

Lunedì 8 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse alla zucca su carpaccio di barbabietole con rucola e noci o Tortiglioni all'ortolana ***	Kürbismousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Tortiglioni an Tomaten-Gemüsesauce ***	Mousse à la courge sur carpaccio de betteraves à la roquette et noix ou Tortiglioni sauce tomates et légumes ***	Pumpkins mousse on beets carpaccio with rocket and nuts or Tortiglioni tomatoes sauce with vegetables ***
Crema di ceci al curcuma o Insalata di stagione ***	Kichererbsenrahmsuppe mit Curcuma oder Saisonsalat ***	Crème de pois chiches au curcuma ou Salade de saison ***	Chickpeas cream soup with curcuma or Seasonal side salad ***
Tranci di polenta arrostita con formaggio su ragout di funghi o Bistecca di maiale saltata Salsa ai semi di senape Patate rosolate al rosmarino Zucchine trifolate **	Gebratene Polentaschnitte mit Käse an Pilzsauce oder Gebratenes Schweinssteak an Senfkörnersauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Gebratene Zucchini **	Tranches de polenta sautées aux fromage Sauce aux champignons ou Steak de porc sauté à la sauce aux grains de moutarde Pommes de terre rissolées au romarin Courgettes sautées **	Roasted polenta slices with cheese on mushroom sauce or Sautéed porc steak on mustard grains sauce Roasted potatoes with rosemary Sautéed zucchini **
Coppa bella Elena o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Schöne Helene oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Belle Hélène ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup Belle Helene 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***

Martedì 9 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi, pomodori, noci ed erbette o Couscous alle verdure e gamberetti **	Grüner Spargelsalat mit Tomaten, Nüssen und Kräuter oder Couscous mit Gemüse und Garnelen **	Salade d'aspèrges vertes aux tomates, noix et fines herbes ou Couscous aux légumes et crevettes **	Green asparagus salad with tomatoes, walnuts and herbs or Couscous with vegetables and shrimps **
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione **	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison **	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle o Brasato di manzo Salsa al Merlot Pure di patate Fagiolini verdi **	Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kartoffelstock Grüne Bohnen **	Filet de fèra du lac de Lugano au beurre aux amandes ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Pommes de terre purées Haricots verts **	Sauteed whitefish filet from Lugano lake on almonds butter or Braised beef on Merlotwine sauce Mashed potatoes String beans **
Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronen-Sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d'ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio 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***

Mercoledì 10 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Uova strapazzate con punte d'asparagi verdi o Ravioli spinaci e ricotta Burro alle salvia **	Rühreier mit grüner Spargelspitzen oder Spinat-Ricottaraviola an Salbeibutter **	Oeufs brouillées aux pointes d'aspèrges vertes ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Scrambled eggs with green asparagus tips or Spinach and ricotta ravioli on sage butter **
Crema alla zucca o Insalata di stagione **	Kurbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Sminuzzato di seitan bio ticinese in salsa ai peperoni o Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbette Riso alla turca Broccoli ai pomodori **	Tessiner Bio Seitangeschnetzelt an Peperonisauce oder Gebratener Lammrücken an Kräutersauce Turkischerreis Brokkoli mit Tomaten **	Emincé de Seitan bio tessinois Sauce aux poivrons ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz à la Turquie Broccoli à la concasse de tomates **	Slices of organic Seitan of Ticino on sweet pepper sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Broccoli with tomatoes **
Crostata alle mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes ou Choix de fromates ou Fruits frais	Apple tart 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 11 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di avocado e verdure Toast e margarina o Penne alla bolognese **	Avocado-Gemüse Tartare Toast und Margarine oder Penne Bolognese **	Tartare d'avocat et légumes Toast et margarine ou Penne bolognese **	Avocado & vegetables tartare Toast and margarine or Penne bolognese **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de brocoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Verdure al curry corona di riso basmati o Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise Patate saltate Fagiolini verdi **	Gemüsecurry Basmatireisring oder Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Béarnaise Schwenk-Kartoffeln Grüne Bohnen **	Légumes à la sauce au curry Couronne de riz basmati ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce Béarnaise Pommes de terre sautées Haricots verts **	Vegetables curry Basmati rice ring or Sauted beef tenderloin steak Sauce Béarnaise Roasted potatoes String beans **
Crema brûlée profumata all' arancia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Crème Brûlée parfumiert mit Orangen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée parfumé à l' orange ou Choix de fromates ou Fruits frais	Crema brûlée perfumed with oranges 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 12 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Piatto d' affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomates **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomatoes sauce **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade de saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di salmone grigionese alla griglia con salsa al basilico o Scaloppine di vitello saltate Salsa al marsala Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Grilliertes Bündner Laschsschnitzel Basilikumsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasaucce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Escalope grillée de saumon grisonnais Sauce au basilic ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Grilled Graubünden salmon escalope Basil sauce or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Mashed potatoes with saffron Spinach with butter **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköppli 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
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 13 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Strudel di verdure Salsa al formaggio o Tagliatelle al salmone, panna e pomodori cherry **	Gemüsestrudel an Käsesauce oder Nudeln mit Rahm, Lachs und Cherry Tomaten **	Strudel aux légumes Sauce au fromage ou Nouilles à la crème, saumon et tomates cherry **	Vegetables strudel Cheese sauce or Noodles on creamy sauce with salmon and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto d'anatra al sesamo Salsa all'arancio o Arrosto di maiale Salsa al rosmarino Patate Savoiarde Finocchio brasato **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Orangensauce oder Schweinsbraten an Rosmarinsauce Savoyer-Kartoffeln Geschmorter Fenchel **	Magret de canard au sésam Sauce aux oranges ou Rôti de porc Sauce au romarin Pommes de terre savoyarde Fenouil braisé **	Roasted duckling breast with sesame on orange sauce or Roasted porc on rosemary sauce Potatoes savoy style Braised fennel **
Coppa Nesselrode Vermicelli di castagne con meringa e gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Kastanien-Vermicelles mit Meringue und Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Nesselrode Vermicelles de chataignes Meringue et glace vanille ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup nesselrode Chestnuts vermicelles with meringue and vanilla ice cream 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 14 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fumé Toast et beurre ou	Smoked trout filet Toast and butter or
Uovo in camicia gratinato su letto di spinaci **	Ueberbackenes verlorenes Ei auf Blattspinat **	Oeuf poche gratiné sur épinards en branches **	Gratinated poached egg on spinach **
Crema di finocchi o	Fenchelrahmsuppe oder	Crème de fenouil ou	Fennel cream soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Risotto alla barbabietola con gorgonzola e noci o	Randenrisotto mit Gorgonzola und Nüssen oder	Risotto aux betteraves, gorgonzola et noix ou	Red beet risotto with gorgonzola and nuts or
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados Patate rosolate	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce Bratkartoffeln	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados Pommes de terre rissolées	Roasted chicken breast Calvados sauce Fried potatoes
Cavolini di Bruxelles al burro **	Rosenkohl mit Butter **	Choux de Bruxelles au beurre **	Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o	Frischer Fruchtsalat oder	Macedoine de fruits frais ou	Fresh fruits salad or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromates ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	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**

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
Kalbpiccata 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 d'asparagi verdi con cipolle, pomodori, erbette, noci e uovo **Fr. 22 V**

Salade d'aspèrges vertes aux oignons, tomates, noix, oeuf
Grüner Spargelsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Nüssen, und Ei
Green asparagus salad with onions, tomatoes, walnuts herbs and egg

Morbido d'asparagi verdi su salsa alla Robiola con chips di parmigiano **Fr. 18 V**

Timbale d'aspèrges vertes sur sauce au fromage Robiola et chips de parmesan
Grüne-Spargelflan auf Robiolakäsesauce mit Parmesanchips
Green asparagus flan on Robiola cheese sauce with parmesan cheese chips

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 e spugnole **Fr. 25 V**

Penne aux chataignes au tofu tessinois, aspèrges et morilles
Kastanien Penne mit Tessiner Tofu, Spargeln und Morcheln
Chestnuts penne with Ticino Tofu, asparagus, and morels

Risotto agli asparagi verdi con code di gamberoni all'aglio orsino **Fr. 28**

Risotto aux aspèrges vertes aux queue de crevettes géantes et à l'ail sauvage
Risotto mit grünen Spargeln, Riesengarnelenschwänze mit Bärlauch
Risotto with green asparagus, black tiger shrimps and wild garlic



Dadolata di tofu saltati con peperoni, ananas, zenzero vaniglia e coriandolo **Fr. 24 V**

Dès de tofu sautés aux poivrons, ananas, gingembre vanille et coriandre
Tofuwürfel mit Peperonigemüse, Ananas, Ingwer, Vanille und Koriander
Sautéed Bio tofu cubes with sweet pepper, pineapple, ginger, vanilla and coriander

Petto di pollo al forno «impanato» con nocciole e pistacchio Salsa al Marsala **Fr. 29**

Suprême de poulet rôti, «panée» aux noisettes et pistaches
Im Ofen gebratene Pouletbrust «paniert» mit Haselnüsse und Pistazien
Roasted chicken breast «breaded» with hazelnuts and pistachio

Tagliata di manzo con asparagi verdi e salsa Béarnaise **Fr. 45**

Entrecôte de boeuf aux aspèrges vertes et sauce Béarnaise
Rinds-Entrecote mit grünen Spargeln und Sauce Béarnaise
Beef- entrecote with green asparagus and sauce Béarnaise