

## Lunedì 23 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di funghi su carpaccio di zucca o Gnocchi di patate Burro e salvia **	Pilzmousse auf Kürbis-Carpaccio oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Mousse aux champignons sur carpaccio de courge ou Gnocchi de pommes de terre Beurre à la sauges **	Mushrooms mousse on pumpkins carpaccio or Potatoes gnocchi Sages butter **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Petto di pollo Salsa alle erbe o Scaloppine di seitan Bio ticinese Salsa ai peperoni Tagliatelle al burro Lattuga romana brasata **	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder Tessiner Bio Seitanschnitzel an Paprikasauce Nudeln an Butter Geschmorter Lattich **	Supreme de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou Escalopes de seitan Bio tessinois Sauce aux poivrons Nouilles au beurre Laitue romaine braisée **	Roast chicken breast Herbs sauce or Ticino organic seitan escalops Sweet peppers sauce Noodles with butter Braised roman lettuce **
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 Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



<b>Menu completo</b>	<b>Fr. 49</b>	<b>Ganzes Menu</b>	<b>Fr. 49</b>	<b>Menu complet</b>	<b>Fr. 49</b>	<b>Complete menu</b>	<b>Fr. 49</b>
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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Martedì 24 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Uova strapazzate con dadolata di zucca o Spaghetti carbonara **	Rühreier mit Kürbiswürfel oder Spaghetti Carbonara **	Oeufs brouillées aux dès dde courges ou Spaghetti carbonara **	Scrambled eggs with pumpkins cubes or Spaghetti carbonara **
Crema ai funghi o Insalata di stagione **	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de champignons ou Salade saison **	Mushrooms cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala o Spezzatino di manzo Salsa al Merlot Gnocchi al semolino Carote glassate **	Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce oder Rinds-Voressen Merlotsauce Griessgnocchi Glasierte Karotten **	Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala ou Ragout de boeuf Sauce au Merlot Gnocchi de semoule Carottes glacées **	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Beef stew Merlot sauce Semolina gnocchi Glaced carotts **
Crema alle prugne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zwetschgencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux prunes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Plums 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Mercoledì 25 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di lenticchie con lombatine di coniglio all' aceto balsamico o Tortiglioni all'ortolana	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet an Balsamessig oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüse	Salade de lentilles au râble de filet de lapin et vinaigre balsamique ou Tortiglioni à la sauce tomate et légumes	Lentils salad with rabbit loin filet on balsamic vinegar or Tortiglioni on tomato sauce with vegetables
**	**	**	**
Brodo Mille fanti o Insalata di stagione	Bouillon mit Brot, Ei und Parmesan oder Saisonsalat	Bouillon à l'oeuf, pain et parmesan ou Salade de saison	Bouillon with bread, egg and parmesan or Seasonal side salad
**	**	**	**
Risotto alla zucca e Emmentaler o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli alle mandorle	Kürbisrisotto mit Emmentaler oder Felchefilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Mandeln	Risotto à la courge et Emmentaler ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Pommes nature Broccoli aux amandes	Pumpkins risotto and Emmentaler cheese or Whitefish filet Meunière style Boiled potatoes Broccoli with almonds
**	**	**	**
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues glacées oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Giovedì 26 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata del cacciatore con pancetta, funghi e crostini o Salmone affumicato Toast e burro **	Jägersalat mit Speck, Pilze und croutons oder Geräucherter Lachs Toast und Butter **	Salade du chasseur avec lardons, champignons et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre **	Hunter's salad with bacon, mushrooms and croutons or Smoked salmon Toast and butter **
Crema di castagne o Insalata di stagione **	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de châtaignes ou Salade de saison **	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **
Piatto autunnale vegetariano con Spätzli al burro Cavolini di bruxelles Cavolo rosso brasato Castagne caramellate o Scaloppine di cervo Salsa alle noci e Cognac Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Vegetarischer Herbst-Teller mit Spätzli Rosenkohl Geschmorter Rotkohl Caramelisierte Kastanien oder Hirschschnitzel an Cognac-Nusssauce Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut **	Assiette végétarienne aux Spätzli au beurre Chou de Bruxelles Chou rouge braisé Châtaignes caramélisées ou Escalopes de cerf Sauce aux noix et Cognac Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Vegetarien fall plat with Spätzli Brussels sprouts Braised red cabbage Caramelized chestnuts or Deer escalops on nuts and Cognac sauce Spätzli with butter Braised red cabbage **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel crustard 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Venerdì 27 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Ventaglio di meloni con prosciutto crudo o Pizzoccheri alla valtellinese **	Melonenfächer mit Rohschinken oder Pizzoccheri Veltliner Art **	Evenatil de melon au jambon cru ou Pizzoccheri valtellinaise **	Melon fan with raw ham or Pizzoccheri Valtellina style **
Crema al pomodoro al Gin o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe mit Gin oder Saisonsalat **	Crème de tomates au Gin ou Salade de saison **	Tomatoes cream soup with Gin or Seasonal side salad **
Arrostito di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Filetto di branzino alla mediterranea Patate rosolate Zucchini al salto **	Kalbsschulterbraten an Rosmarinsauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Mediterranischer Art Bratkartoffeln Gebratene Zucchini **	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Filet de loup de mer à la mediterannées Pommes de terre rissolées Courgettes sautées **	Roasted veal shoulder Rosemary sauce or Sautéed seabass fillet Mediterranean style Roasted potatoes Sautéed zucchini **
Crema al mascarpone con frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with wild 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Sabato 28 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Caesar salad con straccetti di petto di pollo o Tagliatelle ai funghi e pomodori cherry **	Caesar Salat mit Pouletbruststreifen oder Nudeln mit Pilzen und Cherry Tomaten **	Salade Caesar à la julienne de poulet ou Nouilles aux champignons et tomates cherry **	Caesar salad with chicken julienne or Noodles with mushrooms and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Bistecca di maiale gratinata al pomodoro e mozzarella o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Riso selvatico Fagiolini verdi al burro **	Ueberbackenes Schweinesteak mit Tomate und Mozzarella oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasaucе Wildreis Grüne Bohnen mit Butter **	Steak de porc gratiné à la mozzarella et tomate ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Riz sauvage Haricots verts au beurre **	Gratinated porc steak with tomato and mozzarella or Sautéed veal escalopes Marsala sauce Wild rice String beans with butter **
Coppa Baileys o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Baileys oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Baileys ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cuo 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\**

## Domenica 29 settembre – menu della cena

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
Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **
Minestra al semolino o	Griesssuppe oder	Potage à la semoule ou	Semolina soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Risotto alle erbe con code di gamberoni o	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou	Risotto with fines herbes and black tiger shrimps or
Saltimbocca di lombatina d'agnello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano	Lammrücken-Saltimbocca Marsalasauce Parmesanrisotto	Saltimbocca d' agneau Sauce au Marsala Risotto au parmesan	Lamb saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan
Cavolini di Bruxelles al burro **	Rosenkohl mit Butter **	Choux de Bruxelles au beurre **	Brussels sprouts with butter **
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 fromages 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](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		



# Gemütlicher Herbst

## **Insalata autunnale con pancetta, funghi misti crostini e uva**

Fr. 22

Salade automnale avec lardons, champignons, croutons et raisin  
Herbstsalat mit Speck, Pilzen, Croutons und Trauben  
Fall salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

## **Mousse ai funghi e ricotta su carpaccio di zucca con rucola e noci**

Fr. 24 V

Mousse de champignons et ricotta sur carpaccio de courge avec roquette et noix  
Pilz-Ricotta Mousse auf Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüsse  
Mushrooms and ricotta cheese mousse on pumpkins carpaccio with rocket and walnuts

## **Crema di castagne e mirtilli**

Fr. 12 V

Crème de châtaignes et mirtilles  
Kastanienrahmsuppe mit Heidelbeeren  
Chestnuts cream soup with blueberries

## **Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al formaggio d'Alpe ticinese, uovo al piatto**

Fr. 25 V

Spätzli aux épinards et champignons gratinées au fromage des alpes tessinoises, oeuf au plat  
Spinatspätzli mit Pilzen ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei  
Spinachspätzli with mushrooms gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg

## **Penne alle castagne con Seitan Bio ticinese, zucca e verza**

Fr. 24 V

Penne aux châtaignes avec seitan Bio tessinoise, courge et chou frisé  
Kastanien-Penne mit Tessiner Seitan Tofu, Kürbis und Wirsing  
Chestnuts penne with organic Ticino seitan, pumpkins and savoy cabbage

## **Gnocchi di patate e castagne al rosmarino su fonduta di zucca**

Fr. 21 V

Gnocchi de pommes de terre et châtaignes au romarin sur coulis de courge  
Kartoffelgnocchi mit Kastanien un Rosmarin auf Kürbissauce  
Potatoes and Chestnuts gnocchi with rosemary on pumpkins sauce

## **Risotto alla zucca con o senza granella di luganiga**

Fr. 22

Risotto à la courge avec **ou sans miettes** de saucisse de porc tessinoise  
Kürbis- Risotto mit **oder ohne** Tessiner Schweinswurstkrümel  
Pumpkins risotto with **or whitout** Ticino porc sausage crumbs

Fr. 18 V

## **Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato**

Fr. 29

Civet de cerf au Merlot avec spätzli et chou rouge braisé  
Hirsch-Pfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortes Rotkraut  
Deer stew on Merlot sauce with spätzli and braised red cabbage

## **Scaloppine di cervo salsa al Cognac e noci, spätzli e cavolo rosso**

Fr. 32

Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge  
Gebratene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, Spätzli und Rotkraut  
Sautéed deer escalops on walnuts-Cognacsauce with spätzli and braised red cabbage

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

