



Speisekarte Restaurant “Fiore di pietra”

CHF

Vorspeisen

Tessiner Fleisch- und Wurstspezialitäten mit eingemachtem Gemüse und Sesam-Blätterteigstangen	25.00
Käsespezialitäten aus den Tessiner Tälern mit hausgemachter Konfitüre und Walnussbrot	26.00
Leberpastete vom Huhn oder Kaninchen an einer frischen Joghurtsauce, Kompott aus roten Früchten, Rosinen-Brötchen	24.00
Gebratene und marinierte Felchen an einer feinen Kräutersauce, mit Gemüse garniert	25.00
 Knusprige Zucchini-Häppchen an Karotten- und schwarzer Trüffel-Creme, kleiner Saisonsalat	23.00

Erste Gänge

Vialone Nano-Risotto mit “Luganiga” (Tessiner Bauernwurst) an einer Merlot Reduktion, garniert mit knusprig gebratenen Sbrinzflocken (ab 2 Personen)	25.00
Kartoffel-Kakao-Gnocchi, Wildschwein-Ragout mit Pistazien an einer Orangen-Reduktion	26.00
Hausgemachte, frische Spaghettoni an einer Forellen- und Flusskrebssauce, garniert mit Lauchstreifen und Heidelbeer-Grappa-Schaum	28.00
Frische hausgemachte Schmorbraten-Ravioli, Speckgarnitur und Rosmarin-Öl	26.00
 Tofu-Knödel und kleines Gemüse, Rote Rübe-Creme mit Safran	25.00
Gemüse-Minestrone nach Tessiner Art mit kurz angebratener Mortadella	15.00



Hauptgänge	CHF
Rindsbraten-Spiess an Rotweinsauce, knusprig gebratene Polenta aus Bona Mehl von der Bruzzella Mühle	42.00
Entenbrust an Wacholder, Entenleber im Topf und Saisongemüse	40.00
Zart gegartes Spanferkel, Luganiga (Tessiner Bauernwurst), Fenchel-Crème und knackiges Gemüse	38.00
Gegrilltes Rinderfilet, Gemüse-Ratatouille und rote Zwiebel-Creme	45.00
Gedünsteter Hecht an Weissweinsauce, Linsen, Tomaten und Thymian	42.00
 Quinoa und Kräutertofu, Cherrytomaten-Tartar, Zucchini-Crème an Minzen-Vinaigrette	34.00
Desserts	
Schokolade, Schokolade, Schokolade (Törtchen, Halbgefrorenes, Mousse)	18.00
Kuchen aus rotem Maismehl von der Bruzzella Mühle, garniert mit Himbeer-Eisperlen	18.00
Tessiner Brotkuchen, Pinienkerne Mousse, garniert mit Orangen- und Amaretto-Tropfen	16.00
Blätterteigtorte mit Frischkäse und Mango-Crème	18.00
Komposition frischer Früchte	15.00
Dessertvariationen	20.00



Für die Kleinsten

CHF

Nudeln mit Tomatensauce

18.00

Panierte Hühnerbrust mit Pommes Frites

25.00

Glace Coupe (Vanille oder Schokolade)

8.00

Komplettes Kinder-Menü

43.00