Montag 23. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietola con rucola e noci o Fusilli al pomodoro, olive e capperi *** Crema di castagne o Insalata di stagione *** Spätzli agli spinaci e funghi gratinate al formaggio d'Alpe Ticinese, uovo al piatto o Scaloppine di cervo spadellate con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato ** Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Fusilli an Tomatensauce mit Oliven und Kapern *** Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat *** Spinatspätzli mit Pilzen, ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei oder Gebratene Hirschschnitzel mit Apfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut ** Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au fromage sur carpaccio de betterave à la roquette et noix ou Fusilli à la sauce tomates, olives et capres *** Crème de châtaignes ou Salade de saison *** Spätzli aux épinards et champignons, gratinées au fromage des Alpes tessinoises, oeuf au plat ou Escalopes de cerf sautées avec pomme Spätzli au beurre Chou rouge braisé ** Coupe Denmarc ou Choix de fromages ou Fruits frais	Cheese mousse on beet carpaccio with rocket and walnuts or Fusilli on tomatoes sauce with olives and capers *** Chestnuts cream soup or Seasonal side salad *** Spinach spätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg or Sauteed deer escalopes with apple Spätzli with butter Braised red cabbage ** Vanilla ice cream with melted chocolate or Selection of cheese or Fresh fruits

Ristorante San Lorenzo

HOTEL FEDERALE LUGANO 100 YEARS SINCE 1923

Menu completo	**Fr. 54**	**Ganzes Menu**	**Fr. 54**	**Menu complet**	**Fr. 54**	**Complete menu**	**Fr. 54**
Solo piatto principale	Fr. 29	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 29	Plat principal/Assiette du jour	Fr. 29	Main dish only	Fr. 29

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Dienstag 24. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Mazzetto d'insalata con uovo in camicia, pancetta e pomodorini	Salat-Bouquet mit pochiertem Ei, Speck und Tomaten	Bouquet de salade à l'œuf poché, lardons et tomate	Salad bouquet with poached egg, bacon and tomatoes
o	oder	ou	or
Penne alle castagne con seitan, zucca e verza	Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing	Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou frisé	Chestnuts penne with seitan, pumpkin and savoy cabbage
**	**	**	**
Consommé brunoise	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise	Consommé brunoise	Consommé brunoise
o	oder	ou	or
Insalata di stagione	Saisonsalat	Salade de saison	Seasonal side salad
**	**	**	**
Scaloppine di barbabietola su salsa alle noci e pesto di rucola	Gebratene Randenschnitzel auf Nusssauce mit Rucola Pesto	Escalopes de betteraves sautées sur sauce aux noix et pesto de rucola	Sauteed beet escalops on nuts sauce with rucola pesto
o	oder	ou	or
Lombatina d' agnello al forno	Gebratener Lammrücken	Selle d'agneau rôti	Roast lamb saddle
Salsa alle erbette	Kräutersauce	Sauce aux fines herbes	Herbs sauce
Riso alla turca	Turkischer Reis	Riz à la turque	Rice turkish style
Zucchine saltate	Gebratene Zuchetti	Courgettes sautées	Sauteed zucchini
**	**	**	**
Mousse al cioccolato su frutti di bosco	Schokoladenmousse auf Waldbeeren	Mousse au chocolat sur fruits de bois	Chocolate mousse on wild berries
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

Ristorante San Lorenzo

HOTEL FEDERALE LUGANO 100 YEARS SINCE 1923

Menu completo	**Fr. 54**	**Ganzes Menu**	**Fr. 54**	**Menu complet**	**Fr. 54**	**Complete menu**	**Fr. 54**
Solo piatto principale	Fr. 29	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 29	Plat principal/Assiette du jour	Fr. 29	Main dish only	Fr. 29

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Mittwoch 25. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Salmone affumicato Toast e burro o Toast ai funghi misti	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Toast mit verschieden Pilzen	Saumon fumé Toast et beurre ou Toast aux champignons	Smoked salmon Toast and butter or Mushrooms toast
**	**	**	**
Brodo di manzo al semolino tostato o Insalata di stagione	Rinds-Boullon mit geröstetes Griess oder Saisonsalat	Bouillon de bœuf à la semoule grillée ou Salade saison	Beef bouillon with toasted semolina or Seasonal side salad
**	**	**	**
Entrecote di manzo spadellato Salsa al pepe rosa Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori	Gebratenes Rinds-Entrecôte Rosa Pfeffer Sauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten	Entrecôte de bœuf sauté Sauce au poivre rose Pommes de terre rissolées ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concassée de tomates	Sauteed beef sirloin Pink 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	Coupe Nesselrode Vanilleeis mit Kastanien Vermicelles	Coupe Nesselrode Glace vanille et vermicelles de châtaignes	Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles
o Selezione di formaggi o Frutta fresca	oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	ou Choix de fromages ou Fruits frais	or Selection of cheese or Fresh fruits

Ristorante San Lorenzo

HOTEL FEDERALE LUGANO 100 YEARS SINCE 1923

Menu completo	**Fr. 54**	**Ganzes Menu**	**Fr. 54**	**Menu complet**	**Fr. 54**	**Complete menu**	**Fr. 54**
Solo piatto principale	Fr. 29	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 29	Plat principal/Assiette du jour	Fr. 29	Main dish only	Fr. 29

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Donnerstag 26. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Crespella alla Fiorentina	Herbstsalat mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons oder Pfannkuchen Florentinerart mit Spinat gefüllt	Salade automnale avec champignons, lardons, raisins et croûtons ou Crèpe à la florentine aux épinards	Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Crepe Florence style with spinach
**	**	**	**
Crema di carote o Insalata di stagione	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat	Crème de carottes ou Salade de saison	Carrots cream soup or Seasonal side salade
**	**	**	**
Piatto autunnale vegetariano con spätzli, castagne caramellate Cavolo rosso brasato Cavolini di Bruxelles o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Zucca al forno	Vegetarischer Herbsteller mit Spätzli, caramelisierte Kastanien Geschmortes Rotkraut Gedünsteter Rosenkohl oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Im Ofen gebratener Kürbis	Assiette d' automne végètarienne Spätzli, chataîgens caramelisées Chou rouge braisé Choux de Bruxelles etuvés ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Courge rôti	Vegetarian autumn dish Spätzli, caramelized chestnuts Braised red cabbage Bruxelles sprouts or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Roasted pumpkins
**	**	**	**
Carpaccio d'ananas al Grand Marnier Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio mit Grand Marnier Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d'ananas au Grand Marnier Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio with Grand Marnier Lemon sherbet or Selection of cheese or Fresh fruits

Ristorante San Lorenzo

HOTEL FEDERALE LUGANO 100 YEARS SINCE 1923

Menu completo	**Fr. 54**	**Ganzes Menu**	**Fr. 54**	**Menu complet**	**Fr. 54**	**Complete menu**	**Fr. 54**
Solo piatto principale	Fr. 29	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 29	Plat principal/Assiette du jour	Fr. 29	Main dish only	Fr. 29

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Freitag 27. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Spaghetti carbonara ** Crema di zucca o Insalata di stagione ** Verdure miste con seitan in salsa al curry o Filetto di branzino alla mediterranea Riso alla creola Spinaci al burro ** Mousse alle castagne Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Spaghetti Carbonara ** Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ** Mischgemüse mit seitan an Currysauce oder Gebratener Wolfsbarschfilet Mediterranischersauce Creolenreis Spinat mit Butter ** Kastanienmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ou Spaghetti carbonara ** Crème de courge ou Salade de saison ** Macedoine de lègumes et seitan à la sauce au curry ou Filet de loup de mer à la mediterranée Riz crèole Epinards au beurre ** Mousse aux châtaignes Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese or Spaghetti carbonara ** Pumpkins cream soup or Seasonal side salad ** Mixed vegetables and seitan on curry sauce or Sea bass filet Mediterranean style Rice creole style Spinach with butter ** Chestnuts mousse Wild berries sauce or Selection of cheese or Fresh fruits

Ristorante San Lorenzo

HOTEL FEDERALE LUGANO 100 YEARS SINCE 1923

Menu completo	**Fr. 54**	**Ganzes Menu**	**Fr. 54**	**Menu complet**	**Fr. 54**	**Complete menu**	**Fr. 54**
Solo piatto principale	Fr. 29	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 29	Plat principal/Assiette du jour	Fr. 29	Main dish only	Fr. 29

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

Samstag 28. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Quiche alle verdure su mazzetto d'insalata o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato ** Ristretto di manzo con julienne di crespelle o Insalata di stagione ** Sminuzzato di manzo in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello spadellate Salsa alla senape Patate rosolate Fagiolini verdi al timo ** Frutti di bosco caldi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gemüse-Quiche auf Blattsalate oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs ** Rinds-Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Saisonsalat ** Rindsgeschnetzeltes an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Senfsauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ** Warme Beeren Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Quiche aux lègumes sur bouquet de salade ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé ** Consommé de bœuf à la célèstines ou Salade de saison ** Emincé de bœuf à la sauce au champignons ou Escalopes de veau sautées à la sauce moutarde Pommes de terre rissolées Haricots verts au thym ** Baies de bois tiède Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Vegetables quiche on salad bouquet or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon ** Beef consommé with pancake strips or Seasonal side salad ** Sliced beef on mushrooms sauce or Sauted veal escalops on mustard sauce Roasted potatoes String beans with thyme ** Hot berries Vanilla ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits

Ristorante San Lorenzo

HOTEL FEDERALE LUGANO 100 YEARS SINCE 1923

Menu completo	**Fr. 54**	**Ganzes Menu**	**Fr. 54**	**Menu complet**	**Fr. 54**	**Complete menu**	**Fr. 54**
Solo piatto principale	Fr. 29	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 29	Plat principal/Assiette du jour	Fr. 29	Main dish only	Fr. 29

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

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 Ochsenschwanzsuppe 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*
Kalbspiccata 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

Salmì 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

