

Montag 21. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con fagioli, mais, avocado e coriandolo o Penne alle castagne con zucca e verza ***	Quinoa Salat mit roten Bohnen, Mais, Avocado und Koriander oder Kastanien-Penne mit Kürbis und Wirsing ***	Salade de quinoa aux haricots rouge, mais, avocat et coriandre ou Penne aux châtaignes à la courge et chou frisé ***	Quinoa salad with red beans, sweet corn, avocado and coriander or Chestnuts penne with pumpkins and cabbage ***
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione ***	Zucchinirahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat ***	Crème de courgettes à la menthe ou Salade de saison ***	Zucchini cream soup with minth or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale Salsa alla senape o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Gnocchi alla romana Scorzonere al burro ***	Schweinssteak an Senfsauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Griessgnocchi Schwarzwurzel an Butter ***	Steak de porc Sauce à la moutarde ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Gnocchi de semoule Salsifis au beurre ***	Porc steak Mustard sauce or Sautéed turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce Semolina gnocchi Salsifys 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

Dienstag 22. September – 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 chicchi 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 Salsa ai funghi Spätzli tricolore al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Tessiner Bio Tofu Würfel an Schnittlauchsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Pilzsauce Dreifarbige Spätzli an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Escalopes de veau sautées Sauce aux champignons Spätzli tricolore au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed Ticino Bio tofu cubes on chives sauce or Sauteed veal escalopes Mushrooms sauce Tricolor spätzli with butter Cauliflower with bread crumbs ***
Crema alle prugne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pflaumencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux prunes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Plumscream 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 23. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al pomodoro su rucola con gamberetti o Farfalle al pesto e fagiolini ***	Tomatenmousse auf Rucolasalat mit Garnelen oder Farfalle mit Pesto und Bohnen ***	Mousse aux tomates sur roquette et crevettes ou Farfalle au pesto et haricots verts ***	Tomatoes mousse on rocket salad with shrimps or Farfalle with pesto and string beans ***
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 Patate al naturale o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Spinaci al burro ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln oder Rinds-Schmorbraten Merlotsauce Polenta Tessiner Art Spinat an Butter ***	Filet de féra meunière du lac de Lugano Pommes de terre nature ou Bœuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Épinards au beurre ***	Sauteed white fish from the Lugano lake Meuniere style Boiled potatoes or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style 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 24. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato	Kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce	Rôti de veau froid à la sauce au thon	Cold veal roast on tuna sauce
o	oder	ou	or
Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia	Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter	Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges	Spinach and ricotta ravioli on sage butter
***	***	***	***
Passato di patate dolci	Süsskartoffelsuppe	Potage aux pommes de terre douces	Sweet potatoes soup
o	oder	ou	or
Insalata di stagione	Saisonsalat	Salade de saison	Seasonal side salad
***	***	***	***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai peperoni	Tessiner Bio Seitangeschnetzeltes (Fleisch ersatz) an Peperonisauce	Emincé de seitan Bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux poivrons	Sliced Bio Ticino seitan (alternative of meat) on sweet pepper sauce
o	oder	ou	or
Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Zucchini	Gebratene Lammrücken Provenzalischer art Schwenk-Kartoffeln Zucchini	Selle d'agneau à la provençale Pommes de ettre sautées Courgettes	Roast lamb saddle Provence style Sauteed potatoes Zucchini
***	***	***	***
Coppa Chocobello	Coupe Chocobello	Coupe Chocobello	Ice cup Chocobello
Macedonia con gelato cioccolato e starcciatella	Fruchtsalat mit Schokoladen- und Stracciatellaeis	Macedoine à la glace chocolat et stracciatella	Fruits salad with chocolat and stracciatella ice cream
o	oder	ou	or
Selezione di formaggi	Käse Auswahl	Choix de fromages	Selection of cheese
o	oder	ou	or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	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 25. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado con gamberetti, pomodoro e coriandolo o Anguria con feta, limone e menta ***	Avocadosalat mit Garnelen, Tomaten und Koriander oder Wassermelone mit Feta, Zitrone und Minze ***	Salade d'avocats aux ccrevettes, tomates et coriandre ou Pastèque à la feta, citron et menthe ***	Avocado salad with shrimps, tomatoes and coriander or Watermelon with feta, lemon and minth ***
Consommé alla madrilena o Insalata di stagione ***	Rindskraftbrühe Madrider Art oder Saisonsalat ***	Consommé de beouf à la madrilène ou Salade de saison ***	Beef consommé Madrid style or Seasonal side salad ***
Verdura mista in salsa al curry Riso alla creola o Filetto di branzino gratinato alle erbette e pangrattato Salsa al pomodoro Riso alla creola Broccoli al vapore ***	Mischgemüse an Currysauce Creolenreis oder Wolfsbarschfilet überbacken mit Kräutern und Brot Tomatensauce Creolenreis Gedämpfter Brokkoli ***	Melange de légumes à la sauce au curry Riz créole ou Filet de loup de mer gratiné aux fines herbes et pain Sauce tomate Riz créole Broccoli à la vapeur ***	Mixed vegetables on curry sauce Rice creole style or Sea bass fillet gratinated with herbs and bread Tomato sauce Rice creole style Steamed broccoli ***
Tartina ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Tartelette oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tartelette aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries 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 26. September – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tomino alla griglia su carpaccio di zucchine o Pomodoro e mozzarella ***	Tommekäse vom Grill auf Zucchini Carpaccio oder Tomaten-Mozzarella Salat ***	Tomme grillée sur carpaccio de courgettes ou Salade tomate et mozzarella ***	Grilled tome cheese on zucchini carpaccio or Tomato and mozzarella salad ***
Crema ai piselli o Insalata di stagione ***	Grüne Erbsen Rahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Entrecôte de bœuf sautée Beurre Maitre d'Hôtel ou Suprême de poulet rôti Panée aux noisettes et pistaches Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Sauteed beef entrecote Herbs butter or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed New roasted potatoes String beans with butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yogurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren- Rahmgefrorenes Joghurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Joghurt 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 27. September – 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 Tomatoes 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 carrots ***
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 FRESCI

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