

## Lunedì 3 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con blu di capra ticinese o Quiche alle verdure ***	Fenchel-Orangensalat mit Tessiner Ziegenblauschimmelkäse oder Gemüse-Quiche ***	Salade de fenouil et oranges au bleu de chèvre tessinois ou Quiche aux légumes ***	Fennel and oranges salad with Ticino goat blue cheese or Vegetables quiche ***
Crema di carote e cocco o Insalata di stagione ***	Karotten-Kokosnussrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison ***	Carotts and coconut cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di lombatina di coniglio Salsa alla senape o Scaloppine di vitello Salsa al Marsala Gnocchi di semolino Cavolfiori al prezzemolo ***	Kaninchenrückenfiletwürfel an Senfsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Griessgnocchi Blumenkohl mit Petersilie ***	Dès de filet de râble de lapin Sauce à la moutarde ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Chou fleur au persil ***	Rabbit loin cubes on mustard sauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce Semolina gnocchi Cauliflower with parsley ***
Crema al caramello al modo svizzero o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gebrannte Crème Schweizer Art oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée à la mode Suisse ou Choix de fromates ou Fruits frais	Crème brûlée Swiss style or Selection of cheese or 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\\*](#)

## Martedì 4 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Polpette di tofu e noci Salsa alle erbe ***	Geräucherte Forellen Mousse Toast und Butter oder Tofu-Nuss Frikadellen Kräutersauce ***	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Fricandels de tofu et noix Sauce aux fines herbes ***	Smoked trout mousse Toast and Butter or Tofu and nuts fricandels on herbs sauce ***
Crema al pomodoro o Insalata di stagione ***	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de tomates ou Salade de saison ***	Tomato cream soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia o Petto di pollo al forno Salsa alla robiola Riso selvatico Carote glassate ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Pouletbrust Frischkäsesauce Wildreis Glasierte Karotten ***	Filet de féra mèuniere du lac de Lugano ou Sûprème de poulet rôti Sauce au fromage frais Riz sauvage Caottes glacée ***	White fish filet from the Lugano lake Meuniere style or Roasted chicken breast Fresh cheese sauce Wild rice Glaced carotts ***
Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromates ou Fruits frais	Panna cotta Strawberries sauce or Selection of cheese or 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\***

## Mercoledì 5 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Prosciutto crudo Ticinese Mozzarella di bufala o Penne all'ortolana ***	Tessiner Rohschinken Büffel-Mozzarella oder Penne an Gemüse-Tomatensauce ***	Jambon cru tessinois Mozzarella de bufflonne ou Penne à la sauce tomate et légumes ***	Ticino raw ham Bufalo mozzarella or Penne on tomato & vegetables sauce ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Farmer's style soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di Seitan Bio Ticinese “impanate con nocciole e pistacchio” o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Tessiner Bio Seitanschnitzel “paniert mit Haselnüssen und Pistatzien” oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de Seitan Bio tessinois “panées aux noisettes et pistaches” ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli à la vapeur ***	Ticino organic seitan escalops “breaded with hazelnut and pistachio» or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Roasted potatoes Steamed broccoli ***
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**  
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\\*](#)

## Giovedì 6 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Roastbeef freddo Salsa tartare o Involtino di melanzane con ricotta, basilico e pinoli ***	Kaltes Roastbeef Sauce Tartare oder Auberginenröllchen mit Ricotta, Basilikum und Pinien ***	Roastbeef froid Sauce tartare ou Roulade d'aubergines Avec ricotta, basilic et pignons de pin ***	Cold Roastbeef Sauce tartare or Eggplants rolls with ricotta, basil and pine nuts ***
Crema di broccoli con mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkolirahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Tagliatelle al pomodoro e frutti di mare o Spiedino di carne Burro al limone Riso alla turca Spinaci stufati ***	Nudeln an Tomatensauce mit Meeresfrüchten oder Fleischspieß Zitronenbutter Reis Türkischer Art Gedünsteter Spinat ***	Nouilles aux tomates et fruits de mer ou Brochette de viande Beurre au citron Riz à la Turque Épinards étuvés ***	Noodles on tomatoes sauce with seafood or Meat skewer Lemon butter Rice turkish style Spinach ***
Sorbetto all'ananas o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à l' ananas ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple sorbet or Selection of cheese or 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\\*](#)

## Venerdì 7 giugno – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata Waldorf  
al petto d'anatra affumicato  
o  
Verdure grigliate con tomino  
\*\*\*  
Crema all'aglio e al limone  
o  
Insalata di stagione  
\*\*\*  
Bistecca di maiale gratinata  
con pomodoro e mozzarella  
o  
Filetto di branzino  
con olive e pomodori  
Patate saltate  
Coste al burro  
\*\*\*  
Coppa Baileys  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

Waldorfsalat  
mit geräuchte Entenbrust  
oder  
Gemüse vom Grill mit Tomme Käse  
\*\*\*  
Knoblauch-Zitronenrahmsuppe  
oder  
Saisonsalat  
\*\*\*  
Ueberbackenes Schweissteak  
mit Tomate und Mozzarella  
oder  
Wolfsbarschfilet  
mit Oliven und Tomaten  
Schwenk-Kartoffeln  
Kraustiele an Butter  
\*\*\*  
Coupe Baileys  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

Salade Waldorf  
au magret de canard fumé  
ou  
Légumes grillées au Tomme  
\*\*\*  
Crème à l'ail et au citron  
ou  
Salade de saison  
\*\*\*  
Steak de porc gratiné  
à la tomate et mozzarella  
ou  
Filet de loup de mer  
aux olives et tomates  
Pommes de terre sautées  
Côte de blettes au beurre  
\*\*\*  
Coupe Baileys  
ou  
Choix de fromates  
ou  
Fruits frais

Waldorf salad  
with smoked duckling breast  
or  
Grilled vegetables with Tomme cheese  
\*\*\*  
Garlic and lemon cream soup  
or  
Seasonal side salad  
\*\*\*  
Gratinated porc steak  
with tomato and mozzarella  
or  
Seabass filet  
with olives and tomatoes  
Sauted potatoes  
Swiss chards on butter  
\*\*\*  
Ice cup Baileys  
or  
Selection of cheese  
or  
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\\*](#)

## Sabato 8 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Melons et jambon cru tessinois ***	Smoked salmon Toast and butter or Melons with Ticino raw ham ***
Consommé di manzo brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with brunoise or Seasonal side salad ***
Lombatina d'agnello al forno alla provenzale o Arrostato di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate novelle rosolate Ratatouille ***	Gebratener Lammrücken Provenzalischer Art oder Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Ratatouille ***	Selle d'agneau rôti à la provençale ou Rôti d'épaule de veau Jus au romarin Pommes nouvelles rissolées Ratatouille ***	Roasted Lamb saddle Provence style or Roasted veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Parfait oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises ou Choix de fromates ou Fruits frais	Strawberries parfait or Selection of cheese or 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 9 giugno – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado e gamberetti ai pomodori e al coriandolo o Lasagne ***	Avocadosalat mit Garnelen Tomaten und Koriander oder Lasagne ***	Salade d'avocats et crevettes Avec tomates et coriandre ou Lasagne ***	Avocado salad with shrimps tomatoes and coriander or Lasagne ***
Minestra di patate e porri o Insalata di stagione ***	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat ***	Potage au pommes de terre et poireaux ou Salade de saison ***	Potato and leek soup or Seasonal side salad ***
Risotto ai funghi misti o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Fagiolini verdi ***	Risotto mit Mischpilze oder Kalbs- Saltimbocca Marsalasaucе Risotto mit Parmesan Grüne Bohnen ***	Risotto à la melange de champignons ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Haricots verts ***	Risotto with mixed mushrooms or Veal saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan String beans ***
Mousse al limone e ricotta Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronen-Quarkmousse mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au citron et séré Sauce aux fruits de bois ou Choix de fromates ou Fruits frais	Lemon curd mousse on berries sauce or Selection of cheese or 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\\*](#)

## 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 Ochsenchwanzsuppe 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		



## Summertime

***Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e con gamberetti*** **Fr. 24**

Salade de quinoa, haricots verts, mais, avocado et coriandre et aux crevettes  
Quinoasalat mit Bohnen, Maiskörner, Avocado und Koriander mit Garnelen  
Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander with shrimps

***Torta salata alle verdure con mazzetto d'insalate di stagione*** **Fr. 22 V**

Quiche aux légumes avec bouquet de salade de saison  
Gemüse-Quiche mit saisonalem Salat-Bouquet  
Vegetables quiche with seasonal salad bouquet

***Piatto fitness con petto di pollo, insalata mista, melone e cottage cheese*** **Fr. 28**

Assiette fitness avec suprême de poulet, salades mêlée, melon et cottage cheese  
Fitness Teller mit Pouletbrust, gemischtem Salat, Melone und Cottage cheese  
Fitness plate with chicken breast, mixed salad, melon and cottage cheese

***Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo"*** **Fr. 24**

Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo"  
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo"  
Home made lasagne "Don Matteo"

***Lasagne fatte in casa con verdure fresche "Don Tommaso"*** **Fr. 22 V**

Lasagne maison aux légumes frais "Don Tommaso"  
Hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse "Don Tommaso"  
Vegetables home made lasagne "Don Tommaso"

***Risotto al Mojito e code di gamberoni, Rum bianco menta e lime*** **Fr. 29**

Risotto au Mojito et queues de crevettes géantes, rum blanc, menthe et lime  
Risotto mit Mojito und Riesengarnelenschwänze, weisser Rum, Minze und Lime  
Risotto Mojito and black tiger shrimps, with white rum, Minth and lime

***Verdure al curry con ananas e riso alla creola*** **Fr. 26 V**

Légumes au curry avec ananas et riz à la créole  
Gemüsecurry mit Ananas im Reising  
Vegetables on curry sauce with pineapple and rice creole style

***Petto di pollo al forno in salsa ai funghi gallinacci*** **Fr. 28**

Suprême de poulet rôti avec sauce aux chanterelles  
Gebratene pouletbrust an Pfifferlingesauce  
Roast chicken breast on chanterelles sauce

***Lombatina d'agnello su insalata di patate novelle alla mediterranea*** **Fr. 34**

Selle d'agneau sur salade de pommes de terre nouvelles à la méditerranéenne  
Lamm-Rücken auf Neue Kartoffelsalat Mediterranischer Art  
Lamb saddle on new potatoes salad mediterranean style

