

RESTAURANT FIORE DI PIETRA

Bankett-Menüvorschläge “Die Tradition”

Mit der Wahl eines der folgenden Menüs, beträgt der Preis für die Bahnfahrt H/R
pro Person CHF 27.00 anstatt CHF 54.00.

Aperitif Vorschlag

Prosecco oder Weisswein (1dl), Boule, Säfte, Wasser
und verschiedene vom Koch zusammengestellte Snacks
CHF 16.00 p.P.

Getränke Forfait

Prosecco, Treviso DOC, Marsuret (2 dl)
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio
oder
Rosso Monte Generoso, Ticino DOC Merlot Riserva, Zanini (1 Flasche für 3 Personen)
50 cl Mineral mit oder ohne Kohlensäure
Espresso
CHF 25.00 p.P.

Davon ausgenommen sind Prosecco oder Wein die zusätzlich Bestellt werden.
Sie werden nach Verbrauch zu CHF 34.00/Flasche berechnet.

Spezielle Menüs

Vegetarier und Veganer, sowie Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten,
können vor Ort das Menü mit unserem Maître besprechen.

Musik

Wir geben Ihnen gerne Vorschläge für Live-Musik
durch unseren vertrauenswürdigen Musikmanager!



Vorschlag Nr. 1 - ERDE

Tessiner Aufschnitt- und Käse-Platte mit unserem süss-sauer eingelegten Gemüse,
Honig, Konfitüre und frittiertes Teig

Kleine Schweinshaxe im Ofen glasiert mit Kartoffeln und Saisongemüse

Waldbeeren-Crumble mit "fior di latte"-Eis

Espresso und Friandises

CHF 65.00 p.P.

Vorschlag Nr. 2 - WASSER

Felche in Marinade mit Kräuter-Duft, Gemüsestreifen mit ihrer Essenz und knusprige Mais-
Häppchen

Tranche der Lachsforelle an Butter-Salbei-Sauce, weiche Polenta mit Zitrusfrüchten und
Gemüsestreifen

Zitronensorbet in Sandteig-Kruste, Waldbeeren-Sauce

Espresso und Friandises

CHF 65.00 p.P.



Vorschlag Nr. 3 - ERDE

Mariniertes Rindfleisch mit Sbrinz-Splittern an Öl und Zitrone

Risotto mit rotem Tessiner Merlot, Speckscheibchen und Rosmarin

Im Ofen glasierter Kaninchenrollbraten, Kartoffel-Törtchen, zart duftendes Gemüse

Schokoladen-Törtchen mit Himbeersorbet

Espresso und Friandises

CHF 78.00 p.P.

Vorschlag Nr. 4 - WASSER

Unsere marinierten Forellen-Tranchen, Rosinenbrötchen, Zucchini-Minz-Fondant

Vialone Nano-Risotto mit Barsch

Panierter rosaroter Saibling mit feinen Kräutern, kleine Tomaten mit Thymian und Basilikum-Öl

Delikatesse aus tropischen Früchten, Pistazien-Plätzchen

Espresso und Friandises

CHF 78.00 p.P.



Vorschlag Nr. 5 – ERDE

Vorspeisen (auf dem gleichen Teller serviert)
Krokantes Nestchen mit Steinpilzen, junger Salat
Mortadella aus der Region, Borlotti-Bohnensalat und rote Zwiebelcreme

Risotto mit Heilkräutern, "Luganighetta" und schwarzer Trüffel, Rotweinsoupe

Zart gegartes Schweinekaree mit Rosmarin, gefüllte Zwiebeln mit zartem Gemüse

Hausgemachter Apfelstrudel, Rosinen und Pinienkerne

Espresso und Friandises

CHF 93.00 p.P.

Vorschlag Nr. 6 – WASSER

Forellen – Variante (auf dem gleichen Teller serviert)
Mariniert mit weichen Ingwer-Brötchen
In Blätterteig mit saurer Sahne und Schnittlauch
Als Tartar mit kleinem Gemüse an Minz-Duft

Vialone Nano-Risotto mit feinen Kräutern, Felche und Zitronen-Kompott

Geschmorter Stör an Rotwein mit weicher Polenta der Bruzella Mühle

Luftiges aus "bona Mehl" und Kakao, Waldbeeren-Tropfen und Erde des Generoso

Espresso und Friandises

CHF 93.00 p.P.



Bankett-Menüvorschläge “ Kontemporär ”

Vorschlag Nr. 7 – ERDE

Tessiner Aufschnitt- und Käse-Platte mit unserem süss-sauer eingelegten Gemüse,
Honig, Konfitüre und frittiertes Teig

Langsam gegarter Schweine-Rücken, Frühkartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille-Gemüse

Luftiges mit weisser Schokolade im Glas, Kaffee-Schaum

Espresso und Friandises

CHF 65.00 p.P.

Vorschlag Nr. 8 – WASSER

Kleiner Salat aus frittierten Fischchen und Confit Tomaten mit Zitronen-Dressing und Senfkörnern

Im Ofen gegartes Karpfenfilet, Gemüse-Tartar und flüssiger Kopfsalat

Birramisú im Glas

Espresso und Friandises

CHF 65.00 p.P.



Vorschlag Nr. 9 – ERDE

Terrine aus weissem Fleisch in farbenfrohem Gemüse, Emulsion aus frischen Tomaten

Pizzicati (Ravioli) aus frischem Teig mit Frischkäse-Füllung,
Steinpilze Ragout und goldbraune Kalbsbries-Perlen

Langsam gegartes Entrecôte mit gratinierten Kartoffeln, eingelegtes Grillgemüse,
grobes Vanille-Salz und Olivenöl extra vergine

Panna cotta-Gewölbe, Lebkuchen-Plätzchen und frische Waldbeeren

Espresso und Friandises

CHF 78.00 p.P.

Vorschlag Nr. 10 – WASSER

Terrine aus weissem Seefisch, Curry-Mayonnaise und rote Paprika-Tränen

Maccheroncini aus frischem Teig mit zartem Gemüse
Fenchelcreme und marinierte Forellen-Streifen

Kurz angebratene Felche, Kartoffelpüree mit Zitrusfrüchten und Zucchini-creme

Weiches mit grüner Zitrone, Festes aus Cuba libre und Himbeer-Pulver

Espresso und Friandises

CHF 78.00 p.P.



Vorschlag Nr. 11 – ERDE

Vorspeisen (auf dem gleichen Teller serviert)
Foie Gras-Terrine, karibisches Pulver, Birnen-Champagne-Gelee, weiche Nussbrötchen
Rinderfilet-Tartar an Olivenöl extra vergine, Lakritze-Mayonnaise, Polenta-Chips

Lasagnetta aus Kichererbsen-Mehl mit kleinem Gemüse und Alpen-Käse

Kalbsnierenbraten in Öl gegart mit Kakaobohnen

Blätterteig mit "Caprino" Käse, Honig und Schokolade mit karamellisierten Äpfeln an Calvados

Espresso und Friandises

CHF 93.00 p.P.

Vorschlag Nr. 12 - WASSER

Vorspeisen (auf dem gleichen Teller serviert)
Törtchen mit schwarzem der Felche und Lauch, Karotten-Ingwer-Creme
Leichter Blätterteig mit Saibling und "Buscion" Käse, Mayonnaise und Pistazien

Vialone Nano-Risotto mit grünem Apfel, Tartar aus rotem Flusskrebs und schwarze Karibik-Tropfen

Kurz angebratener Seebarsch, Ratatouille-Gemüse, extra vergine Olivenöl-Schaum

Gefrorenes aus Ananas und Lakritze mit Maismehl-Plätzchen

Espresso und Friandises

CHF 93.00 p.P..