Beurre Maître d'Hotel Pommes de terre sautées Haricots verts au beurre **	Sauteed beef entrecote Herbs butter Sauted potatoes String beans with butter **
Bonet piemontese Salsa al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Bonet Piemontäser Art Caramelsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Bonet piemontais Sauce au caramel ou Choix de fromates ou Fruits frais	Bonet Piemont style Caramel sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du jour

Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

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 7 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Crostini alla guacamole e zucchini grigliate o Farfalle alla panna e broccoli **	Crostini mit Guacamole und grillierte Zucchini oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli **	Crostini au guacamole et courgettes grillées ou Farfalle à la crème et brocoli **	Crostini with guacamole and grilled zucchini or Farfalle on creamy sauce with broccoli **
Minestra di patate e porri o Insalata di stagione **	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat **	Potage Parmentier ou Salade saison **	Potatoes and leek soup or Seasonal side salad **
Piccata di tofu bio Ticinese alla milanese o Saltimbocca di vitello alla romana Salsa al Marsala Risotto allo zafferano Cavolfiori al prezzemolo **	Tessiner BioTofu-Piccata Mailänderart oder Kalbs-Saltimbocca Römischerart Marsalasauce Safranrisotto Blumenkohl mit Petersilie **	Piccata de tofu bio tessinois à la milanaise ou Saltimbocca de veau à la romaine Sauce au Marsala Risotto au safran Chou fleur au persil **	Ticino bio Tofu piccata Milan style or Veal saltimbocca Roma style Marsala sauce Risotto with saffron Cauliflower with parsley **
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramel-Köpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromates ou Fruits frais	Caramel crustard cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo Fr. 49	Ganzes Menu Fr. 49	Menu complet Fr. 49	Complete menu Fr. 49
Solo piatto principale Fr. 28	Nur Hauptgang/Tagesteller Fr. 28	Plat principal/Assiette du jour Fr.28	Main dish only 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>		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>		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>		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>		Fr. 14
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>		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>		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>		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>		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>		Fr. 42
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>		Fr. 33
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		

In primavera Im Frühling Au printemps

Insalata di zucca e zucchine con polpette di tofu bio ticinese e noci **Fr. 19 V**

Salade de courge et courgettes aux boulettes de tofu bio tessinois et noix

Kürbis-Zucchini Salat mit Tessiner Bio Tofu und Nüssen

Pumpkins and zucchini salad with organic Ticino tofu with walnuts

Insalata di finocchi agli agrumi e con gamberetti **Fr. 23**

Salade de fenouils aux agrumes et crevettes

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen

Fennel salad with citrus fruits and shrimps

Penne alle castagne con tofu ticinese, asparagi, spugnole e salsa al formaggio fresco **Fr. 25 V**

Penne aux chataignes au tofu tessinois, asperges, morilles et sauce au fromage frais

Kastanien Penne mit Tessiner Tofu, Spargeln, Morcheln und Frischkäsesauce

Chestnuts penne with Ticino Tofu, asparagus, morels and fresh cheesesauce

Risotto alla barbabietola con code di gamberoni e mozzarella di bufala **Fr. 29**

Risotto à la betterave vertes aux queue de crevettes géantes et mozzarella de bufflonne

Randenrisotto mit Riesengarnelenschwänze und Büffel-Mozzarella

Risotto with beet black tiger shrimps and buffalo mozzarella

Sminuzzato di seitan Bio Ticinese alla zurighese (salsa cremosa ai funghi) **Fr. 24 V**

Emincé de seitan bio tessinois à la zurichoise (sauce aux champignons)

Tessiner Bio Seitangeschnetztes Zürcherart (Pilzrahmsauce)

Sliced Ticino Bio seitan Zurich style (creamy mushrooms sauce)

Petto di pollo al forno in salsa agrodolce **Fr. 28**

Suprême de poulet rôti au four à la sauce aigre-doux

Im Ofen gebratene Pouletbrust an Süss-Sauersauce

Roasted chicken breast on sweet & sour sauce

Tagliata di manzo con rucola e carciofi **Fr. 42**

Entrecôte de boeuf avec roquette et artichauds

Rinds-Entrecote mit Rauke und Artischocken

Beef sirloin with rocket salad leaves and artichokes