

Lunedì 9 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata nizzarda con patate fagiolini, olive , pomodoro e tonno o Verdure grigliate Mozzarella di bufala ***	Nicoisesalat mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Oliven und Thunfisch oder Grilliertes Gemüse Buffel-Mozzarella ***	Salade niçoise aux pommes de terre, haricots, tomates, olives et thon ou Légumes grillées Mozzarella de bufflonne ***	Nizza style salad with potatoes, string beans, tomatoes, olives and tuna or Grilled vegetables Buffalo mozzarella ***
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione ***	Zucchinirahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat ***	Crème de courgettes à la menthe ou Salade de saison ***	Zucchini cream soup with minth or Seasonal side salad ***
Lonza di maiale arrosto farcita alle prugne Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Gnocchi alla romana Scorzonere al burro ***	Schweinsrückenbraten gespickt mit Zwetschgen an Marsalasauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Griessgnocchi Schwarzwurzel an Butter ***	Rôti de porc farci aux prunes Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Gnocchi de semoule Salsifis au beurre ***	Roast porc filled with plums Marsala sauce or Sautéed turkey escalopes- on grapefruits and Campari sauce Semolina gnocchi Salsifys with butter ***
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramel-Köpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel crustard cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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

****Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible***

Martedì 10 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Ventaglio di melone con prosciutto crudo ***	Geräucher Lachs Toast und Butter oder Melonenfächer mit Rohschinken ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Eventails de melon et jambon cru ***	Smoked salmon Toast and Butter or Melon fan with raw ham ***
Crema ai chichi di mais o Insalata di stagione ***	Zuckermaisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de mais sucré ou Salade de saison ***	Sweet corn cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio ticinese Salsa all'erba cipollina o Scaloppine di vitello saltate Salsa ai gallinacci Spätzli tricolore al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Schnittlauchsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Pfifferlingesauce Dreifarbige Spätzli an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Escalopes de veau sautées Sauce aux chanterelles Spätzli tricolore au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed Ticino Bio tofu cubes on chives sauce or Sauteed veal escalopes on chanterelles sauce Tricolor spätzli with butter Cauliflower with bread crumbs ***
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. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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

****Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible***

Mercoledì 11 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata su rucola con gamberetti o Farfalle al pesto e fagiolini ***	Geräuchte Forellenmousse auf Rucolasalat mit Garnelen oder Farfalle mit Pesto und Bohnen ***	Mousse à la truite fumée sur roquette et crevettes ou Farfalle au pesto et haricots verts ***	Smoked trout mousse on rocket salad with shrimps or Farfalle with pesto and string beans ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetable soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Scaloppine di maiale saltate Salsa alla senape Riso selvatico Spinaci al burro ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Schweinsschnitzel Senfsauce Wildreis Spinat an Butter ***	Filet de féra meunière du lac de Lugano ou Escalopes de porc sautées Sauce à la moutarde Riz sauvage Epinards au beurre ***	Sauteed white fish from the Lugano lake Meuniere style or Sauteed porc escalopes Mustard sauce Wild rice Spinach with butter ***
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. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Giovedì 12 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Quiche di verdure con mazzetto d'insalata o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Gemüse-Quiche auf Blattsalate oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Quiche aux légumes Bouquet de salades ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Vegetables quiche Salad bouquet or Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
Passato di patate dolci o Insalata di stagione ***	Süßkartoffelsuppe oder Saisonsalat ***	Potage aux pommes de terre douches ou Salade de saison ***	Sweet potatoes soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai peperoni o Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Zucchine ***	Tessiner Bio Seitangeschnetzelt an Peperonisauce oder Gebratene Lammrücken Provenzalischer art Schwenk-Kartoffeln Zucchini ***	Emincé de seitan Bio tessinois à la sauce aux poivrons ou Selle d'agneau à la provençale Pommes de ettre sautées Courgettes ***	Sliced Bio Ticino seitan on sweet pepper sauce or Roast lamb saddle Provence style Sauteed potatoes Zucchini ***
Coppa Chocobello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Chocobello oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Chocobello ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Chocobello or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Venerdì 13 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Cocktail di meloni al Porto ***	Vitello tonnato oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Vitello tonnato ou Cocktail de melons au Porto ***	Vitello tonnato or Melons cocktail wit Port wine ***
Consommé alla madrilena o Insalata di stagione ***	Rindskraftbrühe Madrider Art oder Saisonsalat ***	Consommé de beouf à la madrilème ou Salade de saison ***	Beef consommé Madrid style or Seasonal side salad ***
Melanzane alla parmigiana o Filetto di trota salmonata del lago di Lugano alle mandorle Patate bollite Broccoli al vapore ***	Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella oder Lachsforellefilet aus dem Luganensee an Mandelbutter Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Gratin d'aubergine aux tomates et mozzarella ou Filet de truite saumonée du lac de Lugano aux amandes Pommes de terre nature Broccoli à la vapeur ***	Eggplants gratin with tomatoes and mozzarella or Salmon trout fillet from Lugano lake on almonds butter Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Tartelette alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Tartelette oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tartelette aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries tartelette or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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

****Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible***

Sabato 14 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Tomino alla griglia su carpaccio di zucchine o Insalata greca ***	Tomme vom Grill auf Zucchini Carpaccio oder Griechischersalat ***	Tomme grillée sur carpaccio de courgettes ou Salade grecque ***	Grilled tome cheese on zucchini carpaccio or Greek salad ***
Crema ai piselli o Insalata di stagione ***	Grünerbesenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di vitello Salsa al limone o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Riso pilaf alle verdure Fagiolini verdi al burro ***	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Pilaffreis mit Gemüse Grüne Bohnen an Butter ***	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Suprême de poulet rôti Panée aux noisettes et pistaches Riz pilaff aux légumes Haricots verts au beurre ***	Sauteed veal escalopes Lemon sauce or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed Pilaff rice with vegetables String beans with butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Schookoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Chocolat sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

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

****Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible***

Domenica 15 settembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Caesar salad con petto di pollo o Lasagne ***	Caesar salad mit Pouletbrust oder Lasagne ***	Caesar salad à la suprême de poulet ou Lasagne ***	Caesar salad with chicken breast or Lasagne ***
Crema ai broccoli e mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkolirahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Code di gamberoni alle erbette o Scaloppine di maiale Salsa ai funghi champignons Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Riesengarnelenschwämme mit Kräutern oder Gebratene Schweinsschnitzel Champignonsrahmsauce Parmesanrisotto Glasierte Karotten ***	Queue de crevettes géantes aux fines herbes ou Escalopes de porc sautées Sauce aux champignons Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Black tiger shrimps with fresh herbs or Sauteed porc escalopes Mushrooms sauce Risotto with parmesan Glaced carottes ***
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	Fr. 49	Ganzes Menu	Fr. 49	Menu complet	Fr. 49	Complete menu	Fr. 49
Solo piatto principale	Fr. 28	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 28	Plat principal/Assiette du jour	Fr.28	Main dish only	Fr. 28

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

***Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible**

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>		Fr. 25
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	Fr. 18
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i>		Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norwegian salmon with toast and butter		
<i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i>		Fr. 19
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i>		Fr. 14
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>		Fr. 22 V
Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge		
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter		
Ravioli filled pasta with ricotta cheese and spinach on melted buffet and sage leaves		
<i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i>		Fr. 15V / 19
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i>		Fr. 22 V
Risotto au safran, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas and tomatoes		
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>		Fr. 44
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 29
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i>		Fr. 42
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites		
Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
Grilled beef entrecote with herbs butter and french fries		
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>		Fr. 33
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		

Summertime

- Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e coriandolo con gamberetti*** **Fr. 24**
Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriandre aux crevettes
Quinoasalat mit Bohnen, Maiskörner, Avocado und Koriander mit Garnelen
Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander with shrimps
- Torta salata alle verdure con mazzetto d'insalate di stagione*** **Fr. 22 V**
Quiche aux légumes avec bouquet de salade de saison
Gemüse-Quiche mit saisonalem Salat-Bouquet
Vegetables quiche with seasonal salad bouquet
- Piatto fitness con petto di pollo, insalata mista, melone e cottage cheese*** **Fr. 28**
Assiette fitness avec suprême de poulet, salades mêlée, melon et cottage cheese
Fitness Teller mit Pouletbrust, gemischtem Salat, Melone und Cottage cheese
Fitness plate with chicken breast, mixed salad, melon and cottage cheese
- Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo"*** **Fr. 24**
Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo"
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo"
Home made lasagne "Don Matteo"
- Risotto al parmigiano con funghi gallinacci*** **Fr. 24 V**
Risotto au parmesan et chanterelles
Parmesanrisotto mit Pfifferlinge
Parmesan cheese risotto with chanterelles
- Risotto al Mojito e code di gamberoni, Rum bianco, menta e lime*** **Fr. 29**
Risotto au Mojito et queues de crevettes géantes, rum blanc, menthe et lime
Risotto mit Mojito und Riesengarnelenschwänze, weisser Rum, Minze und Lime
Risotto Mojito and black tiger shrimps, with white rum, Minth and lime
- Verdure e tofu bio ticinese in salsa al curry, ananas e riso alla creola*** **Fr. 26 V**
Légumes et tofu bio tessinois à la sauce au curry avec l'ananas avec riz à la créole
Gemüsecurry mit Tessiner Bio Tofu, Ananas im Reising
Vegetables and organic Ticino tofu on curry sauce, pineapple and rice creole style
- Petto di pollo al forno in salsa ai funghi gallinacci*** **Fr. 28**
Suprême de poulet rôti avec sauce aux chanterelles
Gebratene pouletbrust an Pfifferlingesauce
Roast chicken breast on chanterelles sauce
- Lombatina d'agnello su insalata di patate novelle alla mediterranea*** **Fr. 34**
Selle d'agneau sur salade de pommes de terre nouvelles à la méditerranéenne
Lamm-Rücken auf Neue Kartoffelsalat Mediterranischer Art
Lamb saddle on new potatoes salad mediterranean style



IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included