

Lunedì 2 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata nizzarda o Bresaola con melone ***	Salat nach Nizza Art oder Bresaola mit Melone ***	Salade niçoise ou Bresaola et melon ***	Niçoise salad or Bresaola and melon ***
Crema alle erbe aromatiche o Insalata di stagione ***	Kräuterrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux fines herbes ou Salade de saison ***	Herbs cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di maiale impanate o Scaloppine di tacchino Salsa ai peperoni Patate rosolate Finocchio brasato ***	Panierte Schweineschnitzel oder Truthahnschnitzel an Peperonsauce Bratkartoffeln Geschmorter Fenchel ***	Escalopes de porc panées ou Escalopes de dinde Sauce aux poivrons Pommes de terre rissolées Fenouil braisé ***	Bread crumbed porc escalopes or Turkey escalopes on sweet pepper sauce Roasted potatoes Braised fennel ***
Biscotto arrotolato ai lamponi Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeer-Biskuitroulade Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Biscuit roulé aux framboises Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Raspberries rolled biscuit Vanilla 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***

Martedì 3 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Pomodoro farcito alla mousse al formaggio su insalata di rucola o Cocktail di meloni al Porto ***	Gefüllte Tomate mit Käsemousse auf Rucolasalat oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Tomate farcie à la mousse e fromage sur salade de roquette ou Cocktail de melons au vin de Porto ***	Tomato filled with cheese mousse on rocket salad or Melons cocktail with Port wine ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré au pois chiches au romarin ou Salade de saison ***	Chick peas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan bio Ticinese in salsa ai funghi shiitake e coriandolo o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate novelle rosolate Carote glassate ***	Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan an Shiitakepilzsauce mit Koriander oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Neue Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Emincé de seitan bio tessinois à la sauce aux shiitake et coriandre ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre nouvelles rissolées Carottes glacées ***	Sliced Ticino organic seitan on shiitake and coriander sauce or Sautéed veal escalopes Lemon sauce New roasted potatoes Glaced carrots ***
Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mangosorbet 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



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 4 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Farfalle ai broccoli panna e limone ***	Vitello tonnato oder Farfalle mit Brokkoli, Rahm und Zitrone ***	Vitello tonnato ou Farfalle aux broccoli crème et citron ***	Vitello tonnato or Farfalle with broccoli cream and lemon ***
Consommé di manzo celestina o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf célestines ou Salade de saison ***	Beef consommé celestines or Seasonal side salad ***
Code di gamberoni saltati ai pomodori e erbetta o Petto di pollo farcito con spinaci e Taleggio Salsa al brandy Riso alla creola Zucchine ***	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Tomaten und Kräutern oder Gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Taleggio an Brandysauce Kreolenreis Gebratene Zucchini ***	Queue de crevettes géantes sautées aux tomates et fines herbes ou Supreme di poulet farcie aux épinards et Taleggio Sauce au Brandy Riz créole Courgettes sautées ***	Sauteed black tigers shrimps with tomatoes and herbs or Chicken breast fillet with spinach and Taleggio cheese on brandy sauce Rice creole style Sauteed zucchini ***
Crema al mascarpone su fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme auf Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream on strawberries 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 5 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Quiche alle verdure Vinaigrette al pomodoro ***	Garnelen Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Quiche mit Gemüsen Tomaten-Vinaigrette ***	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Quiche aux légumes Vinaigrette aux tomates ***	Shrimps cocktail with tomatoes and basil or Quiche with vegetables Tomato vinaigrette ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio Ticinese saltati su porri e funghi o Lombatina di coniglio nel manto di prosciutto crudo Ticinese Gnocchi al semolino Spinaci al burro ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel mit Lauch und Pilzen oder Kaninchenrückenfilet im Tessiner Rohschinckenmantel Griessgnocchi Spinat an Butter ***	Dès de tofu Bio tessinois sautés aux poireaux et champignons ou Filet de râble de lapin au jambon cru tessinois Gnocchi de semoule Epinards au beurre ***	Sauteed Bio Ticino tofu cubes with leek and mushrooms or Rabbit loin filet with Ticino raw ham Semolina gnocchi Spinach with butter ***
Pesca cotta Salsa ai lamponi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pochierte Pfirsich Himbeersauce Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Pêche pochée Sauce aux framboise Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Poached peach Srawberries sauce Vanilla ice cream 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 6 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e coriandolo o Penne all'amatriciana ***	Quinoasalat mit Bohnen, Mais, Avocado und Koriander oder Penne an Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln ***	Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriandre ou Penne à la sauce tomate au lardons et oignons ***	Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander or Penne on tomatoes sauce with bacon and onions ***
Passato freddo di meloni e Prosecco o Insalata di stagione ***	Kalte Melonensuppe mit Prosecco oder Saisonsalat ***	Soupe froide de melons et Prosecco ou Salade de saison ***	Cold melons soup with Prosecco or Seasonal side salad ***
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe o Filetto di branzino con limone, capperi e olive Riso selvatico Broccoli al vapore ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter oder Gebratenes Wolfbarschfilet mit Zitronen, Kapern und Oliven Wildreis Gedämpfter Brokkoli ***	Entrecôte de boeuf sautée Beurre Maître d'Hotel ou Filet de loup de mer sauté aux citron, câpres et olives Riz sauvage Broccoli à la vapeur ***	Sauteed beef entrecote Herbs butter or Sauteed sea bass fillet with lemon, capers and olives Wild rice Steamed broccoli ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa alla crema acidula o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Sauerrahmsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce à la crème acidule ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Sour cream suace 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*](#)

Sabato 7 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure con seitan Bio Ticinese marinato o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Gemüse-Couscous mit mariniertem Tessiner Bio Seitan oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Couscous aux légumes au seitan Bio tessinois mariné ou Melon au jambon cru tessinois ***	Couscous with vegetables and marinated Ticino Bio seitan or Melon with Ticino raw ham ***
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 ***
Arrostito di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Petto di pollo al forno Salsa ai funghi Patate savoiarda Macedonia di verdure estive ***	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder Gebratene Pouletbrust Pilzsauce Kartoffeln nach Savoyer Art Sommerliches Mischgemüse ***	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Supreme de poulet rôti Sauce aux champignons Pommes de terre savoyarde Macedoine de légumes d'été ***	Roast veal shoulder Rosemary sauce or Roast chicken breast Mushroom sauce Potato Savoy style Sommer mixed vegetables ***
Coppa hot berries o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe hot berries oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe hot berries ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup hot berries 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 8 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti, ananas e noci o Spaghetti carbonara ***	Garnelen-Cocktail mit Ananas und Nüssen oder Spaghetti carbonara ***	Cocktail de crevettes à l' ananas et noix ou Spaghetti carbonara ***	Shrimps cocktail with pineapple and walnuts or Spaghetti carbonara ***
Consommé di manzo alla brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf à la brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables brunoise or Seasonal side salad ***
Risotto al pomodoro e mozzarella o Lombatina d'agnello alla provenzale Risotto al parmigiano Spinaci al burro ***	Tomatenrisotto mit Mozzarella oder Gebratene Lammrücken Provenzalischerart Risotto mit Parmesan Spinat an Butter ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Selle d'agneau rôti au four à la provençale Risotto au parmesan Épinards au beurre ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Roasted lamb saddle Provence style Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Sorbetto alla fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries 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

***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
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