Montag 9. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietola con rucola e noci o Flan di zucca su salsa alle erbette *** 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 Kürbis-Flan auf Kräutersauce *** 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 Flan de courge sur sauce aux fines herbes *** 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 Pumpkins flan on herbs sauce *** 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 10. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Insalata di quinoa con fagioli, avocado e coriandolo o Penne alle castagne con seitan, zucca e verza ** Consommé brunoise o Insalata di stagione ** 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 ** Crema al mosto di mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Quinoa Salat mit Bohnen, Avocado und Koriander oder Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing ** Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ** Gebratene Randenschnitzel auf Nusssauce mit Rucola Pesto oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Turkischer Reis Gebratene Zuchetti ** Süssmostcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade de quinoa aux haricots , avocado et coriandre ou Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou frisé ** Consommé brunoise ou Salade de saison ** Escalopes de betteraves sautées sur sauce aux noix et pesto de rucola ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz à la turque Courgettes sautées ** Crème au moût de pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Quinoa salad with beans, avocado and coriander or Chestnuts penne with seitan, pumpkin and savoy cabbage ** Consommé brunoise or Seasonal side salad ** Sauteed beet escalops on nuts sauce with rucola pesto or Roast lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Sauteed zucchini ** Apple must 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 11. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Insalata di finocchi e arance ai gamberetti o Toast ai funghi misti	Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Toast mit verschieden 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
**	**	**	**
Filetto 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-Filet Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten	Filet de bœuf sauté 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 concassée de tomates	Sauteed beef filet 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 et 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

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 12. 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 zucca o Insalata di stagione	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat	Crème de courge ou Salade de saison	Pumpkins cream soup or Seasonal side salade
**	**	**	**
Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Zucca al forno	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Im Ofen gebratener Kürbis	Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Courge rôti	Roasted chicken breast on mustard sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Roasted pumpkins
**	**	**	**
Ananas marinato con menta e rosmarino Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Minze und Rosmarin Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée à la menthe et romarin Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple with minth & rosemary 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 13. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
Piatto d'affettati ticinesi	Tessiner Aufschnitt-Teller	Assiette de charcuterie tessinoise	Ticino cold cuts
o	oder	ou	or
Spaghetti carbonara	Spaghetti carbonara	Spaghetti carbonara	Spaghetti carbonara
**	**	**	**
Crema di carote al cocco	Karottenrahmsuppe mit Kokosnuss	Crème de carottes et noix de coco	Carrots cream soup with coconuts
o	oder	ou	or
Insalata di stagione	Saisonsalat	Salade de saison	Seasonal side salad
**	**	**	**
Verdure miste con tofu	Mischgemüse mit Tofu	Macedoine de légumes et tofu	Mixed vegetables and tofu
in salsa al curry	an Currysauce	à la sauce au curry	on curry sauce
o	oder	ou	or
Filetto di branzino	Gebratener Wolfsbarschfilet	Filet de loup de mer	Seabass filet
alla mediterranea	Mediterranischersauce	à la mediterranénne	Mediterranean style
Riso alla creola	Creolenreis	Riz créole	Rice creole style
Spinaci al burro	Spinat mit Butter	Épinards au beurre	Spinach with butter
**	**	**	**
Mousse alle castagne	Kastanienmousse	Mousse aux châtaignes	Chestnuts mousse
Salsa ai frutti di bosco	Waldbeerensauce	Sauce aux baies de bois	Wild berries sauce
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

Samstag 14. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
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 Farci 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 Sauteed rabbit loin filet 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

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 15. November – Abendessen Menu

Italiano	*Deutsch*	*Français*	*English*
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	Tomatoes 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 Kalbspiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter	Risotto aux 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

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

