

Montag 24. August – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata nizzarda con tonno, patate, fagiolini, pomodori e olive o Bresaola con melone *** Gazpacho o Insalata di stagione *** Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e mozzarella o Scaloppine di tacchino Salsa ai peperoni Patate rosolate Scorzonere al burro *** Banana split o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Nizzasalat mit Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Oliven oder Bresaola mit Melone *** Gazpacho oder Saisonsalat *** Ueberbackenes Schweinssteak mit Tomate und Mozzarella oder Truthahnschnitzel an Peperonisauce Bratkartoffeln Schwarzwurzeln an Butter *** Banana split oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade niçoise au thon, pommes de terre, haricots, tomates et olives ou Bresaola et melon *** Gazpacho ou Salade de saison *** Steak de porc gratiné à la tomate et mozzarella ou Escalopes de dinde Sauce aux poivrons Pommes de terre rissolées Salsifis au beurre *** Banana split ou Choix de fromages ou Fruits frais	Nizza salad with tuna, potatoes, string beans, tomatoes and olives or Bresaola and melon *** Gazpacho or Seasonal side salad *** Gratinated porc steak with tomato and mozzarella or Turkey escalopes on sweet pepper sauce Roasted potatoes Salsifys with butter *** Banana split 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 25. August – 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 de 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 di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré au pois chiches au romarin ou Salade de saison ***	Chickpeas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Tagliatelle al burro Carote glassate ***	Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan (Alternative zum Fleisch) an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Nudeln an Butter Glasierte Karotten ***	Emincé de seitan bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Nouilles au beurre Carottes glacées ***	Sliced Ticino organic seitan (alternative of meat) on mushrooms sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Noodles on butter Glaced carrots ***
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 26. August – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Farfalle ai broccoli, salmone affumicato, panna e limone ***	Vitello tonnato oder Farfalle mit Brokkoli, geräuchertem Lachs, Rahm und Zitrone ***	Vitello tonnato ou Farfalle aux broccoli, saumon fumé, crème et citron ***	Vitello tonnato or Farfalle with broccoli, smoked salmon cream and lemon ***
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 erbe o Petto di faraona al forno Salsa al brandy Riso selvatico Zucchine trifolate ***	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Tomaten und Kräutern oder Gebratene Perlhuhnbrust an Brandysauce Wildreis Gebratene Zucchini ***	Queue de crevettes géantes sautées aux tomates et fines herbes ou Suprême de pintade au four Sauce au Brandy Riz sauvage Courgettes sautées ***	Sauteed black tigers shrimps with tomatoes and herbs or Roasted guinea fowl breast 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 27. August – 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 alla senape o Dadolata di filetto di coniglio Salsa alle olive Gnocchi al semolino Spinaci al burro ***	Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce oder Kaninchenrückenwürfel Olivensauce Griessgnocchi Spinat an Butter ***	Steak de porc sauté à la sauce à la moutarde ou Dès de râble de lapin Sauce aux olives Gnocchi de semoule Épinards au beurre ***	Sauteed porc steak on mustard sauce or Cubes of rabbit loin Olives sauce Semolina gnocchi Spinach with butter ***
Pesca cotta Salsa ai lamponi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pochierte Pfirsich Himbeersauce Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Pêche pochée Sauce aux framboises Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Poached peach Raspberries 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 28. August – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d' orzo con verdure e avocado o Penne alla ricotta, pomodori e pinoli ***	Gerstensalat mit Gemüse und Avocado oder Penne an Ricotta, Tomaten und Pinienkerne ***	Salade d'orge, légumes et avocado ou Penne à la ricotta, tomates et pignons de pin ***	Barley salad with vegetables and avocado or Penne with ricotta, tomatoes and pine nuts ***
Passato freddo di cetrioli e joghurt o Insalata di stagione ***	Kalte Gurkensuppe mit Joghurt oder Saisonsalat ***	Potage froid aux concombres et yaourt ou Salade de saison ***	Cold cucumber soup with yoghurt or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu bio ticinese in salsa agrodolce o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Riso alle verdure Broccoli al vapore ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Süss-Sauersauce oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Gemüseis Gedämpfter Brokkoli ***	Dès de tofu bio tessinois sautés à la sauce aigre doux ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Riz aux légumes Broccoli à la vapeur ***	Sauteed organic Ticino tofu cubes on sweet & sour sauce or Sauteed white fish from the Lugano lake Meuniere style Vegetables rice Steamed broccoli ***
Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	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

Samstag 29. August – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure con seitan Bio Ticinese marinato o Pomodoro e mozzarella ***	Gemüse-Couscous mit marinierter Tessiner Bio Seitan oder Tomaten-Mozzarellasalat ***	Couscous aux légumes au seitan Bio tessinois mariné ou Salade de tomate et mozzarella ***	Couscous with vegetables and marinated Ticino Bio seitan or Tomato and mozzarella salad ***
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 ***
Arrosti di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Entrecôte di manzo spadellato Burro alle erbe Patate novelle rosolate Macedonia di verdure estive ***	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder Gebratenes Rinds-Entrecôte Kräuterbutter Neue Bratkartoffeln Sommerliches Mischgemüse ***	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Entrecôte de bœuf sauté Beurre aux fines herbes Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes d'été ***	Roasted veal shoulder Rosemary sauce or Sauteed beef entrecôte Herbs butter Roasted new potatoes Sommer mixed vegetables ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yoghurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren Rahmgefrorenes Jogurtsauce 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 30. August – 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 alla julienne o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf julienne ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables julienne 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 Gebratene Lammrücken Provenzalischerart Risotto mit Parmesan Spinat an Butter ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Selle d'agneau rôti provençale Risotto au parmesan Épinards au beurre ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Roasted lamb saddle Provence style Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	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

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

Gebatene 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