

Montag 15. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di ceci con tonno, pomodori e peperoni o Crespella alle zucchine e Taleggio ***	Kichererbsensalat mit Thunfisch, Tomaten und Peperoni oder Zucchini-Crepes mit Taleggio gefüllt ***	Salade de pois chiches au thon, tomates et poivrons ou Crêpe farcie aux courgettes et Taleggio ***	Chickpeas salad with tuna, tomatoes and sweet peppers or Zucchini crepe with Taleggio cheese ***
Crema di carote e cocco o Insalata di stagione ***	Karotten-Kokosnussrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison ***	Carrots and coconut cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di lombatina di coniglio Salsa alla senape o Scaloppine di vitello Salsa al Marsala Gnocchi al 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 fromages ou Fruits frais	Crème brûlée Swiss style 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 16. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano ***	Geräucherte Forellen Mousse Toast und Butter oder Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan ***	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ***	Mouse of smoked trout Toast and Butter or Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese ***
Crema ai cavolfiori o Insalata di stagione ***	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème Dubarry ou Salade de saison ***	Cauliflower 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 alle verdure Pomodoro gratinato ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Pouletbrust Frischkäsesauce Gemüsereis Ueberbackene Tomate ***	Filet de féra du lac de Lugano à la meunière ou Sûprème de poulet rôti Sauce au fromage frais Riz aux légumes Tomate gratinée ***	White fish filet from the Lugano lac Meuniere style or Roasted chicken breast Fresh cheese sauce Vegetables rice Gratinated tomato ***
Sorbetto alle 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. 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 17. Juni – Abendessen Menu

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 (alternativa alla carne) Salsa ai funghi o Scaloppine di tacchino saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Tessiner Bio Seitanschnitzel (alternative zum Fleisch) an Pilzsauce oder Gebratene Truthahnschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de Seitan Bio tessinois (alternative à la viande) Sauce aux champignons ou Escalopes de dinde sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli à la vapeur ***	Ticino Bio seitan escalops (alternative of meat) on mushrooms sauce or Sauteed turkeyl escalopes Lemon sauce Roasted potatoes Steamed broccoli ***
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

Donnerstag 18. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata Waldorf con petto d'anatra o Involtino di melanzane con ricotta, basilico e pinoli ***	Waldorfsalat mit Entenbrust oder Auberginenröllchen mit Ricotta, Basilikum und Pinien ***	Salade Waldorf au magret de canard ou Roulade d'aubergines à la ricotta, basilic et pignons de pin ***	Waldorf salad with duckling breast 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 Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe Riso alla turca Spinaci stufati ***	Nudeln an Tomatensauce mit Meeresfrüchten oder Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter Reis Türkischer Art Gedünsteter Spinat ***	Nouilles aux tomates et fruits de mer ou Entrecote de bœuf sautée Beurre aux fines herbes Riz à la Turque Épinards etuvés ***	Noodles on tomato sauce with seafood or Sautéed beef entrecote Herbs 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. 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 19. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata greca o Verdure grigliate con tommino tiepido ***	Griechischer Salat oder Gemüse vom Grill mit lauwarmer Tomme Käse ***	Salade Grècque ou Légumes grillées au Tomme tiède ***	Greek salad or Grilled vegetables with lukewarm Tomme cheese ***
Crema all' aglio e limone o Insalata di stagione ***	Knoblauch-Zitronenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème à l' ail et citron ou Salade de saison ***	Garlic and lemon cream soup or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale spadellata in salsa ai peperoni o Filetto di branzino con olive e pomodori Patate saltate Finocchi allo zafferano ***	Gebratenes Schweissteak an Peperoni Sauce oder Wolfsbarschfilet mit Oliven und Tomaten Schwenk-Kartoffeln Fenchel an safran ***	Steak de porc sauté à la sauce aux poivrons ou Filet de loup de mer aux olives et tomates Pommes de terre sautées Fenouil au safran ***	Sauteed porc steak on sweet pepper sauce or Seabass filet with olives and tomatoes Sauteed potatoes Fennel on saffron ***
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 cup Baileys 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 20. Juni – Abendessen Menu

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 au jambon cru tessinois ***	Smoked salmon Toast and butter or Melons with Ticino raw ham ***
Consomme 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 Ratatouilles ***	Roasted Lamb saddle Provence style or Veal shoulder roast Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo alle fragole Salsa allo yogurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Parfait Yoghurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries parfait Yogurt sauce 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 21. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata d'avocado e gamberetti
ai pomodori e coriandolo

o

Lasagne di verdure

Minestra di patate e porri

o

Insalata di stagione

Risotto ai funghi misti

o

Saltimbocca di vitello

Salsa al Marsala

Risotto al parmigiano

Fagiolini verdi

Terrina allo yogurt

su frutti di bosco

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Avocadosalat mit Garnelen

Tomaten und Koriander

oder

Gemüse-Lasagne

Kartoffel-Lauchsuppe

oder

Saisonsalat

Risotto mit Mischpilze

oder

Kalbs- Saltimbocca

Marsalasauce

Risotto mit Parmesan

Grüne Bohnen

Joghurt-Terrine

auf Waldbeeren

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade d'avocats et crevettes

Avec tomates et coriandre

ou

Lasagne aux légumes

Potage Parmentier

ou

Salade de saison

Risotto à la melange de champignons

ou

Saltimbocca de veau

Sauce au Marsala

Risotto au parmesan

Haricots verts

Terrine au yaourt

sur fruits de bois

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Avocado salad with shrimps
tomatoes and coriander

or

Lasagne with vegetables

Potato and leek soup

or

Seasonal side salad

Risotto with mixed mushrooms

or

Veal saltimbocca

Marsala sauce

Risotto with parmesan

String beans

Yogurt terrine

on wild berries

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





Salmon 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 FRESCHI

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

Macédoine de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

フレッシュフルーツサラダ

Fr. 9

Piatto di formaggi

Assiette de fromages

Käseteller

Cheese selection

チーズの盛り合わせ

Fr. 10

Zabaione al Marsala con gelato vaniglia e frutti di bosco

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

Fr. 13

Banana caramellata con Grand Marnier, gelato vaniglia

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

Fr. 10

Crema rovesciata al caramello

Crème renversée au caramel

Gestürzte Caramelcreme

Caramel custard

クレーム・カラメル

Fr. 8

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

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 スクープ)

Fr. 3

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

Dessert du jour – Tagesdessert

Dessert of the day - 本日のデザート

Fr. 7