

Lunedì 6 maggio – 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 Bufala-Mozzarella und Oliven oder Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Tessiner Rohschinken ***	Salade printanière aux tomates, mozzarella de bufala et olives ou Aspèrges vertes Sauce hollandaise Jambon cru tessinois ***	Spring salad with tomatoes, bufala 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 **	Sauteed 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

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

Martedì 7 maggio – 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 erbette Riso alle verdure Carote glassate **	Felchenfilet aus dem Luganersee Pochiert an Weissweinsauce oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüse Reis Glasierte Karotten **	Filet de féra du lac de Lugano poché au vin blanc ou Selle d' agneau rôti au four Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Carottes glacées **	White fish filet from Lugano lake poached on white wine sauce or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Glaced carotts **
Profiteroles Suchard o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Profiteroles Suchard oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Profiteroles Suchard ou Choix de fromates ou Fruits frais	Profiteroles 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

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

Mercoledì 8 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con noci, erbetta, 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 fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio 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 9 maggio – 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	Organic Ticino tofu escalopes crumbed with hazelnuts and pistachio or
Pollo arrosto al limone e rosmarino	Gebratenes Poulet an Zitrone und Rosmarin	Poulet rôti au citron et romarin	Roasted 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 Schockoladensauce oder	Parfait au miel de chataîgnes Salsa al cioccolato ou	Chestnuts honey parfait Chocolat sauce 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*](#)

Venerdì 10 maggio – 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 **	Couscous mit Gemüse mit Tofu-Nuss Frikadellen oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter **	Couscous aux légumes avec boulettes de tofu et noix ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Couscous with vegetables and tofu nuts fricandels or Spinach and ricotta ravioli on sage buttes **
Ristretto di manzo celestina o Insalata di stagione **	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat **	Consommé de boeuf célestines ou Salade de saison **	Beef consommé clestines or Seasonal side salad **
Filetto di branzino saltato agli agrumi e melograno o Spezzatino di vitello ai funghi Pure di patate Spinaci al burro **	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten und Granatapfel oder Kalbsvoren mit Pilzen Kartoffelstock Spinat mit Butter **	Filet de loup de mer sauté aux agrumes et grenade ou Ragout de veau aux champignons Puré de pommes de terre Epinars au beurre **	Sauteed sea bass filet with citrus fruits and pomegranate or Veal stew with mushrooms Mashed potatoes Spinach 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	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

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

Sabato 11 maggio – 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 avec 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 **	Roast chicken breast on sweet corn sauce with bacon or Grilled beef entrecote with rocket and parmesan Sauteed 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

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

Domenica 12 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Quiche agli asparagi verdi su mazzetto d'insalata o Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietola con rucola e noci **	Grüne Spargel-Quiche auf Salat Bouquet oder Käsemousse auf Randencarpaccio mit Rucola und Nüssen **	Quiche aux asperges vertes Bouquet de salade ou Mousse au fromage sur carpaccio de betterave à la roquette et noix **	Green asparagus quiche with salad bouquet or Cheese mousse on beet carpaccio with rocket and nuts **
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 erbe o Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino Gnocchi al semolino Zucchine al pomodoro **	Karotten-Flan Kräutersauce oder Kalbsschulterbraten Rosmarinsauce Griessgnocchi Zucchini mit Tomaten **	Timbale de carottes Sauce aux fines herbes ou Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin Gnocchi de semoule Courgettes aux tomates **	Carrots flan Herbs sauce or Roasted veal shoulder Rosemary sauce Semolina gnocchi Zucchini with tomatoes **
Semifreddo alle fragole Salsa allo yoghurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Parfait anYoghurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises Sauce au yaourt ou Choix de fromates ou Fruits frais	Strawberries parfait on yoghurt sauce 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
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