

Lunedì 29 aprile – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d'insalata di stagione o Verdure grigliate Mozzarella di bufala ***	Käsemousse auf Salat-Bouquet oder Gemüse vom Grill Büffel-Mozzarella ***	Mousse de fromage sur feuilles de salades ou Légumes grillés Mazzarella de bufflonne ***	Cheese mousse on salad bouquet or Grilled vegetables Bufala mozzarella ***
Minestra Mille fanti con uovo, pane grattato e parmigiano o Insalata di stagione ***	Mille fanti Bouillon mit Ei, Brotbrösel und Parmesan oder Saisonsalat ***	Potage Mille fanti avec Oeuf, parmesan et chapelure ou Salade de saison ***	Mille fanti bouillon with egg, parmesan cheese and bread crumbs or Seasonal side salad ***
Dadolata di seitan bio Ticinese Saltata alla provenzale o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Cavolfiori al pangrattato **	Gebratene Tessiner bio Seitanwürfel Provenzalischer Art oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Tessiner Polenta Blumenkohl mit Brotbrösel **	Dès de seitan bio tessinos sautés à la provençale ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Chou-fleur polonaise **	Sauteed Ticino organic seitan cubes Provence style or Beef stew Merlot wine sauce Polenta Ticino style 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

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

Martedì 30 aprile – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Crostini con avocado e con zucchini grigliate o Involtino primavera alle verdure su mazzetto d'insalata **	Crostini mit Avocado und grillierte Zucchini oder Frühlingsrolle mit Gemüse auf Salat-Bouquet **	Crostini à lavocat et courgettes grillées ou Rouleau de printemps aux légumes sur bouquet de salades **	Crostini with avocado and grilled zucchini or Spring rolls with vegetables on salad bouquet **
Minestra alle patate e porri o Insalata di stagione **	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat **	Potage Parmentier ou Salade de saison **	Potatoes and leek soup or Seasonal side salad **
Asparagi verdi gratinati con spugnole e arance o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Finocchio allo zafferano **	Grüner Spargelgratin mit Morcheln und Orangen oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Safranfenchel **	Gratin d'aspèrges vertes aux morilles et oranges ou Filet de féra du lac de Lugano au beurre aux amandes Pommes de terre nature Fenouil au safran **	Green asparagus gratin with morels and oranges or Sauteed whitefish filet from Lugano lake on almonds butter Boiled potatoes Fennel with saffron **
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 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

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

Mercoledì 1. maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Uova strapazzate con punte d'asparagi verdi o Tortiglioni all'amatriciana	Rühreier mit grünen Spargelspitzen oder Tortiglioni all'amatriciana Speck-Zwiebelntomatensauce	Oeufs brouillées aux pointes d'aspèrges vertes ou Tortiglioni all'amatriciana Sauce tomate au lard et oignons	Scrambled eggs with green asparagus tips or Tortiglioni all'amatriciana Tomato sauce with bacon and onions
**	**	**	**
Crema ai cavolfiori o Insalata di stagione	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat	Crème de chou fleur ou Salade saison	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad
**	**	**	**
Sminuzzato di tofu bio ticinese con verdure primaverili o Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbette Riso alla turca Broccoli al vapore	Tessiner Bio Tofugeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse oder Gebratener Lammrücken an Kräutersauce Turkischerreis Gedämpfter Brokkoli	Emincé de tofu bio tessinois aux légumes de printemps ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz à la Turquie Broccoli à la vapeur	Ticino organic tofu slices with spring vegetables or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Steamed broccoli
**	**	**	**
Crostata al rabarbaro o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Rhabarberkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte à la rhubarbe ou Choix de fromates ou Fruits frais	Rhubarb 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 2 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di verdure Toast e margarina o Penne alla bolognese **	Gemüse Tartare Toast und Margarine oder Penne Bolognese **	Tartare de légumes Toast et margarine ou Penne bolognese **	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 **
Curry alle verdure corona di riso basmati o Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise Patate saltate Scorzonere al burro **	Gemüsecurry Basmatireisring oder Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Béarnaise Schwenk-Kartoffeln Schwarzwurzeln an Butter **	Curry de légumes Couronne de riz basmati ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce Béarnaise Pommes de terre sautées Salsifis au beurre **	Vegetables curry Basmati rice ring or Sauteed beef entrecote Sauce Béarnaise Roasted potatoes Salsify with butter **
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisù oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisù ou Choix de fromates ou Fruits frais	Tiramisu 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 3 maggio – 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 **
Minestra alle verdure alla paesana o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe Bauern Art oder Saisonsalat **	Potage de légumes à la paysanne ou Salade de saison **	Farmer's vegetables soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di lucioperca del lago di Lugano con punte d'asparagi verdi o Saltimbocca di filetto di coniglio Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Spinaci al burro **	Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee mit grüner Spargelspitzen oder Kaninchenrückenfilet-Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Spinat mit Butter **	Escalope de sandre du lac de Lugano aux pointes d'aspèrges vertes ou Saltimbocca de râble de lapin Sauce au Marsala Risotto au parmesan Epinards au beurre **	Sauteed pike perch filet from Lugano lake with green asparagus tips or Rabbit loin filet saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan Spinach with butter **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolate mousse Wild berries 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***

Sabato 4 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Strudel di verdure Salsa al formaggio o Ravioli ai carciofi con julienne di prosciutto crudo **	Gemüsestrudel an Käsesauce oder Artischocken-Ravioli mit Rohschinkenstreifen **	Strudel aux légumes Sauce au fromage ou Ravioli aux artichauts avec julienne de jambon cru **	Vegetables strudel Cheese sauce or Artichokes ravioli with raw ham julienne **
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 novelle al forno Verdure miste primaverili **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Orangensauce oder Schweinsbraten an Rosmarinsauce Neue Bratkartoffeln Frühlings Mischgemüse **	Magret de canard au sesam Sauce aux oranges ou Rôti de porc Sauce au romarin Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes printanière **	Roasted duckling breast with sesame on oranges sauce or Roast porc on rosemary sauce Roasted new potatoes Spring mixed vegetables **
Panna cotta Salsa ai kiwi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Kiwi sauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux kiwi ou Choix de fromates ou Fruits frais	Panna cotta 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

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

Domenica 5 maggio – 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 poché gratiné sur épinards en branches **	Gratinated poached egg on spinaches **
Crema di pomodoro o	Tomatenrahmsuppe oder	Crème de tomates ou	Tomatoes cream soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Lasagne alle verdure o	Gemüselasagne oder	Lasagne aux légumes ou	Lasagne with vegetables or
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados Patate rosolate	Gebratene Pouletbrust Calvadosauce Bratkartoffeln	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados Pommes de terre rissolées	Roasted chicken breast Calvados sauce Fried potatoes
Zucchine ai pomodori **	Zucchini mit Tomaten **	Courgettes aux tomates **	Zucchini with tomatoes **
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 norvegian 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, erbetta, noci e uovo **Fr. 22 V**

Salade d'asperges 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'asperges 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, asperges 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 asperges 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 asperges vertes et sauce Béarnaise
Rinds-Entrecote mit grünen Spargeln und Sauce Béarnaise
Beef- entrecote with green asparagus and sauce Béarnaise