

Montag 19. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Mousse di funghi su carpaccio di zucca o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Pilzmousse auf Kürbis-Carpaccio oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Mousse aux champignons sur carpaccio de courge ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauge **	Mushrooms mousse on pumpkins carpaccio or Potatoes gnocchi on sage butter **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Petto di pollo Salsa alle erbe o Polpette di maiale Salsa al Cognac Tagliatelle al burro Lattuga romana brasata **	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder Gebratene Schweins-Frikadellen an Cognacsauce Nudeln an Butter Geschmorter Lattich **	Suprême de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou Boulettes de porc sautées Sauce au Cognac Nouilles au beurre Laitue romaine braisée **	Roasted chicken breast Herbs sauce or Roasted porc fricandels Cognac sauce Noodles with butter Braised roman lettuce **
Carpaccio d' ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d' ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio 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

Dienstag 20. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Uova strapazzate con avocado e salmone affumicato o Fusilli al pomodoro e tonno **	Rühreier mit Avocado and geräuchertem Lachs oder Fusilli an Tomaten-Thunfischsauce **	Oeufs brouillées Avec avocat et saumon fumé ou Fusilli à la sauce tomates et ton **	Scrambled eggs with avocado and smoked salmon or Fusilli on tomatoes and tuna sauce **
Crema ai funghi o Insalata di stagione **	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de champignons ou Salade saison **	Mushrooms cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala o Spezzatino di manzo Salsa al Merlot Puré di patate Dadolata di zucca **	Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce oder Rinds-Voressen Merlotsauce Kartoffelstock Gebratener Kürbis **	Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala ou Ragout de boeuf Sauce au Merlot Pommes de terre purées Courge sautée **	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Beef stew Merlot sauce Mashed potatoes Roasted pumpkins **
Crema alle prugne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zwetschgencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux prunes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Plums 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 21. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata di lenticchie con lombatine di coniglio all' aceto balsamico o Tortiglioni all'ortolana **	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet an Balsamessig oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüse **	Salade de lentilles au râble de filet de lapin et vinaigre balsamique ou Tortiglioni à la sauce tomate et légumes **	Lentils salad with rabbit loin filet on balsamic vinegar or Tortiglioni on tomatoes sauce with vegetables **
Brodo Mille fanti o Insalata di stagione **	Bouillon mit Brot, Ei und Parmesan oder Saisonsalat **	Bouillon à l' oeuf , pain et parmesan ou Salade de saison **	Bouillon with bread, egg and parmesan or Seasonal side salad **
Risotto alla zucca con nocciole e Taleggio o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli alle mandorle **	Kürbisrisotto mit Haselnüssen und Taleggio oder Felchefilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Mandeln **	Risotto à la courge avec noisettes et Taleggio ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Pommes nature Broccoli aux amandes **	Pumpkins risotto with hazelnuts and Taleggio cheese o Whitefish filet Meunière style Boiled potatoes Broccoli with almonds **
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues glacées oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with 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

Donnerstag 22. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata del cacciatore con pancetta, funghi e crostini o Salmone affumicato Toast e burro **	Jägersalat mit Speck, Pilzen und Croutons oder Geräucherter Lachs Toast und Butter **	Salade du chasseur avec lardons, champignons et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre **	Hunter's fall salad with bacon, mushrooms and croutons or Smoked salmon Toast and butter **
Crema di castagne o Insalata di stagione **	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de châtaignes ou Salade de saison **	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **
Piatto autunnale vegetariano con Spätzli al burro Cavolini di bruxelles Cavolo rosso brasato Castagne caramellate o Scaloppine di cervo Salsa alle noci e Cognac Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Vegetarischer Herbst-Teller mit Spätzli Rosenkohl Geschmorter Rotkohl Caramelisierte Kastanien oder Hirschschnitzel an Cognac-Nusssauce Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut **	Assiette végétarienne aux Spätzli au beurre Chou de Bruxelles Chou rouge braisé Châtaignes caramélisées ou Escalopes de cerf Sauce aux noix et Cognac Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Vegetarien fall dish with Spätzli Brussels sprouts Braised red cabbage Caramelized chestnuts or Deer escalops on walnuts and Cognac sauce Spätzli with butter Braised red cabbage **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköpfl 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 23. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Pizzoccheri alla valtellinese **	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Pizzoccheri Veltliner Art **	Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ou Pizzoccheri valtellinaise **	Bresaola carpaccio with rucola and Parmesan cheese or Pizzoccheri Valtellina style **
Crema al pomodoro o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de tomates ou Salade de saison **	Tomatoes cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di cavolfiore impanata Salsa allo yoghurt ed erbe o Filetto di branzino alla mediterranea Patate rosolate Zucchini al salto **	Blumenkohlschnitzel paniert Yoghursauce mit Kräutern oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Mediterranischer Art Bratkartoffeln Gebratene Zucchini **	Escalope de chou fleur pané Sauce au yaourt et aux fines herbes ou Filet de loup de mer à la méditerranéenne Pommes de terre rissolées Courgettes sautées **	Breaded cauliflower "schnitzel" Yogurt sauce with herbs or Sauteed sea bass fillet Mediterranean style Roasted potatoes Sauteed zucchini **
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisu oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisu ou Choix de fromages ou Fruits frais	Tiramisu 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 24. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Caesar salad con petto di pollo julienne o Farfalle alla panna, broccoli, funghi e pomodori cherry **	Caesar Salat mit Pouletbruststreifen oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli Pilzen und Cherry Tomaten **	Salade Caesar à la julienne de poulet ou Farfalle à la crème, broccoli, champignons et tomates cherry **	Caesar salad with chicken julienne or Farfalle on creamy sauce with broccoli mushrooms and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Entrecote di manzo spadellato Salsa olandese o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patata savoiarda Fagiolini verdi al burro **	Gebratenes Rinds-Entrecote an Sauce Hollandaise oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Kartoffeln nach Savoyardischer Art Grüne Bohnen mit Butter **	Entrecôte de boeuf sautée Sauce hollandaise ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes savoyardes Haricots verts au beurre **	Sauteed beef entrecote on hollandaise sauce or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Savoyarde potato String beans with butter **
Coppa Hot Berry o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Eisbecher Hot Berry oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Hot Berry 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 25. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Spaghetti alla carbonara **	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Spaghetti alla carbonara **	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Spaghetti alla carbonara **	Smoked trout filet Toast and butter or Spaghetti alla carbonara **
Crema cavolfiori o Insalata di stagione **	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de chou fleur ou Salade saison **	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad **
Risotto alle erbe con code di gamberoni o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Cavolini di Bruxelles al burro **	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder Kalbs-Saltimbocca Marsalasauce Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter **	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Choux de Bruxelles au beurre **	Risotto with fines herbs and black tiger shrimps or Veal saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frischer Fruchtsalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Macedoine de fruits frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh fruits salad 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-Nussauce 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

