

## Lunedì 22 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Asparagi verdi Salsa olandese Prosciutto crudo ticinese o Tortiglioni al pomodoro con melanzane e mozzarella ***	Grüne Spargel Hollandische Sauce Tessiner Rohschinken oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Auberginen und Mozzarella ***	Aspèrges vertes Sauce hollandaise Jambon cru tessinois ou Tortiglioni à la sauce tomate avec aubergines et mozzarella ***	Green asparagus Sauce hollandaise Ticino raw ham or Tortiglioni on tomato sauce with eggplants and mozzarella ***
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 ***
Scaloppine di seitan bio Ticinese impanate o Sminuzzato di vitello in salsa ai funghi Patate rosolate Carote glassate **	Panierte Tessiner Bio Seitanschnitzel oder Kalbs-Geschnetzeltes an Pilzsauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten **	Escalopes panées de seitan bio tessinois ou Emincé de veau Sauce aux champignons Pommes de terre rissolées Carottes glacées **	Bread crumbed organic seitan escalopes or Sliced veal on mushrooms sauce Roasted potatoes Glaced carrots **
Semifreddo alle fragole Salsa ai kiwi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer Parfait Kiwisauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises Sauce aux kiwi ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberry parfait Kiwi 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Martedì 23 aprile – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Mousse di trota affumicata Toast e burro o Farfalle ai broccoli, pinoli e pomodorini **	Geräuchte Forellenmousse Toast und Butter oder Farfalle mit Pinienkernen, Brokkoli und Tomaten **	Mousse de truite fumée Toast et beurre ou Farfalle aux pignons de pin, broccoli et tomate **	Smoked trout mousse Toast and butter or Farfalle with pine nuts, broccoli and tomatoes **
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 **
Code di gamberoni saltati alle erbe o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Riso alle verdure Spinaci al burro **	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Kräutern oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Reis mit Gemüse Spinat an Butter **	Queue de crevettes géantes sautées aux fines herbes ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Riz aux légumes Epinards au beurre **	Sauted black tiger shrimps with fresh herbs or Sauted veal escalopes Lemon sauce Rice with vegetables 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Mercoledì 24 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mazzetto d'insalata di stagione con mozzarella di bufala, pomodoro e olive o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Saisonales Salatbouquet mit Büffel-Mozzarella, Tomate und Oliven oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Bouquet de salade à la mozzarella de bufflonne, tomate et olives ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauges **	Seasonal salad bouquet with buffalo mozzarella, tomato and olives or Potatoes gnocchi on sage butter **
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 **	Gefüllter Fenchel mit Zucchini, Pinienkerne und Parmesan an Tomatensauce oder Gebratener Lammrücken auf Bohnenragout Kartoffelstock **	Fenouil farci à la courgettes, pignons de pin et parmesan Sauce tomates ou Selle d'agneau rôti au four Sur ragout d' haricots Pommes de terre purée **	Filled fennel with zucchini, pine nuts and parmesan Tomatoes sauce or Roast lamb saddle on beans ragout Mashed potatoes **
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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Giovedì 25 aprile – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Vitello tonnato	Vitello tonnato	Vitello tonnato	Vitello tonnato
o	Kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce	Rôti de veau froid à la sauce au thon	cold veal roast on tuna sauce
Fusilli al pesto	oder	ou	or
con patate e fagiolini verdi	Fusilli an Pestosauce	Fusilli au pesto	Fusilli on pesto sauce
**	mit Kartoffeln und grünen Bohnen	aux pommes de terre et haricots verts	with potatoes and string beans
Crema di finocchi al Pernod	**	**	**
o	Fenchelrahmsuppe mit Pernod	Crème de fenouil au Pernod	Fennel cream soup with Pernod
Insalata di stagione	oder	ou	or
**	Saisonsalat	Salade de saison	Seasonal side salad
Ragout di funghi misti	**	**	**
o	Mischpilzeragout	Ragout de mélange de champignons	Mixed mushrooms ragout
Brasato di manzo al Merlot	oder	ou	or
Polenta ticinese	Rindsschmorbraten an Merlotsauce	Boeuf braisé sauce au Merlot	Beef stew on Merlot wine sauce
Scorzonere al burro	Polenta Tessiner Art	Polenta tessinoise	Polenta Ticino style
**	Schwarzwurzeln an Butter	Salsifis au beurre	Salsifys with butter
Sorbetto al limone	**	**	**
o	Zitronensorbet	Sorbet aux citrons	Lemon sorbet
Selezione di formaggi	oder	ou	or
o	Käse Auswahl	Choix de fromates	Selection of cheese
Frutta fresca	oder	ou	or
	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 26 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con bresaola, pomodori e noci o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia **	Grüner Spargelsalat mit Bresaola, Tomaten und Nüssen oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter **	Salade d'aspèrges vertes à la bresaola, tomates et noix ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Green asparagus salad with bresaola, tomatoes and walnuts or Spinach and ricotta ravioli on sage butter **
Minestra al semolina tostato o Insalata di stagione **	Geröstete Griesssuppe oder Saisonsalat **	Potage de semoule toasté ou Salade de saison **	Roasted semolina soup or Seasonal side salad **
Filetto di salmone delle Alpi grigionesi su risotto alle verdure o Arrosto di coniglio farcito ai funghi salsa al Marsala Risotto al parmigiano Broccoli al vapore **	Gebratener Bündner Berglachs-Filet auf Gemüserisotto oder Kaninchenbraten gefüllt mit Pilzen an Marsalasauce Parmesanrisotto Gedämpfter Brokkoli **	Filet de saumon des Alpes grisonnais sauté sur risotto aux légumes ou Rôti de lapin farci aux champignons Sauce au Marsala Risotto au parmesan Broccolis à la vapeur **	Sauteed salmon fillet of Swiss alps on vegetables risotto or Rabbit roast filled with mushrooms Marsala sauce Risotto with parmesan Steamed broccolis **
Crema al mascarpone con fragole fresche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone Fraises frais ou Choix de fromates ou Fruits frais	Mascarpone cream with fresh strawberries 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 27 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone affumicato all'erba cipollina e rafano Toast e burro o	Geräuchtes Lachs Tartar mit Schnittlauch und meerrrettich Toast und Butter oder	Tartare de saumon fumé à la ciboulette et raifort Toast et beurre ou	Tartar of smoked salmon with chives and horseradish Toast and butter or
Tagliatelle alle punte d'asparagi verdi con spugnole e timo **	Tagliatelle mit Spargelspitzen Morcheln und Thymian **	Tagliatelle aux pointes d'aspèrges morilles et thym **	Tagliatelle with asparagus tips morilles and thyme **
Consommé brunoise o	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder	Consommé brunoise ou	Consommé brunoise or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade de saison **	Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno Salsa alle erbette o	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder	Suprême de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou	Roasted chicken breast Herbs sauce or
Tagliata d'entrecote di manzo con rucola e parmigiano Patate novelle arrosto Coste al burro **	Rinds-Entrecote tagliata mit Rauke und Parmesan Neue Bratkartoffeln Krautstiele an Butter **	Tagliata d'entrecote de boeuf à la roquette et parmesan Pommes de terre nouvelles rissolées Côte de blettes au beurre **	Beef entrecote tagliata with rocket and parmesan New roasted potatoes Swiss chard on butter **
Mousse al cioccolato su frutti di bosco o	Schokoladenmousse mit frische Beeren oder	Mousse au chocolat aux baies fraiches ou	Chocolat mousse with wild berries 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**  
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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Domenica 28 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con avocado, mais, fagioli, pomodori e coriandolo o Farfalle al salmone, panna Broccoli e olive **	Quinoasalat mit Avocado, Mais Bohnen, Tomaten und Koriander oder Farfalle mit Lachs, Rahm Tomaten und Oliven **	Salade de quinoa au avocado, mais haricots, tomates et coriandre ou Farfalle au saumon, crème broccoli, et olives **	Quinoa salad with avocado, sweet corn, beans, tomatoes and coriander or Farfalle with salmon, cream broccoli, and olives **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de broccoli ou Salade saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Piccata di tofu Ticinese alla milanese o Saltimbocca di vitello alla romana salsa al Marsala Risotto al parmigiano Zucchine alle erbe **	Tessiner Tofu Piccata Mailänderart oder Kalbs-Saltimbocca Römer Art Marsalasauce Risotto mit Parmesan Zucchini mit Kräutern **	Piccata de todù tessinoise à la milanaise ou Saltimbocca de veau à la romaine Sauce au Marsala Risotto au parmesan Courgettes aux fines herbes **	Ticino tofu piccata Milan style or Veal saltimbocca Roman style Marsala sauce Risotto au parmesan Zucchini with herbs **
Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mango Sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



<b>Menu completo</b> Fr. 49	<b>Ganzes Menu</b> Fr. 49	<b>Menu complet</b> Fr. 49	<b>Complete menu</b> 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](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		
Sautéed 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