

Montag 22. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata nizzarda con tonno, patate,
fagiolini, pomodori e olive

o

Bresaola con melone

Crema alle erbette aromatiche

o

Insalata di stagione

Arrosto di vitello freddo

Salsa tartare

Insalata di patate

o

Scaloppine di maiale impanate

Patate rosolate

Scorzonere al burro

Biscotto arrotolato ai lamponi

Gelato vaniglia

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Nizza Salat mit Thunfisch, Kartoffeln,
Bohnen, Tomaten und Oliven

oder

Bresaola mit Melone

Kräuterrahmsuppe

oder

Saisonsalat

Kalter Kalbsbraten

Sauce Tartare

Kartoffelsalat

oder

Panierte Schweineschnitzel

Bratkartoffeln

Schwarzwurzeln an Butter

Himbeer-Biskuitroulade

mit Vanille Eis

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade niçoise au thon, pommes de
terre, haricots, tomates et olives

ou

Bresaola et melon

Crème aux fines herbes

ou

Salade de saison

Rôti de veau froid

Sauce tartare

Salade de pommes de terre

ou

Escalopes de porc panées

Pommes de terre rissolées

Salsifis au beurre

Biscuit roulé aux framboises

à la glace vanille

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Nizza salad with tuna, potatoes, string
beans, tomatoes and olives

or

Bresaola and melon

Herbs cream soup

or

Seasonal side salad

Cold veal roast

Sauce tartare

Potatoes salad

or

Bread crumbed porc escalopes

Roasted potatoes

Salsifys with butter

Raspberries rolled biscuit

with vanilla ice 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

Dienstag 23. Juni – Abendessen Menu

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 Rucola Salat 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 freddo di cetrioli e jogurt o Insalata di stagione ***	Kalte Gurken-Joghurtsuppe oder Saisonsalat ***	Soupe froide aux concombres et yaourt ou Salade de saison ***	Cold cucumber and jogurt soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate rosolate Carote glassate ***	Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan (Alternative zum Fleisch) an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Emincé de seitan bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Carottes glacées ***	Sliced Ticino organic seitan (alternative of meat) on mushrooms sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Roasted potatoes Glaced carotts ***
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. 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 24. Juni – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Vitello tonnato o Tartare di salmone affumicato all'erba cipollina ***	Vitello tonnato oder Geräuchertes Lachs-Tartare mit Schnittlauch ***	Vitello tonnato ou Tartare de saumon fumé à la ciboulette ***	Vitello tonnato or Smoked salmon tartare with chives ***
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 selvatico Zucchine trifolate ***	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Tomaten und Kräutern oder Gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Taleggio an Brandysauce Wildreis 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 sauvage Courgettes sautées ***	Sauteed black tigers shrimps with tomatoes and herbs or Chicken breast fillet with spinach and Taleggio cheese on brandy sauce Wild rice 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. 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 25. Juni – Abendessen Menu

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 ***
Bistecca di maiale spadellata salsa all'agro dolce o Arrosto di coniglio Salsa al Marsala Gnocchi al semolino Fagiolini verdi ***	Gebratenes Schweinssteak an Süß-Sauersauce oder Kaninchenrückenbraten Marsalasaucce Griessgnocchi Grüne Bohnen ***	Steak de porc sauté à l'aigre doux ou Rôti de râble de lapin Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Haricots verts ***	Sauteed porc steak on sweet & sour or Roasted rabbit loin Marsala sauce Semolina gnocchi String beans ***
Pesca cotta Salsa ai lamponi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pochierte Pflirsich 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
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 26. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata greca o Tortiglioni al ragu ***	Griechischer Salat oder Tortiglioni alla bolognese ***	Salade grecque ou Tortiglioni alla bolognese ***	Greek salad or Tortiglioni alla bolognese ***
Gazpacho o Insalata di stagione ***	Kalte Gazpacho oder Saisonsalat ***	Gazpacho ou Salade de saison ***	Gazpacho or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di petto di pollo in salsa al curry o Filetto di trota bianca alla mugnaia Riso alle verdure Spinaci al vapore ***	Pouletbrustgeschnetzeltes an Currysauce oder Gebratenes Forellenfilet Müllerinart Gemüseis Gedämpfter Spinat ***	Emincé de suprême de poulet à la sauce au curry ou Filet de truite sauté meunière Riz aux légumes Épinards à la vapeur ***	Sliced chicken breast on curry sauce or Sauteed trout filet Meuniere style Vegetables rice Steamed spinach ***
Carpaccio d'ananas con menta e mandorle Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio mit Minze und Mandeln Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d'ananas à la menthe et amandes Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio with minth and almonds 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 27. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure con gamberetti o Pomodoro e mozzarella ***	Gemüse-Couscous mit Garnelen oder Tomaten-Mozzarellasalat ***	Couscous aux légumes aux crevettes ou Tomate et mozzarella ***	Couscous with vegetables and shrimps or Tomato and mozzarella ***
Passato freddo di meloni al Prosecco o Insalata di stagione ***	Kalte Melonensuppe mit Prosecco oder Saisonsalat ***	Soupe froide aux melons et Prosecco ou Salade de saison ***	Cold melon soup with Prosecco or Seasonal side salad ***
Arrostio di spalla di vitello Salsa al rosmarino o	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou	Roasted veal shoulder Rosemary sauce or
Bistecca di scamone di manzo spadellata Burro alle erbe Patate novelle rosolate Macedonia di verdure estive ***	Gebratenes Rinds-Huftsteak Kräuterbutter Neue Bratkartoffeln Sommerliches Mischgemüse ***	Rumpsteak de bœuf sauté Beurre aux fines herbes Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes d'été ***	Sautéed beef rumpsteak Herbs butter Roasted new potatoes Sommer mixed vegetables ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yoghurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeerenrahmgefrorenes Yogurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Jogurt 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 28. Juni – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di pollo al curry con ananas o Spaghetti carbonara ***	Geflügelsalat an Curry mit Ananas oder Spaghetti carbonara ***	Salade de volaille au curry et ananas ou Spaghetti carbonara ***	Chicken salad with curry and pineapple or Spaghetti carbonara ***
Consommé di manzo brunoise di verdure o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf 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 Gebratener 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 Roast lamb saddle Provence style Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Sorbetto alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeerensorbet 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

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

Kalbpiccata 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