

Montag 12. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietola con rucola e noci o Flan di zucca su salsa alle erbe ***	Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Kürbis-Flan auf Kräutersauce ***	Mousse au fromage sur carpaccio de betterave à la roquette et noix ou Flan de courge sur sauce aux fines herbes ***	Cheese mousse on beet carpaccio with rocket and walnuts or Pumpkin flan on herbs sauce ***
Crema di castagne o Insalata di stagione ***	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de châtaignes ou Salade de saison ***	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad ***
Spätzli agli spinaci e funghi gratinate al formaggio d'Alpe Ticinese, uovo al piatto o Salmi di cervo con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Spinatspätzli mit Pilzen, überbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei oder Hirschpfeffer mit Äpfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut **	Spätzli aux épinards et champignons, gratinées au fromage des Alpes tessinois, oeuf au plat ou Civet de cerf aux pommes Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Spinach spätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg or Deer stew with apple Spätzli with butter Braised red cabbage **
Panna cotta Salsa ai cachi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Kakissauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux kakis ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta Persimmons 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 13.Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata di quinoa con fagioli, avocado e coriandolo o Penne alle castagne con seitan, zucca e verza **	Quinoa Salat mit Bohnen, Avocado und Koriander oder Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing **	Salade de quinoa aux haricots , avocado et coriandre ou Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou fris�� **	Quinoa salad with beans, avocado and coriander or Chestnuts penne with seitan, pumpkins and savoy cabbage **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gem��sebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Scaloppine di barbabietola su salsa alle noci e pesto di rucola O Lombatina d' agnello al forno Salsa alle erbette Riso alla turca Zucchine saltate **	Gebratene Randenschnitzel auf Nusssauce mit Rucola Pesto oder Gebratener Lammr��cken Kräutersauce Turkischer Reis Gebratene Zuchetti **	Escalopes de betteraves sautées sur sauce aux noix et pesto de rucola ou Selle d'agneau rôtie Sauce aux fines herbes Riz �� la turque Courgettes sautées **	Sauteed beet escalops on walnuts sauce with rucola pesto or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Sauteed zucchini **
Crema al mosto di mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	S��ssmostcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mo��t de pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple must 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 14. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata di finocchi e arance ai gamberetti o Toast ai funghi misti **	Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Toast mit verschiedenen Pilzen **	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Toast aux champignons **	Fennel salad with oranges and shrimps or Mushrooms toast **
Passato di piselli verdi alla menta o Insalata di stagione **	Grünerbsensuppe mit Minze oder Saisonsalat **	Potage aux pois verts à la menthe ou Salade saison **	Green peas puree soup with minth or Seasonal side salad **
Controfiletto di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Gebratenes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Entrecote de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Sauteed beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes or Sauteed white fish from the Lugano lake on almonds butter Nature potatoes Broccoli with tomatoes **
Coppa Nesselrode Gelato vaniglia con vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Vanilleeis mit Kastanien Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Nesselrode Glace vanille aux vermicelles de châtaignes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles 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 15. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Crespella alla Fiorentina ** Crema di zucca o Insalata di stagione ** Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Carote glassate ** Ananas marinato con menta e rosmarino Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Herbstsalat mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons oder Pfannkuchen Florentinerart mit Spinat gefüllt ** Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ** Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Rindsschmorbraten an Merlot Sauce Polenta Tessiner Art Glasierte Karotten ** Marinierte Ananas mit Minze und Rosmarin Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade automnale avec champignons, lardons, raisins et croûtons ou Crêpe à la florentine aux épinards ** Crème de courge ou Salade de saison ** Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Carottes glacées ** Ananas marinée à la menthe et romarin Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Autumn salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Crepe Florence style with spinach ** Pumpkins cream soup or Seasonal side salad ** Roasted chicken breast on mustard sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Glaced carotts ** Marinated pineapple with minth & rosemary 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

Freitag 16. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Piatto d' affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce **
Crema di carote al cocco o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Kokosnuss oder Saisonsalat **	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison **	Carrots cream soup with coconuts or Seasonal side salad **
Verdure miste con tofu in salsa al curry Riso basmati o	Mischgemüse mit Tofu an Currysauce Basmatireis oder	Macedoine de légumes et tofu à la sauce au curry Riz basmati ou	Mixed vegetables and tofu on curry sauce Basmati rice or
Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Escalope de saumon grillée Sauce au basilic Puré de pommes de terre au safran Épinards au beurre **	Grilled salmon escalope Basil sauce Mashed potatoes with saffron Spinach with butter **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o	Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder	Mousse au chocolat Sauce aux baies de bois ou	Chocolate mousse Wild berries 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
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 17. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata Waldorf con petto d'anatra al forno o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **	Waldorf-Salat mit gebratener Entenbrust oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs **	Salade Waldorf au magret de canard rôti ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé **	Waldorf salad with roasted duckling breast or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon **
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione **	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat **	Potage de pois chiches au romarin ou Salade de saison **	Chickpeas puree soup with rosemary or Seasonal side salad **
Arrosto di maiale farcito alle prugne o Dadolata di lombatina di coniglio alla senape e erba cipollina Gratin di patate Fagiolini verdi al timo **	Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Gebratene Kaninchenrückenfiletwürfel an Senf und Schnittlauchsauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Thymian **	Rôti de porc Farcie aux prunes ou Dès de filet de râble de lapin à la sauce moutarde et ciboulette Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym **	Roasted porc filled with plums or Sautéed rabbit loin cubes on mustard and chives sauce Potatoes gratin String beans with thyme **
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

Sonntag 18. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Ravioli agli spinaci al burro e salvia **	Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter **	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Ravioli aux épinards au beurre à la sauges **	Shrimps Cocktail with tomatoes and basil or Ravioli filled with spinach on sages butter **
Crema al pomodoro o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de tomates ou Salade de saison **	Tomato cream soup or Seasonal side salad **
Risotto ai funghi misti o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al parmigiano Cavoli di Bruxelles al burro **	Risotto mit Pilzragout oder Kalbpiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter **	Risotto à la mélange de champignons ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Chou de Bruxelles au beurre **	Risotto with mixed mushrooms or Veal piccata Milan style Risotto with parmesan Brussel sprouts **
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 Autunnale

Sapori e profumi di stagione



SAPORI D'AUTUNNO

Insalata autunnale con pancetta, funghi misti, crostini e uva

Fr. 22

Salade d'automne aux lardons, champignons variés, croûtons et raisins
Herbstsalat mit Speck, gemischten Pilzen, Croûtons und Trauben
Autumn salad with bacon, mixed mushrooms, croutons and grapes

Crema di castagne con mirtilli 🌿

Fr. 14

Velouté de châtaignes aux myrtilles
Kastaniencremesuppe mit Heidelbeeren
Chestnut soup with blueberries



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"

Spätzli agli spinaci e funghi gratinati con formaggio d'Alpe ticinese e uovo al piatto 🌿

Fr. 25

Spätzli aux épinards et champignons gratinés au fromage d'alpage tessinois, œuf au plat
Spinatspätzli mit Pilzen und Tessiner Alpkäse überbacken, dazu Spiegelei
Spinach spätzli with mushrooms, Ticino alpine cheese and fried egg

Penne alle castagne con seitan bio ticinese, zucca e verza

Fr. 24

Penne aux châtaignes, seitan bio tessinois, courge et chou frisé
Kastanien-Penne mit Tessiner Bio-Seitan, Kürbis und Wirsing
Chestnut penne with organic Ticino seitan, pumpkin and savoy cabbage

Gnocchi di patate saltati con porcini 🌿

Fr. 26

Gnocchi de pommes de terre sautés aux cèpes
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen
Sautéed potato gnocchi with porcini mushrooms

Risotto alla zucca con nocciole e Taleggio 🌿

Fr. 25

Risotto à la courge, noisettes et Taleggio
Kürbisrisotto mit Haselnüssen und Taleggio
Pumpkin risotto with hazelnuts and Taleggio



SELVAGGINA

Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato

Fr. 30

Civet de cerf au Merlot, spätzli et chou rouge braisé
Hirschpfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortem Rotkraut
Venison stew with Merlot, spätzli and braised red cabbage

Scaloppine di cervo al Cognac e noci con spätzli e cavolo rosso brasato

Fr. 33

Escalopes de cerf au Cognac et aux noix, spätzli et chou rouge braisé
Hirschschnitzel an Cognac-Nusssauce mit Spätzli und geschmortem Rotkraut
Venison escalopes with Cognac and walnuts, spätzli and braised red cabbage

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

Piatto di formaggi

Fr. 10

Assiette de fromages

Käseteller

Cheese selection

Coppa Nesselrode con vermicelli di castagne, meringa e gelato alla vaniglia

Fr. 13

Coupe Nesselrode aux vermicelles de châtaignes, meringue et glace vanille

Coupe Nesselrode mit Kastanien-Vermicelles, Meringue und Vanilleglace

Nesselrode coupe with chestnut vermicelli, meringue and vanilla ice cream

Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia e frutti di bosco

Fr 13

Sabayon au Marsala, glace vanille et fruits rouges

Sabayon mit Marsala, Vanilleglace und Waldbeeren

Marsala sabayon with vanilla ice cream and berries

Banana caramellata con Grand Marnier, gelato alla 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

Crema rovesciata al caramello

Fr. 8

Crème renversée au caramel

Gestürzte Caramelcreme

Caramel custard

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), each scoop

Con vodka – avec vodka -mit Vodka – with vodka

+ Fr. 4

Con panna -avec crème fouettée-mit Schlagrahm - w/whipped cream

+ Fr. 2

Dolce del giorno

Fr. 7

Dessert du jour – Tagesdessert

Dessert of the day

