

Lunedì 8 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Ventaglio di meloni con prosciutto crudo o Insalata di formaggio ***	Melonenfächer mit Rohschinken oder Käsesalat ***	Eventail de melons aux jambon cru ou Salade de fromage ***	Melon fan with raw ham or Cheese salad ***
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione ***	Zucchinirahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat ***	Crème de courgettes à la menthe ou Salade de saison ***	Zucchini cream soup with minth or Seasonal side salad ***
Lonza di maiale arrosto farcita alle verdure Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Patate rosolate Carote glassate ***	Schweinsrückenbraten gespickt mit Gemüse an Marsalasauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Rôti de porc farci aux légumes Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Pommes de terre rissolées Carottes glacées ***	Roasted porc filled with vegetables Marsala sauce or Sautéed turkey escalopes- on grapefruits and Campari sauce Roasted potatoes Glaced carrots ***
Coppa Romanoff o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Romanoff oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Romanoff ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup romanoff 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

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

Martedì 9 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata pomodoro e mozzarella o Farfalle al pesto e fagiolini ***	Tomaten-Mozzarellasalat oder Farfalle mit Pesto und Bohnen ***	Salade de tomates et mozzarella ou Farfalle au pesto et haricots verts ***	Tomatoes and mozzarella salad or Farfalle with pesto and string beans ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetable soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Scaloppine di maiale saltate Salsa alla senape Riso selvatico Spinaci al burro ***	Gebratene Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerin Art oder Gebratene Schweinsschnitzel Senfsauce Wildreis Spinat an Butter ***	Filet de féra du lac de Lugano sauté meunière ou Escalopes de porc sautées Sauce à la moutarde Riz sauvage Epinards au beurre ***	Sauteed white fish from Lugano lake Meuniere style or Sauteed porc escalopes Mustard sauce Wild rice Spinach with butter ***
Coppa chocobello Macedonia con gelato cioccolato e stracciatella o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Chocobello Fruchtsalat mit Schoko- und Stracciatellaglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe chocobello Macedoine de fruits glace chocolat et stracciatella ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup chocobello Fruits salad with chocolat and stracciatella ice cream 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

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

Mercoledì 10 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Salmone affumicato Toast e burro o Mousse al pomodoro con gamberetti marinati ***	Geräucher Lachs Toast und Butter oder Tomatenmousse mit marinierten Garnelen ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Mousse aux tomates crevettes marinées ***	Smoked salmon Toast and Butter or Tomatoes mousse with marinated shrimps ***
Crema ai chichi di mais o Insalata di stagione ***	Zuckermaisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de mais sucré ou Salade de saison ***	Sweet corn cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio ticinese Salsa all'erba cipollina o Scaloppine di vitello saltate Salsa ai gallinacci Spätzli tricolore al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Schnittlauchsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Pfifferlingesauce Dreifarbige Spätzli an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Escalopes de veau sautées Sauce aux chanterelles Spätzli tricolore au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed Ticino Bio tofu cubes on chives sauce or Sauteed veal escalopes on chanterelles sauce Tricolor spätzli with butter Cauliflower with bread crumbs ***
Crema alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux abricots ou Choix de fromates ou Fruits frais	Apricots cream 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

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

Giovedì 11 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartar di manzo Toast e burro o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Rinds-Tatar Toast und Butter oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge ***	Beef tartare Toast and Butter or Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
Passato freddo di cetrioli e yoghurt o Insalata di stagione ***	Kalte Gurken-Yoghurtsuppe oder Saisonsalat ***	Potage froid aux concombres et au yaourt ou Salade de saison ***	Cold cucumber and yoghurt soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai peperoni o Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Zucchine ***	Tessiner Bio Seitangeschnetzelt an Peperonsauce oder Gebratene Lammrücken Provenzalischer art Schwenk-Kartoffeln Zucchini ***	Emincé de seitan Bio tessinois à la sauce aux poivrons ou Selle d'agneau à la provençale Pommes de terre sautées Courgettes ***	Sliced Bio Ticino seitan on sweet pepper sauce or Roasted lamb saddle Provence style Sauteed potatoes Zucchini ***
Crostata alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosenkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux apricots ou Choix de fromages ou Fruits frais	Abricots cake 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*](#)

Venerdì 12 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder	Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan or
Cocktail di meloni al Porto ***	Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Cocktail de melons au Porto ***	Melons cocktail wit Port wine ***
Consommé alla madrilena o	Rindskraftbrühe Madrider Art oder	Consommé de beouf à la madrilème ou	Beef consommé Madrid style or
Insalata di stagione ***	Saisonsalat ***	Salade de saison ***	Seasonal side salad ***
Melanzane alla parmigiana o	Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella oder	Gratin d'aubergine aux tomates et mozzarella ou	Eggplants gratin with tomatoes and mozzarella or
Filetto di luccioperca del lago di Lugano alle mandorle Patate bollite Broccoli al vapore ***	Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Filet de sandre sauté du lac de Lugano aux amandes Pommes de terre nature Broccoli à la vapeur ***	Saited Pike perch fillet from Lugano lake on almonds butter Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Tartelette alle fragole o	Erdbeer-Tartelette oder	Tartelette aux fraises ou	Strawberries tartelette 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

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

Sabato 13 luglio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Tomino alla griglia su carpaccio di zucchine o Couscous alle verdure con dadolata di lombatina d'agnello ***	Tomme vom Grill auf Zucchini Carpaccio oder Gemüse Couscous mit Lammrückenwürfel ***	Tomme grillée sur carpaccio de courgettes ou Couscous aux légumes aux dès de selle d'agneau ***	Grilled tome cheese on zucchini carpaccio or Vegetables couscous with cubes of lamb saddle ***
Crema ai piselli o Insalata di stagione ***	Grünerbesenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Verdure e tofu bio Ticinese in salsa al curry Riso basmati o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gemüse und Tessiner Bio Tofu an Currysauce Basmatireis oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Légumes et tofu bio tessinois à la sauce au curry Riz basmati ou Suprême de poulet rôti panée aux noisettes et pistaches Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Vegetables and Ticino organic tofu on curry sauce Basmati rice or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed New roasted potatoes String beans with butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Schookoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux baies de bois Sauce au chocolat ou Choix de fromates ou Fruits frais	Wild berries parfait Chocolat 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

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

Domenica 14 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Caesar salad con petto di pollo o Penne all'amatriciana ***	Caesar salad mit Pouletbrust oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck ***	Caesar salad à la suprême de poulet ou Penne all'amatriciana Sauce tomate aux oignons et lard ***	Caesar salad with chicken breast or Penne all'amatriciana Tomato sauce with onions and bacon ***
Crema ai broccoli e 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 ***
Code di gamberoni alle erbette o Scaloppine di maiale Salsa ai funghi champignons Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Riesengarnelenschwämme mit Kräutern oder Gebratene Schweinsschnitzel Champignonsrahmsauce Parmesanrisotto Glasierte Karotten ***	Queues de crevettes géantes aux fines herbes ou Escalopes de porc sautées Sauce aux champignons Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Black tiger shrimps with fresh herbs or Sautéed porc escalopes Mushrooms sauce Risotto with parmesan Glaced carottes ***
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
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

[**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
Kalbspiccata 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		

Summertime

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

Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriandre 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"

Risotto al parmigiano con funghi gallinacci **Fr. 24 V**

Risotto au parmesan et chanterelles
Parmesanrisotto mit Pfifferlinge
Parmesan cheese risotto with chanterelles

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 e tofu bio ticinese in salsa al curry, ananas e riso alla creola **Fr. 26 V**

Légumes et tofu bio tessinois à la sauce au curry avec l'ananas avec riz à la créole
Gemüsecurry mit Tessiner Bio Tofu, Ananas im Reising
Vegetables and organic Ticino tofu on curry sauce, 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



IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included