

Montag 1. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse di pomodoro su zucchine grigliate con mozzarella di bufala o Asparagi verdi Salsa Hollandaise Prosciutto crudo ticinese ***	Tomatenmousse auf grillierten Zucchini mit Bufala-Mozzarella oder Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Tessiner Rohschinken ***	Mousse de tomate sur courgettes grillées et mozzarella de bufala ou Aspèrges vertes Sauce Hollandaise Jambon cru tessinois ***	Tomato mousse on grilled zucchini with bufala mozzarella or Green asparagus Hollandaise sauce Ticino raw ham ***
Tortellini in brodo o Insalata di stagione ***	Bouillon mit Tortellini oder Saisonsalat ***	Bouillon aux tortellini ou Salade de saison ***	Bouillon with tortellini or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale Salsa al Calvados o Scaloppine di seitan impanate (alternativa alla carne) Patate rosolate Finocchi brasati ***	Gebrautes Schweinsteak an Calvadosauce oder Seitanschnitzel paniert (Alternative zum Fleisch) Bratkartoffeln Geschmorter Fenchel ***	Steak de porc sauté Sauce au Calvados ou Escalopes de seitan panées (alternative à la viande) Pommes de terre rissolées Fenouil braisé ***	Sauteed porc steak Calvados sauce or Breaded seitan escalops (alternative of meat) Fried potatoes Braised fennel ***
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Jacques or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Dienstag 2. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di quinoa e avocado con mais, pomodori e menta o Farfalle alla salsiccia di maiale con zucchine e zafferano ***	Quinoa-Avocadosalat mit Mais, Tomaten und Minze oder Farfalle mit Schweinswurst, Zucchini und Safran ***	Salade de quinoa et avocats avec mais, tomates et menthe ou Farfalle à la saucisse de porc, courgettes et safran ***	Quinoa & avocado salad with sweet corn, tomatoes and minth Or Farfalle with porc sausage, zucchini and saffron ***
Passato di lenticchie al curry o Insalata di stagione ***	Passierte Linsensuppe mit Curry oder Saisonsalat ***	Potage puré aux lentilles et curry ou Salade de saison ***	Lentils puree soup with curry or Seasonal side salad ***
Petto d' anatra al forno Salsa all' arancia o Filetto di coregone spadellato del lago di Lugano con punte d'asparagi Riso pilaf alle verdure Coste al burro ***	Gebratene Entenbrust an Orangensauce oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee mit Spargelspitzen Pilaffreis mit Gemüsen Mangold mit Butter ***	Maigret de canard rôti au four Sauce à l' orange ou Filet de féra sauté du lac de Lugano aux aspèrges vertes Riz pilaff aux légumes Côte de bettes au beurre ***	Roast duckling breast On orange sauce or Sautéed whitefish filet from Lugano lake with green asparagus Pilaf rice with vegetables Swiss chards on butter ***
Crema alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux apricots ou Choix de fromages ou Fruits frais	Abricots cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Mittwoch 3. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata d' asparagi verdi con noci
e julienne di bresaola

o

Risotto ai piselli verdi
con gamberetti ed erbette fresche

Crema di zucchine

o

Insalata di stagione

Lombatina d' agnello al forno

Salsa alla senape

o

Petto di faraona al forno

Salsa al Robiolino

Gnocchi al semolino

Ragout di fagioli al timo

Millefoglie

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Grüner Spargelsalat mit Nüssen
und Bresaola Julienne

oder

Risotto mit Erbsen
mit Crevetten und frischen Kräutern

Zucchinirahmsuppe

oder

Saisonsalat

Gebratener Lammrücken

an Senfsauce

oder

Gebratene Perlhuhnbrust

an Frischkäsesauce

Griessgnocchi

Bohnenragout mit Thymian

Cremeschnitte

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade d'aspèrges vertes et noix
et julienne de bresaola

ou

Risotto aux petits pois,
crevettes et fines herbes

Crème de courgettes

ou

Salade de saison

Selle d'agneau rôti

Sauce à la moutarde

ou

Suprême de pintade rôti

Sauce au fromage frais

Gnocchi de semoule

Ragout d'haricots au thim

Mille-feuilles

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Green asparagus salad with walnuts
and bresaola julienne

or

Risotto with green peas
with shrimps and fresh herbs

Zucchini cream soup

or

Seasonal side salad

Roasted lamb saddle

on mustard sauce

or

Roasted Guinea fowl

on fresh cheese sauce

Semolina gnocchi

Beans ragout with thyme

Cream slice

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Solo piatto principale

Fr. 54

Fr. 29

Ganzes Menu

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54

Fr. 29

Menu complet

Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54

Fr. 29

Complete menu

Main dish only

Fr. 54

Fr. 29

Donnerstag 4. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Polpette di tofu e nocciole su insalata di cetrioli alla menta o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Tofu-Haselnüsse Frikadellen auf Gurkensalat mit Minze oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Fricandelles de tofu et noisette sur salade de courgettes à la menthe ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge ***	Tofu & hazelnuts pattys on cucumber salad with minth or Ravioli filled with spinach and ricotta cheese on sage butter ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Saltimbocca di lombatina di coniglio Salsa al Marsala o Sminuzzato di fegato di vitello alla veneziana Patate saltate Carote glassate ***	Kaninchenrückenfilet Saltimbocca Marsalasauce oder Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern Schwenk-Kartoffeln Glasierte Karotten ***	Saltimbocca de râble de lapin Sauce au Marsala ou Emincé de foie de veau aux oignons et fines herbes Pommes de terre sautées Carottes glacées ***	Saltimbocca of rabbit loin filet Sauce au Marsala or Sliced veal liver with onions and herbs Sauteed potatoes Glaced carotts ***
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 fromages ou Fruits frais	Caramelized banana Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Freitag 5. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Involtini di melanzane farciti con ricotta, pinoli, pomodori ed erbetta o Tortiglioni alla carbonara d'asparagi ***	Auberinen- Rollen gefüllt mit Ricotta, Pinienkernen, Tomaten und Kräutern oder Tortiglioni an Spargel-Carbonara ***	Rouleau d'aubergines farcis avec ricotta, tomates, pignons de pin et fines herbes ou Tortiglioni à la carbonara d'aspèrges ***	Eggplants and rolls filled with ricotta, tomatoes, pine nuts and herbs or Tortiglioni on asparagus carbonara ***
Ristretto di manzo con julienne di verdure o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Saisonsalat ***	Consommé de bœuf julienne ou Salade de saison ***	Beef consomme with vegetables julienne or Seasonal side salade ***
Sminuzzato di petto di pollo in salsa al curry o Filetto di branzino saltato con capperi e limone Riso alla creola Spinaci al burro ***	Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kapern und Zitrone Kreolenreis Spinat mit Butter ***	Emincé de suprême de poulet à la sauce au curry ou Filet de loup de mer sauté avec câpres et citron Riz créole Épinards au beurre ***	Sliced chicken breast on curry sauce or Sauteed seabass fillet with capers and lemon Rice creole style Spinach with butter ***
Insalata di fragole e menta Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersalat mit Minze Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade de fraises et menthe Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberriess salad with minthe Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Samstag 6. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicata Toast e burro o Timballo di carote su salsa all'aglio orsino ***	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder Karotten-Flan auf Bärlauchsauce ***	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Timbale de carottes sur sauce à l'ail sauvage ***	Smoked trout filet Toast and butter or Carrots flan on wild garlic sauce ***
Crema ai piselli verdi o Insalata di satgione ***	Grünerbsenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois verts ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di vitello saltate Salsa ai funghi o Dadolata di tofu bio ticinese saltati con pomodori, olive, pinoli e basilico Patate novelle rosolate Fagiolini verdi al timo ***	Gebratene Kalbsschnitzel an Pilzsauce oder Gebratene Tessiner Bio Tofu mit Tomaten, Oliven, Pinienkernes und Basilikum Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ***	Escalopes de veau sautées Sauce aux champignons ou Dès de tofu bio tessinois sautés aux tomates, olives, pignons de pin et basilic Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au thym ***	Sauteed veal escalops on mushrooms sauce or Sauteed Ticino organic tofu with tomatoes, olives, pine nuts and basil New roasted potatoes String beans with thyme ***
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisu oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisu ou Choix de fromages ou Fruits frais	Tiramisu or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Sonntag 7. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Crostini con guacamole e zucchine all'aceto balsamico o Crespelle alla salsiccia di maiale ***	Crostini mit Guacamole und Zucchini an Balsamessig oder Pfannkuchen gefüllt mit Schweinswurst ***	Crostini au guacamole et courgettes all'aceto balsamico ou Creoe farcie à la saucisse de porc ***	Crostini with guacamole and zucchini on balsamic vinegar or Crepe filled with porc sausage ***
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione ***	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison ***	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad ***
Risotto alle erbette con code di gamberoni o Entrecôte di manzo spadellato Salsa ai peperoni Spätzli allo zafferano Cavolfiore al prezzemolo ***	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder Gebratenes Rinds-Entrecote Peperoni Sauce Safranspätzli Blumenkohl mit Petersilie ***	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou Entrecote de boeuf sautée Sauce aux poivrons Spätzli au safran Chou fleur au persil ***	Risotto with herbs and prawn tails or Sauteed beef entrecote Sweet pepper sauce Saffron spätzli Cauliflower with parsley ***
Terrina di yogurt su fragole marinate al Grand Marnier o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Yoghurt -Terrine auf Erdbeeren an Grand Marnier oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Terrine de yaourt sur fraises marinées au Grand Marnier ou Choix de fromages ou Fruits frais	Yogurt terrine on marinated strawberries with Grand Marnier or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Menu à la carte

Classici e specialità della cucina del Federale

ANTIPASTI, INSALATE e MINESTRE

Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone Fr. 26

Carpaccio de bresaola à la roquette, copeaux de parmesan et citron ½P. Fr 19

Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen und Zitrone

Thinly sliced bresaola with rocket, parmesan shavings and lemon

Salmone norvegese affumicato con toast e burro Fr. 26

Saumon norvégien fumé, toast et beurre ½P. Fr. 18

Geräucherter norwegischer Lachs mit Toast und Butter

Smoked Norwegian salmon with toast and butter

Grande insalata mista con prosciutto cotto e uovo Fr. 21

Grande salade mêlée au jambon cuit et œuf

Grosser Salatteller mit Schinken und Ei

Large mixed salad with ham and egg

Ristretto di coda di bue al Porto e uovo Fr. 16

Consommé de queue de bœuf au Porto et œuf

Klare Ochschwanzsuppe mit Portwein und Ei

Clear oxtail soup with Port wine and egg

PASTA E RISOTTI

Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia  Fr. 22

Ravioli aux épinards et à la ricotta, beurre à la sauge

Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter

Ricotta and spinach ravioli with sage butter

Spaghetti al pomodoro  **o alla Carbonara** Fr. 15 / 19

Spaghetti à la sauce tomates  ou à la carbonara

Spaghetti an Tomatensauce  oder an Carbonarasauce

Spaghetti with tomatoes sauce  or carbonara sauce

Risotto allo zafferano con verdure di stagione, piselli e pomodori  Fr. 22

Risotto au safran, légumes, petits pois et tomates

Safranrisotto mit Erbsen, Gemüse und Tomaten

Saffron risotto with peas, vegetables and tomatoes

SECONDI PIATTI

Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano Fr. 46

Piccata de veau à la milanaise et risotto au parmesan ½P. Fr. 30

Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto

Veal piccata Milanese style with parmesan risotto

Entrecôte di manzo alla griglia con burro alle erbe e patate fritte Fr. 46

Entrecôte de bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel et pommes frites

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Pommes frites

Grilled beef entrecôte with herb butter and French fries

Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia Fr. 35

Filet de féra du lac de Lugano meunière ½P. Fr. 26

Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart

Whitefish fillet from Lake Lugano, meunière style

Carta Estiva

Piatti freschi e stagionali



PIATTI FRESCI

Coregone marinato del Lago di Lugano con cetrioli, pomodori, peperoni e aneto Fr. 28

Filet de féra du lac de Lugano mariné sur salade de concombre, tomates, poivrons et aneth

Mariniertes Felchenfilet aus dem Luganersee mit Gurken, Tomaten, Peperoni und Dill

Marinated whitefish from Lake Lugano with cucumber, tomato, sweet pepper and dill

Quiche di verdure con insalatina di stagione  Fr. 23

Quiche aux légumes et son bouquet de salades de saison

Gemüse-Quiche mit saisonalem Salatbouquet

Vegetable quiche with a bouquet of seasonal salads

Piatto fitness con petto di pollo, insalata mista, melone e cottage cheese Fr. 29

Assiette fitness au suprême de poulet, salade mêlée, melon et cottage cheese

Fitnesssteller mit Pouletbrust, gemischtem Salat, Melone und Cottage Cheese

Fitness plate with chicken breast, mixed salad, melon and cottage cheese

PASTE E RISOTTI

Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo" Fr. 25

Lasagnes maison au bœuf «Don Matteo»

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch «Don Matteo»

Homemade beef lasagne "Don Matteo"

Gnocchi di patate con spinacino, olive nere, pinoli e bufala  Fr. 24

Gnocchi de pommes de terre aux épinards, olives noires, pignons de pin et mozzarella di bufala

Kartoffelgnocchi mit Spinat, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Büffelmozzarella

Potato gnocchi with spinach, black olives, pine nuts and buffalo mozzarella

Risotto al Mojito con code di gamberoni, rum bianco, menta e lime Fr. 29

Risotto Mojito aux queues de gambas, rhum blanc, menthe et citron vert

Mojito-Risotto mit Riesengarnelen, weissem Rum, Minze und Limette

Mojito risotto with black tiger prawns, white rum, mint and lime

SECONDI

Scaloppine di Seitan (alternativa alla carne) grigliate con zucchine e pesto  Fr. 28

Escalopes de seitan grillées (alternative à la viande) aux courgettes et pesto

Gegrillte Seitanschnitzel (Fleischalternative) mit Zucchini und Pesto

Grille seitan escalops (alternative of meat) with zucchini and pesto

Petto di pollo al forno con rucola, pomodorini e aceto balsamico Fr. 29

Suprême de poulet rôti au four, roquette, tomates cerises et vinaigre balsamique

Gebratene Pouletbrust mit Rucola, Cherrytomaten und Balsamico

Roast chicken breast with rocket salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar

Lombatina d'agnello glassata al miele di castagno con verdure al forno Fr. 38

Selle d'agneau glacée au miel de châtaignier, accompagnée de légumes au four

Glasierter Lammrücken mit Kastanienhonig und Ofengemüse

Roast saddle of lamb glazed with chestnut honey and roasted vegetables

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

Dolci & Dessert

Macedonia di frutta fresca

Fr. 9

Macédoine de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

フレッシュフルーツサラダ

Piatto di formaggi

Fr. 10

Assiette de fromages

Käseteller

Cheese selection

チーズの盛り合わせ

Zabaione al Marsala con gelato vaniglia e frutti di bosco

Fr. 13

Sabayon au Marsala à la glace vanille et fruits rouges

Sabayon mit Marsala, Vanilleglace und Waldbeeren

Marsala sabayon with vanilla ice cream and berries

マルサラ風味のサバイヨンバニラアイスクリームとベリー添え

Banana caramellata con Grand Marnier, gelato vaniglia

Fr. 10

Banane caramélisée au Grand Marnier, glace vanille

Karamellisierte Banane mit Grand Marnier und Vanilleglace

Caramelised banana with Grand Marnier and vanilla ice cream

キャラメリゼしたバナナグラン・マルニエ風味 バニラアイスクリーム添え

Crema rovesciata al caramello

Fr. 8

Crème renversée au caramel

Gestürzte Caramelcreme

Caramel custard

クレーム・カラメル

Sorbetti della casa (fragola, mango, limone) la pallina

Fr. 3

Sorbets maison (fraise, mangue, citron), la boule

Hausgemachte Sorbets (Erdbeere, Mango, Zitrone) pro Kugel

Homemade sorbets (strawberry, mango, lemon), per scoop

自家製シャーベットいちご・マンゴー・レモン (1 スcoop)

Con vodka – avec vodka -mit Vodka – with vodka - ウォッカ添え

+ Fr. 4

Con panna – mit Schlagrahm – avec crème fouettée

+ Fr. 2

-with whipped cream - ホイップクリーム添え

Dolce del giorno

Fr. 7

Dessert du jour – Tagesdessert

Dessert of the day - 本日のデザート