

## Lunedì 15 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata primaverile con pomodori mozzarella di bufala e olive o Asparagi verdi Salsa olandese Prosciutto crudo ticinese ***	Frühlingssalat mit Tomaten Büffel- Mozzarella und Oliven oder Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Tessiner Rohschinken ***	Salade printanière aux tomates, mozzarella de bufflonne et olives ou Aspèrges vertes Sauce hollandaise Jambon cru tessinois ***	Spring salad with tomatoes, buffalo mozzarella and olives or Green asparagus Sauce hollandaise Ticino raw ham ***
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 ***
Scaloppine di tacchino saltate Salsa al pompelmo e Campari o Sminuzzato di maiale in salsa ai semi di senape Tagliatelle al burro Cavolfiori al pan grattato **	Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce oder Schweinsgeschnetzeltes an Senfkörnersauce Nudeln an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel **	Escalopes de dinde sautées Sauce à la pomplémousse et Campari ou Emincé de porc Sauce aux grains de moutarde Nouilles au beurre Chou-fleur polonaise **	Sautéed turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce or Sliced porc On mustard grain sauce Noodles wit butter Cauliflower with bread crumbs **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Dänemark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danemark ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup Denmark 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Martedì 16 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Carpaccio de bresaola à la Roquette et parmesan ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauges **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Potatoes gnocchi on sages butter **
Crema di cavolfiori o Insalata di stagione **	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème Dubarry ou Salade de saison **	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano affogato al vino bianco o Lombatina d' agnello al forno Salsa alle erbe Riso alle verdure Carote glassate **	Felchenfilet aus dem Luganersee Pochiert an Weissweinsauce oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüse Reis Glasierte Karotten **	Filet de fèra du lac de Lugano poché au vin blanc ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Carottes glacées **	White fish filet from lake Lugano poached on white wine sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Glaced carrots **
Profiterols Suchard o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Profiterols Suchard oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Profiterols Suchard ou Choix de fromates ou Fruits frais	Profiterols Suchard 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Mercoledì 17 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con noci, erbette, uova e pomodori o Melanzane con mozzarella impanate Salsa al pomodoro **	Grüner Spargelsalat mit Nüssen, Kräutern, Ei und Tomaten oder Panierte Auberginen mit Mozzarella Tomatensauce **	Salade d'asperges vertes aux noix, fines herbes, oeuf et tomates ou Aubergines et mozzarella panées Sauce tomate **	Green asparagus salad with walnuts, herbs, egg and tomatoes or Breaded eggplants with mozzarella Tomato sauce **
Minestrone o Insalata di stagione **	Minestrone oder Saisonsalat **	Minestrone ou Salade saison **	Minestrone or Seasonal side salad **
Sminuzzato di seitan bio ticinese Stroganoff o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta Fagiolini verdi **	Tessiner Bio Seitan-Geschnetzeltes Stroganoff oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Grüne Bohnen **	Emincé de Seitan bio tessinois Stroganoff ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta Haricots verts **	Sliced organic Seitan of Ticino Stroganoff style or Beef stew on Merlot sauce Polenta String beans **
Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d'ananas Sorbet au citron ou Choix de fromates 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Giovedì 18 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder	Saumon fumé Toast et beurre ou	Smoked salmon Toast and butter or
Spaghetti carbonara **	Spaghetti carbonara **	Spaghetti carbonara **	Spaghetti carbonara **
Crema all'aglio orsino o	Bärlauchrahmsuppe oder	Crème à l'ail sauvage ou	Wild garlic cream soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade de saison **	Seasonal side salad **
Scaloppine di tofu bio Ticinese impanate con nocciole e pistacchio o	Panierte Tessiner Bio Tofuschnitzel mit Haselnüsse und Pistazien oder	Escalopes de tofu bio tessinois panées aux noisettes et pistaches ou	Bio Ticino tofu escalopes crumbed with hazelnuts and pistachio or
Pollo arrosto al limone e rosmarino	Gebratenes Poulet an Zitrone und Rosmarin	Poulet rôti au four au citron et romarin	Roast chicken with lemon and rosemary
Patate rosolate	Bratkartoffeln	Pommes de terre rissolées	Roasted potatoes
Carote glassate **	Glasierte Karotten **	Carottes glacées **	Glaced carrots **
Semifreddo al miele di castagno Salsa al cioccolato o	Kastanien-Honig Parfait Schookoladensauce oder	Parfait au miel de châtaignes Salsa al cioccolato ou	Chestnuts honey parfait Chocolat sauce or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Venerdì 19 aprile – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Couscous alle verdure  
con polpette di tofu e noci

o

Ravioli agli spinaci e ricotta  
al burro e salvia

\*\*

Ristretto di manzo celestina

o

Insalata di stagione

\*\*

Filetto di branzino saltato  
agli agrumi e melograno

o

Spezzatino di vitello  
ai funghi

Pure di patate

Spinaci al burro

\*\*

Tiramisù

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Couscous mit Gemüse  
mit Tofu-Nuss Frikadellen

oder

Spinat-Ricotta Ravioli  
an Salbeibutter

\*\*

Rinds-Kraftbrühe mit Flädli

oder

Saisonsalat

\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Zitrusfrüchten und Granatapfel

oder

Kalbsvossen  
mit Pilzen

Kartoffelstock

Spinat mit Butter

\*\*

Tiramisù

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Couscous aux légumes avec  
boulettes de tofu et noix

ou

Ravioli aux épinards et ricotta  
Beurre à la sauges

\*\*

Consommé de boeuf célestines

ou

Salade de saison

\*\*

Filet de loup de mer sauté  
aux agrumes et grenade

ou

Ragout de veau  
aux champignons

Puré de pommes de terre

Épinards au beurre

\*\*

Tiramisù

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Couscous with vegetables and  
Tofu/walnuts balls

or

Spinach and ricotta ravioli  
on sage buttes

\*\*

Beef consommé clestines

or

Seasonal side salad

\*\*

Sautéed sea bass filet  
with citrus fruits and pomegranate

or

Veal stew  
with mushrooms

Mashed potatoes

Spinach with butter

\*\*

Tiramisù

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](mailto:info@hotel-federale.ch)

[\\*\\*Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible\\*](#)

## Sabato 20 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con gamberetti o Risotto allo zafferano con pomodori e piselli **	Fenchel-Orangensalat mit Garnelen oder Safranrisotto mit Tomaten und Erbsen **	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Risotto au safran aux tomates et petits pois **	Fennel salad with oranges and shrimps or Saffron risotto with tomatoes and green peas **
Crema ai broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de brocoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno Salsa al mais dolce con pancetta o Entrecote di manzo grigliato con rucola e parmigiano Patate rosolate Macedonia di verdure fresche **	Gebratene Pouletbrust an Süssmaissauce mit Speck oder Grilliertes Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan Bratkartoffel Saisonales Mischgemüse **	Suprême de poulet rôti Sauce au mais doux et lard ou Entrecôte de boeuf grillée à la roquette et parmesan Pommes de terre rissolées Macedoine de légumes **	Roasted chicken breast on sweet corn sauce with bacon or Grilled beef sirloin with rocket and parmesan Sauted potato Fresh mixed vegetables **
Banana caramellata Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelisierte Banane Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Banane caramélisée Sorbet au citron ou Choix de fromates ou Fruits frais	Caramelised banana 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Domenica 21 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Quiche agli asparagi verdi su mazzetto d'insalata o Funghi fritti Salsa tartara **	Grüne Spargel-Quiche auf Salat Bouquet oder Gebackene Champignons Sauce Tartare **	Quiche aux asperges vertes Bouquet de salade ou Champignons frits Sauce tartare **	Green asparagus quiche with salad bouquet or Deep fried mushrooms Sauce tartare **
Passato di patate al rosmarino o Insalata di stagione **	Kartoffelsuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat **	Potage Parmentier au romarin ou Salade saison **	Potatoes soup with rosemary or Seasonal side salad **
Flan di carote Salsa alle erbette o	Karotten-Flan Kräutersauce oder	Timbale de carottes Sauce aux fines herbes ou	Carotts flan Herbs sauce or
Arrosto di spalla di vitello Salsa alle spugnole Gnocchi al semolino Zucchine al pomodoro **	Kalbsschulterbraten Morchelsauce Griessgnocchi Zucchini mit Tomaten **	Rôti d'épaule de veau Sauce aux morilles Gnocchi de semoule Courgettes aux tomates **	Roast veal shoulder Morels sauce Semolina gnocchi Zucchini with tomatoes **
Meringhe con gelato o	Meringues mit Glace oder	Meringues glacées ou	Meringues with ice cream 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](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><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i></b>		<b>Fr. 25</b>
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	<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><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i></b>		<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	<b>Fr. 18</b>
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norwegian salmon with toast and butter		
<b><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i></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><i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i></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><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i></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 buffet and sage leaves		
<b><i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i></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><i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i></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><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i></b>		<b>Fr. 44</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	<b>Fr. 29</b>
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<b><i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i></b>		<b>Fr. 42</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><i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i></b>		<b>Fr. 33</b>
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	<b>Fr. 25</b>
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  
Sauted 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