Montag 2. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Quiche alle verdure su mazzetto d'insalata o Gnocchi di patate al burro e salvia ** Crema di zucca o Insalata di stagione ** Petto di pollo Salsa alle erbette o Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e gruyère Tagliatelle al burro Carote glassate ** Carpaccio d' ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gemüse-Quiche auf Blattsalate oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter ** Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ** Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder Ueberbackenes Schweinssteak mit Tomate und Guyère Käse Nudeln an Butter Glasierte Karotten ** Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Quiche aux légumes sur feuilles de salades ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauge ** Crème de courge ou Salade saison ** Suprême de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou Steak de porc gratiné à la tomate et au Gruyère Nouilles au beurre Carottes glacées ** Carpaccio d' ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Vegetables quiche on salad leaves or Potatoes gnocchi on sage butter ** Pumpkins cream soup or Seasonal side salad ** Roasted chicken breast Herbs sauce or Gratinated porc steak with tomato and Gruyère cheese Noodles with butter Glaced carrots ** Pineapple carpaccio Lemon sorbet 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 3. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Uova strapazzate ai funghi o Fusilli al pomodoro e polpette	Rühreier mit Pilzen oder Fusilli an Tomaten- Hackfleischbällchensauce	Oeufs brouillées aux champignons ou Fusilli à la sauce tomate et boulettes de viande	Scrambled eggs with mushrooms or Fusilli on tomatoes sauce and meat balls
**	**	**	**
Crema di patate o Insalata di stagione	Kartoffelrahmsuppe oder Saisonsalat	Potage Parmentier ou Salade saison	Potatoes cream soup or Seasonal side salad
**	**	**	**
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala O Brasato di manzo Salsa al Merlot Puré di patate Dadolata di zucca	Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce oder Rinds-Schmorbraten Merlotsauce Kartoffelstock Gebratener Kürbis	Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala ou Bœuf braisé Sauce au Merlot Pommes de terre purées Courge sautée	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Beef stew Merlot sauce Mashed potatoes Roasted pumpkins
**	**	**	**
Crema al mosto di mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Süssmostcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple 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

Mittwoch 4. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Insalata di lenticchie con lombatine di coniglio all' aceto balsamico o Tortiglioni all'ortolana	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet an Balsamessig oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüsen	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 tomato 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, 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, noisettes et Taleggio ou Filet de féra du lac de Lugano à la meunière Pommes nature Broccoli aux amandes	Pumpkins risotto with hazelnuts and Taleggio cheese o Whitefish filet Meunière style Boiled potatoes Broccoli wih 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

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 5. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Insalata del cacciatore con pancetta, funghi e crostini o Salmone affumicato Toast e burro	Jägersalat mit Speck, Pilze und croutons oder Geräuchter Lachs Toast und Butter	Salade du chasseur au lard, champignons et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre	Hunter's salad with bacon, mushrooms and croutons or Smoked salmon Toast and butter
**	**	**	**
Crema di castagne o Insalata di stagione	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat	Crème de chatâignes ou Salade de saison	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad
**	**	**	**
Piatto autunnale vegetariano con Spatzli 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 vegetarienne aux Spätzli au beurre Chou de Bruxelles Chou rouge braisé Chatâignes caramelisées 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 nuts and Cognac sauce Spätzli with butte Braised red cabbage
**	**	**	**
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköpfli 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

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 6. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
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	Tomato cream soup or Seasonal side salad
**	**	**	**
Scaloppine di tacchino impanate o Filetto di branzino alla mediterranea Patate rosolate Zucchini al salto	Truthahnschnitzel paniert oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Mediterranischer Art Bratkartoffeln Gebratene Zucchini	Escalopes de dinde panées ou Filet de loup de mer à la mediterannées Pommes de terre rissolées Courgettes sautées	Bread crumbed turkey escalops or Sauteed seabass 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

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 7. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Mazzetto d'insalata con mozzarella e pomodorini o Farfalle alla panna, broccoli, funghi e pomodori cherry	Salat-Bouquet mit Mozzarella und Tomaten oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli Pilzen und Cherry Tomaten	Bouquet de salade à la mozzarella et tomates ou Farfalle à la crème, broccoli, champignons et tomates cherry	Salad bouquet with mozzarella and tomatoes 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 Burro alle erbe o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patata savoiarda Fagiolini verdi al burro	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Kartoffeln nach savoyardischer Art Grüne Bohnen mit Butter	Entrecote de boeuf sautés Beurre Maître d'Hotel ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes savoyarde Haricots verts au beurre	Sauteed beef entrecote Herbs butter 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

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

Sonntag 8. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
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	Blumenkohl-Rahmsuppe oder Saisonsalat	Crème de choufleur ou Salade saison	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad
**	**	**	**
Risotto alle erbette 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 gèantes 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

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

