



# RISTORANTE FIORE DI PIETRA

Cher Client, bienvenue au Restaurant "Fiore di pietra"!  
Vous êtes sur le point de commencer une expérience  
inoubliable de slow-food.

Pour cette raison, nous vous prions de patienter au fin  
de vous offrir l'excellence de notre cuisine.  
Tous nos plats sont préparés à la minute avec passion,  
professionalisme et compétence.

*Dear Guest, welcome to the "Fiore di pietra" Restaurant!  
You are about to start a slow-food dining experience. For this reason, we  
kindly ask you to be patient, so as to allow us to offer you the excellence  
of our dishes which are freshly cooked with passion,  
professionalism and competence.*

-

En cas d'exigences alimentaires spécifiques,  
s'adresser à notre Maître de salle.

*Any food restriction can be discussed with the Restaurant Manager.*



VEGETARIAN

CHF

---

## MISES EN BOUCHE / ANTIPASTI

---

### LA TRADITION / TICINO TRADITION

Assiette de charcuterie et fromage, avec sa jardinière de légumes et sa confiture maison

*Selection of cold meats and cheeses, served with pickled vegetables and homemade jam*

24.00

---

### RENDEZ-VOUS LACUSTRE / LAKE ANTIPASTI

Trio de poissons du lac marinés «in carpione»

*Trio of marinated lake fish*

20.00

---

### DÉS DE VEAU / VEAL CUBES

Veau cuit à feu doux, accompagné de son alléchante sauce au thon et aux cucunci

*Veal cubes cooked at a low temperature with a tasty tuna sauce and cucunci caperberries*

20.00

---

### NOTRE CHOIX: FROMAGE ET POIRS / OUR INSIDER TIP: CHEESE AND PEARS



Muffin aux épinards nappé d'une sauce au fromage d'alpage et poires sautées à l'eau-de-vie de marc de raisin tessinoise

*Spinach muffin, served with Alp cheese sauce and pears sautéed in Ticino grappa*

18.00

---



CHF

---

## NOS ENTRÉES / OUR FIRST COURSES

---

### RISOTTO POUR DEUX / RISOTTO FOR TWO

Risotto crémeux aux légumes et au Zincarlin, et émietté de pancetta croustillante

(deux personnes minimum, 25 minutes d'attente)

*Risotto with diced vegetables, creamed with local soft cheese Zincarlin and topped with crumbs of crispy bacon*

(minimum two portions, 25 minutes waiting time)

22.00 p.p.

---

### TONNARELLIS AU SANGLIER / WILD BOAR TONNARELLI

Tonnarellis aux œufs frais, sauce au sanglier et chips de sarrasin

*Tonnarelli (fresh pasta) with wild boar ragout and buckwheat fritter*

23.00

---

### TENDRES GRAINS / SOFT AND SAVOURY



Gnocchettis à la ricotta et aux épinards, gnocchettis à la ricotta et curcuma avec pesto de tomates séchées et pignons grillés

*Ricotta and spinach / ricotta and turmeric gnocchi, with sun-dried tomato pesto and toasted pine nuts* 22.00

---

### PÂTES FARCIES AU POISSON / FISH IN PASTA

Raviolis à la truite saumonée accompagnés de petits oignons glacés et filaments de mozzarella de bufflonne

*Ravioli filled with salmon trout, with a topping of glazed spring onions and strips of buffalo mozzarella* 23.00

---

### LÉGUMES DU JARDIN ET FROMAGE / VEGETABLE AND CHEESE



Minestrone de légumes du jardin, copeaux de Gruyère et croûtons de pain de campagne

*Vegetable minestrone soup with shavings of Gruyère cheese and bread croutons*

15.00



CHF

---

## LES PLATS, ENTRE MONTS ET LACS SECOND COURSES FROM THE LAKE AND THE HILLS

---

### LE CLASSIQUE / OUR CLASSIC

Brochette de bœuf braisé accompagnée de polenta crémeuse et de chips du Moulin de Bruzella  
*Braised beef on a skewer with soft and crispy polenta from the Bruzella Mill* 41.00

---

### L'AGNEAU / LAMB

Agneau cuit sur le grill, servi brûlant sur son lit d'épinards nouveaux, et galettes de pommes de terre  
*Grilled lamb chops on baby spinach and potato rösti* 47.00

---

### DÉLICE DE CANARD / DUCK DELIGHT

Magret de canard en cocotte au poivre de la Valle Maggia, chutney d'oignons rouges, fondant de pommes de terre et petits pois  
*Casserole of duck breast with Valle Maggia pepper, red onion chutney and pea & potato crush* 40.00

---

### MA TERRE, MON LAC / MY LAND, MY LAKE

Tranche de brochet poêlé accompagné d'olives de semoule et de lentilles rouges en deux textures  
*Crispy skin pike with semolina dumplings and twofold red lentils* 41.00

---

### SAVEUR VERTE / GREEN TASTE



Burger végétarien aux aubergines et son bouquet de salade, coulis de poivron jaune et spaghettis de légumes  
*Veggie burger with aubergines, salad bouquet, yellow pepper coulis and vegetable stripes* 32.00

---

### INVENI FUNGUS / INVENI FUNGUS



Polenta crémeuse du Moulin de Bruzella aux cèpes et chips de maïs  
*Soft polenta from the Bruzella Mill with porcini mushrooms and corn fritter* 31.00

---

### LA GRILLADE / OUR GRILL SPECIAL

Filet de bœuf grillé accompagné de galettes de pommes de terre et de légumes de saison  
*Grilled beef tenderloin with potato rösti and a selection of seasonal vegetables* 51.00

---



CHF

---

## LES SALADES / OUR SALADS

---

### MIX VERT / GREEN MIX



Mélange de feuilles de salade verte  
*Selection of leafy greens*

7.50

---

### PERLES ROUGES / RED PEARLS



Salade de tomates cerises  
*Cherry tomato salad*

8.00

---

### SALADE COMPOSÉE / MISTICANZA



Mélange de légumes-feuilles du jardin, tomates cerises et carottes  
*Mixed garden leaves with cherry tomatoes and carrots*

8.00

---

### GRAPPE ROUGE / FRESH FROM THE VINE



Quartiers de tomates grappe  
*Wedges of vine-ripened tomatoes*

7.50

---

### ROQUETTE - DOUCETTE / ROCKET - LAMB'S LETTUCE SALAD



Salade de roquette et/ou doucette  
*Rocket and/or lamb's lettuce salad*

7.50

---

° La carte peut varier pour garantir la fraîcheur des produits.

° In our effort to offer only fresh produce, our salad selection could be subject to variations..



CHF

---

## MOMENTS SUCRÉS / SWEET MOMENTS

### FLAN AU CAMEL / CAMEL FLAN

Flan au caramel à l'Amaro Generoso

*Caramel flan scented with Amaro Generoso*

8.00

---

### GÂTEAU AUX CAROTTES D'ARGOVIE / ARGOVIA CARROT CAKE



Gâteau aux carottes d'Argovie et noix sur compote de miel et cannelle

*Argovia carrot cake with nuts, apple and cinnamon compote*

10.00

---

### PARFAIT GLACÉ MERINGUÉ / MERINGUE PARFAIT



Parfait glacé meringué au Gin Bisbino et son coulis de myrtilles de montagne

*Meringue parfait with Gin Bisbino and a delicate mountain blueberry sauce*

10.00

---

### FONDANT AUX NOISETTES / LAVA HAZELNUT CAKE

Fondant aux noisettes et farine de maïs, sauce au caramel et glace à la Fiordipanna

*Lava hazelnut cake with farina bona on toffee sauce and Fiordipanna ice-cream*

10.00

---

### MOUSSE AU CHOCOLAT AMER / BITTER CHOCOLATE MOUSSE

Mousse au chocolat amer, framboises et crème de lait

*Bitter chocolate mousse, with raspberries and milk cream*

9.00

---

### TIRAMINVETTA / TIRAMINVETTA

Tiraminvetta, Tiramisù en verrine

*Tiraminvetta, Tiramisù in a glass*

10.00

---

### GLACES ET SORBETS / SELECTION OF ICE-CREAMS AND SORBETS

Glace la boule

*Ice-cream scoop*

3.00



CHF

---

## À TABLE, LES ENFANTS! / KIDS MENU

---

### PENNETTES / PENNETTE

Pennettes à la sauce bolognaise  
*Pennette with bolognese sauce* 13.00

---

### MINI POULET CORDON-BLEU / MINI CHICKEN CORDON BLEU

Mini cordon-bleu de poulet accompagné de frites  
*Mini chicken cordon bleu with French fries* 19.00

---

### POLENTA / POLENTA

Polenta et lait  
*Polenta with milk* 8.00

---

### GLACE / ICE-CREAM

Petite coupe de glace (2 boules)  
*Ice-cream cup (2 scoops)* 5.00

---

### ORIGINE DES VIANDES / PROVENANCE DES POISSONS

#### ORIGIN OF MEAT / ORIGIN OF THE FISH

Bœuf : Suisse/Irlande/Allemagne - Volaille : Suisse/Argentine/Brésil/France - Gibier: Suisse/Autriche

Porc : Suisse/Allemagne - Agneau : Nouvelle Zélande/Australie - Charcuterie: Suisse/Italie

*Beef: Switzerland/Ireland/Germany - Poultry: Switzerland/Argentina/Brasil/France - Game: Switzerland/Austria/New Zealand - Pork: Switzerland/Germany - Lamb: New Zealand/Australia - Cold Cuts: Switzerland/Italy*

---

Omble chevalier: Islande - Truite: Italie - Corégones: Suisse/Russie - Brochet: Hollande/Russie

*Char: Iceland - Trout: Italy - Whitefish: Suisse/ Russia - Pike: Holland/Russia*

---

### ALLERGÈNES / ALLERGEN INFORMATION

Cher client, si vous avez des allergies alimentaires et / ou des intolérances, veuillez-vous renseigner avec notre personnel sur nos mets et boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

*Dear guests, if you suffer from an allergy or food intolerance and wish more detailed information about our dishes and drinks, please let us know. We will be happy to advise you.*



CHF

---

## FROMAGES: PARCOURS SAVOUREUX / OUR CHEESE SELECTIONS

---

### AU CŒUR DES ALPES SUISSES / FROM THE HEART OF THE SWISS ALPS

Fromage alpin du Tessin, Vacherin Fribourgeois d'Alpages, Gruyère AOP, Alpsbrinz  
*Ticino Alp cheese, Vacherin Fribourgeois d'Alpages, Gruyère AOP, Alpsbrinz* 15.00

---

### LE TESSIN PAR MONTS ET PAR VAUX / VALLEYS AND HILLS OF TICINO

Büscion de la Vallée de Muggio, Fromage alpin du Tessin, Tête de Moine, Gruyère AOP  
*Büscion from Muggio Valley, Ticino Alp cheese, Tête de Moine, Gruyère AOP* 15.00

---

### ENSEMBLE, C'EST MEILLEUR! / TOGETHER THEY TASTE EVEN BETTER!

Büscion de la Vallée de Muggio, Fromage alpin du Tessin, Tête de Moine,  
Vacherin Fribourgeois d'Alpages, Appenzeller, Gruyère AOP, Alpsbrinz  
*Büscion from Muggio Valley, Ticino Alp cheese, Tête de Moine, Vacherin Fribourgeois d'Alpages,  
Appenzeller, Gruyère AOP, Alpsbrinz* 24.00

---

° Tous les fromages sont servis avec du miel, de la confiture maison, des fruits frais de saison et des cerneaux de noix.

° *All cheese selections are served with honey, homemade jams, fresh fruits and nut kernels.*

### BÜSCION DE LA VALLÉE DE MUGGIO: / BÜSCION FROM MUGGIO VALLEY:

Spécialité régionale qui fait honneur au Tessin. Fromage frais à la consistance légère, à la texture crémeuse, au goût acidulé et rafraîchissant, avec une note salée.

*This soft cheese from the Muggio Valley is a local specialty that does great honour to Ticino. It features a light consistency and creamy texture and has a slightly sour, refreshing taste with a savoury touch.*

### FROMAGE ALPIN DU TESSIN: / TICINO ALP CHEESE:

Premier fromage tessinois à avoir obtenu une AOP, fleuron des produits laitiers issus d'alpages situés entre 1500 et 2400 mètres d'altitude.

*This is the first cheese from Ticino that was awarded the DOP label (protected designation of origin). It is considered the flagship of Swiss alpine dairy products manufactured between 1500 and 2400 metres above sea level.*





### **TÊTE DE MOINE:**

Unique au monde pour ses délicates fleurs obtenues à l'aide d'une giroлле, appareil typique doté d'une lame horizontale qui permet aux arômes très complexes du fromage de s'exprimer pleinement.

*A world-wide unique cheese, known for the delicate petals created by the typical giroлле cheese curler, a special tool with a revolving horizontal knife, which enables the full range of aromas of this special dairy product to be released.*

### **VACHERIN FRIBOURGEOIS D'ALPAGES:**

Aromatique et savoureux, on le fabrique avec le lait des vaches tachetées si caractéristiques qui paissent dans les Alpes. À l'origine, le terme «vacherin» désignait la personne qui s'occupait des vaches. L'usage a ensuite dévié pour nommer les fromages fabriqués avec le lait provenant de ces élevages.

*This fragrant and tasty cheese is produced with the milk of the typical spotted cows that graze in the Swiss Alps. Originally the term Vacherin was used to indicate the shepherds that looked after the cattle, later on it started to be used to refer to the cheese produced on those dairy farms.*

### **APPENZELLER:**

Ce fromage à pâte mi-dure est considéré comme l'une des grandes spécialités laitières suisses. Aujourd'hui encore, il est produit de manière artisanale selon une recette vieille de plus de 700 ans.

*This semi-hard cheese is considered one of the major Swiss dairy specialties. It is still produced by hand in line with the traditional recipe of over 700 years ago.*

### **GRUYÈRE AOP:**

Fromage produit selon une recette testée dans les laiteries du district de la Gruyère depuis 1115. Il est aujourd'hui fabriqué dans 53 alpages de 5 cantons suisses. L'usage d'additifs est formellement interdit; les meules sont régulièrement brossées, lavées à l'eau salée et retournées.

*Produced following a recipe tested in dairy farms in the Gruyère region since 1115. Nowadays Gruyère is produced in 53 alpine dairy farms located in 5 Swiss Cantons. The use of additives is strictly forbidden. The wheels are regularly brushed, washed with brine and turned over.*

### **ALPSBRINZ:**

L'affinage de ce fromage au lait de vache à pâte friable, considéré comme le plus vieux d'Europe, dure 18 mois minimum. Depuis 1530 déjà, on le transportait dans la vallée à dos de mulet et on l'utilisait comme monnaie d'échange pour acheter du sel et du vin.

*Alpsbrinz is considered the oldest alp cheese in Europe. This cow-milk cheese, with a friable texture, is left to mature for at least 18 months. As far back as 1530 it was carried over the Alp passes on muleback and used as a barter for salt and wine.*



CHF

---

## **MENU DE DÉGUSTATION CHOISI POUR VOUS TASTING MENU CHOSEN FOR YOU**

---

### **DÉS DE VEAU / VEAL CUBES**

Veau cuit à feu doux, accompagné de son alléchante sauce au thon et aux cucunci  
*Veal cubes cooked at a low temperature with a tasty tuna and caperberry sauce*

---

### **TENDRES GRAINS / SOFT AND SAVOURY**

Gnocchettis à la ricotta et aux épinards, gnocchettis ricotta et curcuma avec pesto de tomates séchées et pi-  
gnons grillés  
*Ricotta and spinach / ricotta and turmeric gnocchi, with sun-dried tomato pesto and toasted pine nuts*

---

### **MA TERRE, MON LAC / MY LAND, MY LAKE**

Tranche de brochet poêlé, accompagné d'olives de semoule et de lentilles rouges en deux textures  
*Crispy skin pike with semolina dumplings and twofold red lentils*

---

### **LE CLASSIQUE / OUR CLASSIC**

Brochette de bœuf braisé accompagnée de polenta crémeuse et chips du Moulin de Bruzella  
*Braised beef on a skewer with soft and crispy polenta from the Bruzella Mill*

---

### **L'HEURE DU DESSERT / TIME FOR DESSERT**

Mousse au chocolat amer, framboises et crème de lait  
*Bitter chocolate mousse, with raspberries and milk cream*

---

90.00 p.p



## BOISSONS / BEVERAGES



CHF

---

## BOISSONS / BEVERAGES

---

Eau naturelle 50 cl (carafe) / <i>Still water 50 cl (carafe)</i>	4.00
Eau gazeuse 50 cl (carafe) / <i>Sparkling water 50 cl (carafe)</i>	4.00
Eau naturelle 1 lt (carafe) / <i>Still water 1 lt (carafe)</i>	5.00
Eau gazeuse 1 lt (carafe) / <i>Sparkling water 1 lt (carafe)</i>	5.00
San Pellegrino 50 cl	8.00
Sprite 33 cl	5.00
Soda au citron / <i>Lemon Soda 33 cl</i>	4.50
Soda à la mandarine / <i>Tangerine Soda 33 cl</i>	4.50
Rivella bleu / <i>blue 33 cl</i>	5.00
Rivella rouge / <i>red 33 cl</i>	5.00
Coca Cola 33 cl	5.00
Coca Cola zero / <i>Coke Zero 33 cl</i>	5.00
Sinalco Originale / <i>Original Sinalco 33 cl</i>	5.00
Ice Tea 33 cl	5.00
Ramseier Jus de pomme 33 cl / <i>Ramseier Apple Juice 33 cl</i>	5.00
Ramseier Schorle pomme / <i>apple 33 cl</i>	5.00

---



CHF

---

## BOISSONS / BEVERAGE

---

Jus / Juices 20 cl 4.50

---

Jus d'orange frais / *Fresh Orange Juice* 20 cl 5.00

---

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

---

Thés assortis  
Assorted teas 4.50

---

Grande tasse de café avec lait ou crème  
*Large coffee, with milk or cream* 5.00

---

Grande tasse de café corretto  
*Large coffee, corretto (coffee plus liqueur)* 5.50

---

Espresso 3.00

---

Café espresso arrosé / *Laced Espresso* 3.80

---

Petite tasse de café Ginseng  
Small Ginseng coffee 3.50

---

Grande tasse de café Ginseng  
*Large Ginseng coffee* 4.50

---

Cappuccino 5.00

---

Latte macchiato 5.00

---

Petite tasse de café d'orge  
*Small barley coffee* 3.50

---

Grande tasse de café d'orge  
*Large barley coffee* 4.50

---

Décaféiné  
*Decaffeinated* 3.50

---

Caotina 4.50

---

Ovomaltine 4.50

---



CHF

---

## BIÈRES / BEERS

---

Erdinger 50 cl	7.00
Terra Matta Bisbino 33 cl	6.00
Bière sans alcool / <i>Non-alcoholic beer</i> 33 cl	5.00
Bière pression / <i>Draft beer</i> 33 cl	5.00
Panaché 33 cl	5.00
Heineken 33 cl	5.00

---

## GRAPPA - ALCOOLS - EAUX DE VIE / GRAPPE - SPIRITS - BITTER LIQUEURS

---

Amaro Generoso 4 cl	8.00
Cynar 4 cl	8.00
Montenegro 4 cl	8.00
Ramazotti 4 cl	8.00
Maraschino 4 cl	8.00
Baileys 4 cl	8.00
Gin 4 cl	8.00
Limoncello 4 cl	8.00
Vodka 4 cl	8.00
Grappe, Vinaccia, Kirsch, Williams 2 cl	8.00
Appenzeller 4 cl	8.00
Jägermeister 4 cl	8.00

---



	<b>CHF</b>
Fernet 4 cl	8.00
Amaretto di Saronno 2 cl	8.00
Nocino 4 cl	8.00
Cognac 2 cl	8.00
Vecchia Romagna 2 cl	8.00
Whisky 2 cl	8.00

#### **APERITIFS**

Sambì Gin	9.00
Campari Orange	9.00
Crodino sans alcool / <i>alcohol free</i>	8.00
Campari soda	8.00
Bitter Campari	8.00
Spritz Ticinese	12.00
Hugo Ticinese	10.00
Sanbitter rouge / <i>red</i>	8.00
Sanbitter blanc / <i>white</i>	8.00

Apéritifs servis avec différents amuse-bouche.

*Aperitifs served with assorted snacks.*