

Montag 14. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata nizzarda con tonno, patate, fagiolini, pomodori e olive o Bresaola con melone *** Crema di zucca o Insalata di stagione *** Scaloppine di maiale impanate o Scaloppine di tacchino Salsa all'agrodolce 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 *** Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat *** Panierte Schweineschnitzel oder Truthahnschnitzel an Süß-Sauersauce 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 *** Crème de courge ou Salade de saison *** Escalopes de porc panées ou Escalopes de dinde Sauce à l'aigre doux 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 *** Pumpkins cream soup or Seasonal side salad *** Bread crumbed porc escalopes or Turkey escalopes on sweet & sour 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 15. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Pomodoro e mozzarella di bufala o Cocktail di meloni al Porto ***	Tomate mit Bufala-Mozzarella oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Tomate et mozzarella de bufala ou Cocktail de melons au vin de Porto ***	Tomato & bufala mozzarella or Melons cocktail with Port wine ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kichererbsen suppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré au pois chiches au romarin ou Salade de saison ***	Chick peas 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 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 16. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Farfalle ai broccoli, salmone affumicato panna e limone ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Farfalle mit Brokkoli, geräuchertem Lachs Rahm und Zitrone ***	Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ou Farfalle aux broccoli, saumon fumé crème et citron ***	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese 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 ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Petto di pollo farcito con spinaci e Taleggio Salsa al brandy Riso alle verdure Zucchine trifolate ***	Aus dem Luganersee gebratenes Felchenfilet Müllerinart oder Gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Taleggio an Brandysauce Gemüsereis Gebratene Zucchini ***	Filet de féra du lac de Lugano à la meunière ou Suprême de poulet farcie aux épinards et aux Taleggio Sauce au Brandy Riz aux légumes Courgettes sautées ***	Sauteed white fish from the Lugano lake Meunière style or Filled chicken breast with spinach and Taleggio cheese on brandy sauce Vegetables rice Sauteed zucchini ***
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

Donnerstag 17. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Quiche alle verdure Vinaigrette al pomodoro ***	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder Quiche mit Gemüsen Tomaten-Vinaigrette ***	Filet de truite fumée Toast et beurre ou Quiche aux légumes Vinaigrette aux tomates ***	Smoked trout fillet Toast and butter 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 ai peperoni o Dadolata di lombatina di coniglio Salsa alle erbe Gnocchi al semolino Spinaci al burro ***	Gebratenes Schweinssteak an Peperonisauce oder Gebratene Kaninchenrücken-Würfel Kräutersauce Griessgnocchi Spinat an Butter ***	Steak de porc sauté à la sauce aux poivrons ou Dès de râble de lapin Sauce aux fines herbes Gnocchi de semoule Épinards au beurre ***	Sauteed porc steak on sweet pepper sauce or Sauteed cubes rabbit loin Herbs sauce Semolina gnocchi Spinach with butter ***
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

Freitag 18. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzeto d'insalata o Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico ***	Käsemousse auf Salat-Bouquet oder Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum ***	Mousse au fromage sur bouquet de salades ou Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ***	Cheese mousse on salad bouquet or Shrimps cocktail with tomatoes and basil ***
Passato freddo di cetrioli e joghurt o Insalata di stagione ***	Kalte Gurken-Joghurtsuppe oder Saisonsalat ***	Potage froid aux concombres et yaourt ou Salade de saison ***	Cold cucumber jogurt soup or Seasonal side salad ***
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe o Filetto di salmone Salsa al curry Riso selvatico Broccoli al vapore ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter oder Gebratenes Lachsschnitzel an Currysauce Wildreis Gedämpfter Brokkoli ***	Entrecôte de boeuf sautée Beurre Maître d'Hotel ou Escalope de saumon sautée Sauce au curry Riz sauvage Broccoli à la vapeur ***	Sauteed beef entrecote Herbs butter or Sauteed salmon escalope on curry sauce Wild rice Steamed broccoli ***
Coppa Chocobello Macedonia di frutta con gelato cioccolato e stracciatella o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Eisbecher Chocobello Fruchtsalat mit Schokoladen-Stracciatellaeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Chocobello Macedoine de fruits à la glace chocolat et stracciatella ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Chocobello Fruits salad with chocolat & 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

Samstag 19. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure con seitan Bio Ticinese marinato o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Gemüse-Couscous mit mariniertem Tessiner Bio Seitan oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Couscous aux légumes au seitan Bio tessinois mariné ou Melon au jambon cru tessinois ***	Couscous with vegetables and marinated Ticino Bio seitan or Melon with Ticino raw ham ***
Crema di broccoli con mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkoli Rahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Arrosti di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Petto d'anatra al forno Salsa all'arancia Patate novelle rosolate Macedonia di verdure estive ***	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder Gebratene Entenbrust Orangensauce Neue Bratkartoffeln Sommerliches Mischgemüse ***	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Magret de canard rôti Sauce à l'orange Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes d'été ***	Roasted veal shoulder Rosemary sauce or Roasted duckling breast orange sauce Roasted new potatoes Sommer mixed vegetables ***
Coppa hot berries o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe hot berries oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe hot berries ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup hot 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

Sonntag 20. September – 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 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 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
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