

Montag 6. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di ceci con tonno, pomodori e peperoni o Crespella alle zucchine e Taleggio ***	Kichererbsen Salat 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 ***
Gazpacho di barbabietola alla crema acidula o Insalata di stagione ***	Kalte Randensuppe mit Sauerrahm oder Saisonsalat ***	Gazpacho de betteraves à la crème fraîche ou Salade de saison ***	Cold beetroot soup with sour cream 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 rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestürzte Caramelcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel custard 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 7. Juli – 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 ***	Mousse 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 mèuniere 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 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 8. Juli – 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 tomates et légumes ***	Ticino raw ham Bufalo mozzarella or Penne on tomatoes & 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 maiale spadellate Salsa ai funghi o Scaloppine di tacchino saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Gebratene Schweinsschnitzel an Pilzsauce oder Gebratene Truthahnschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de porc sautés Sauce aux champignons ou Escalopes de dinde sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli à la vapeur ***	Sauteed porc escalopes 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 9. Juli – 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 Pinienkerne ***	Salade Waldorf avec magret de canard ou Roulade d'aubergines avec ricotta, basilic et pignons de pin ***	Waldorf salad with duckling breast or Eggplants rolls with ricotta, basil and pine nuts ***
Passato freddo di meloni al Prosecco o Insalata di stagione ***	Kalte Melonensuppe mit Prosecco oder Saisonsalat ***	Soupe de melons froide au Prosecco ou Salade de saison ***	Cold melon soup with Prosecco 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 Sauteed 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 10. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata greca o Verdure grigliate con tommino tiepido ***	Griechischersalat 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 ***
Roastbeef freddo Salsa tartare Ventaglio di melone Insalata di pomodori Insalata di cavolo bianco Patate saltate o Filetto di branzino con olive e pomodori Patate saltate Finocchi allo zafferano ***	Kaltes Roastbeef Sauce Tartare Melonenfächer Tomatensalat Kabissalat Schwenk-Kartoffeln oder Wolfsbarschfilet mit Oliven und Tomaten Schwenk-Kartoffeln Fenchel an safran ***	Roastbeef froid Sauce tartare Eventail de melon Salade de tomates Salade de chou blanc Pommes de terre satées ou Filet de loup de mer aux olives et tomates Pommes de terre sautées Fenouil au safran ***	Cold roastbeef Tartare sauce Melon fan Tomatoes salad White cabbage salad Sauteed potatoes or Seabass filet with olives and tomatoes Sauteed potatoes Fennel on saffron ***
Tortina ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeerentörtchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tartelettes aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wildberries tartlet 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 11. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone marinato in casa Salsa alla senape e aneto Toast e burro o	Im Hause marinierten Lachs Senf-Dillsauce Toast und Butter oder	Saumon mariné maison Sauce moutarde et aneth Toast et beurre ou	Home marinated salmon Mustard & dill sauce Toast and butter or
Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Melons au jambon cru tessinois ***	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 su insalata di patate novelle alla mediterranea o	Gebratener Lammrücken auf Neue Kartoffelsalat nach mediterraner Art oder	Selle d'agneau rôti au four sur salade de pommes de terre nouvelles à la méditerranéenne ou	Roasted Lamb saddle on new potato salad mediterranean style or
Arrosti di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate novelle rosolate Ratatouille ***	Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Ratatouille ***	Rôti d'épaule de veau Jus au romarin Pommes nouvelles rissolées Ratatouille ***	Roasted veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yogurt o	Waldbeeren-Rahmgefrorenes Yoghurtsauce oder	Parfait glacé aux fruits de bois Sauce au yaourt ou	Wildberries parfait Yogurt sauce or
Selezione di formaggi o Frutta fresca	Käse Auswahl oder Frische Früchte	Choix de fromages ou Fruits frais	Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 54

Ganzes Menu

Fr. 54

Menu complet

Fr. 54

Complete menu

Fr. 54

Solo piatto principale

Fr. 29

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 29

Plat principal/Assiette du jour

Fr. 29

Main dish only

Fr. 29

Sonntag 12. Juli – 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 fragole al Grand Marnier

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Avocado Salat 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 Erdbeeren mit Grand Marnier

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade d'avocats et crevettes

tomates et coriandre

ou

Lasagne aux légumes

Potage au pommes de terre et poireaux

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 fraises au Grand Marnier

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 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





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