

Montag 20. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con fagioli, mais, avocado e coriandolo o Verdure grigliate Mozzarella di bufala *** Crema ai funghi o Insalata di stagione *** Lonza di maiale arrosto al rosmarino Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Gnocchi alla romana Scorzonere al burro *** Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Quinoa Salat mit roten Bohnen, Mais, avocado und Coriander oder Grilliertes Gemüse Bufala-Mozzarella *** Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat *** Schweinsrückenbraten mit Rosmarin an Marsalasauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Griessgnocchi Schwarzwurzel an Butter *** Panna cotta Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade de quinoa aux haricots rouge, mais, avocat et coriandre ou Légumes grillées Mozzarella di bufala *** Crème aux champignons ou Salade de saison *** Rôti de porc au romarin Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Gnocchi de semoule Salsifis au beurre *** Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Quinoa salad with red beans, sweet corn, avocado and coriander or Grilled vegetables Bufala mozzarella *** Mushrooms cream soup or Seasonal side salad *** Roasted porc with rosemary Marsala sauce or Sautéed turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce Semolina gnocchi Salsifys with butter *** Panna cotta Strawberries 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

Dienstag 21. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Ventaglio di melone con prosciutto crudo ***	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Melonenfächer mit Rohschinken ***	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Eventails de melon et jambon cru ***	Smoked trout filet Toast and Butter or Melon fan with raw ham ***
Crema ai chichi di mais o Insalata di stagione ***	Zuckermaisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de mais sucré ou Salade de saison ***	Sweet corn cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio ticinese Salsa all'erba cipollina o Scaloppine di vitello saltate Salsa ai gallinacci Spätzli tricolore al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Schnittlauchsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Pfifferlingesauce Dreifarbige Spätzli an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Escalopes de veau sautées Sauce aux chanterelles Spätzli tricolore au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed Ticino organic tofu cubes on chives sauce or Sauteed veal escalopes on chanterelles sauce Tricolor spätzli with butter Cauliflower with bread crumbs ***
Crema alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux abricots ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apricots 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 22. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al pomodoro su rucola con gamberetti o Ventaglio di meloni con prosciutto crudo ticinese ***	Tomatenmousse auf Rucolasalat mit Garnelen oder Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken ***	Mousse aux tomates sur roquette et crevettes ou Eventails de melons au jambon cru tessinois ***	Tomato mousse on rocket salad with shrimps or Melon fan with Ticino raw ham ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetable soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate rosolate Spinaci al burro ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Kalbs-Schulterbraten an Rosmarinsauce Bratkartoffeln Spinat an Butter ***	Filet de féra du lac de Lugano à la meunière ou Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin Pommes rissolées Épinards au beurre ***	Sauteed white fish from the Lugano lake Meuniere style or Roasted veal shoulder Rosemary sauce Roasted potatoes Spinach with butter ***
Sorbetto alla fragola 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

Donnerstag 23. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano o Pomodoro e mozzarella e basilico ***	Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum ***	Carpaccio de bœuf à la rucola et parmesan ou Tomates et mozzarella et basilic ***	Beef carpaccio with rucola and parmesan or Tomatoes and mozzarella salad with basil ***
Passato di patate dolci o Insalata di stagione ***	Süsskartoffelsuppe oder Saisonsalat ***	Potage aux pommes de terre doux ou Salade de saison ***	Sweet potatoes soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai peperoni o Scaloppa di salmone spadellata Salsa al curry Riso selvatico Zucchini ***	Tessiner Bio Seitangeschnetztes (Fleisch ersatz) an Peperonisauce oder Gebratene Lachsschnitzel an Currysauce Wildreis Zucchini ***	Emincé de seitan Bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux poivrons ou Escalope de saumon sautée Sauce au curry Riz sauvage Courgettes ***	Sliced Bio Ticino seitan (alternative of meat) on sweet pepper sauce or Sautéed salmon escalope Curry sauce Wild rice Zucchini ***
Coppa Chocobello Macedonia con gelato cioccolato e stracciatella o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Chocobello Fruchtsalat mit Schokoladen- und Stracciatellaeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Chocobello Macedoine à la glace chocolat et stracciatella ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Chocobello Fruits salad with chocolat and stracciatella 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 24. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Anguria con feta e menta ***	Vitello tonnato oder Wassermelone mit Feta und Minze ***	Vitello tonnato ou Pastèque à la feta et menthe ***	Vitello tonnato or Watermelon with feta and minth ***
Consommé alla madrilena o Insalata di stagione ***	Rindskraftbrühe Madrider Art oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf à la madrilene ou Salade de saison ***	Beef consommé Madrid style or Seasonal side salad ***
Melanzane alla parmigiana o Filetto di branzino ratinato alle erbette e pangrattato Salsa al pomodoro Patate bollite Broccoli al vapore ***	Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella oder Wolfsbarschfilet ueberbacken mit Kräutern und Brot Tomatensauce Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Gratin d'aubergine aux tomates et mozzarella ou Filet de loup de mer gratiné aux fines herbes et pain Sauce tomate Pommes de terre nature Broccoli à la vapeur ***	Eggplants gratin with tomatoes and mozzarella or Sea bass fillet gratinated with herbs and bread Tomato sauce Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Biscotto arrotolato ai lamponi Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeer-Biskuitroulade Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Biscuit roulé aux framboises Glace à la vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Rolled biscuit with raspberries 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

Samstag 25. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tomino alla griglia su carpaccio di zucchini o Couscous alle verdure e gamberetti ***	Tommekäse vom Grill auf Zucchini Carpaccio oder Gemüse Couscous mit Garnelen ***	Tomme grillée sur carpaccio de courgettes ou Couscous aux légumes et crevettes ***	Grilled tome cheese on zucchini carpaccio or Vegetables couscous with shrimps ***
Crema ai piselli o Insalata di stagione ***	Grünerbesenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Verdure in salsa al curry Riso alla creola o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gemüse an Currysauce Creolenreis oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Légumes à la sauce au curry Riz créole ou Suprême de poulet rôti panée aux noisettes et pistaches Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Vegetables on curry sauce Creole rice or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed New roasted potatoes String beans with butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Walbeeren Rahmgefrorenes Schockoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Chocolat 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 26. Juli – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Caesar salad con petto di pollo o Penne all'amatriciana ***	Caesar salad mit Pouletbrust oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck ***	Caesar salad à la suprême de poulet ou Penne all'amatriciana Sauce tomate aux oignons et lard ***	Caesar salad with chicken breast or Penne all'amatriciana Tomato sauce with onions and bacon ***
Crema ai broccoli e 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 ***
Code di gamberoni alle erbette o Saltimbocca di vitello alla romana Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Riesengarnelenschwänze mit Kräutern oder Kalbs-Saltimbocca Römischer Art Parmesanrisotto Glasierte Karotten ***	Queue de crevettes géantes aux fines herbes ou Saltimbocca de veau à la romaine Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Black tiger shrimps with fresh herbs or Veal saltimbocca Roman style Risotto with parmesan Glaced carottes ***
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

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 Ochsenchwanzsuppe 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

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 スクープ)

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