








Bankett-Menüs 2024







Restaurant Fiore di pietra

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe
und teilen Sie uns dies bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mit









VORSPEISE

- Holzbrettchen mit Wurstwaren aus der Region, eingelegte Cornichons und Silberzwiebeln  
- Trilogie aus marinierten Seefischen (Barsch, Renke, Forelle) 
- Bunter Salat mit einer Creme aus frischem Zincarlin-Rohmilchkäse  
- Veganer Tatar aus getrockneten Tomaten und roten Bohnen mit Kapern, Frühlingszwiebeln und Weissbrot-Crostone  








ERSTER GANG




- Risotto mit Birnen, Gorgonzola und Nüssen*  
- Trofie (Pasta) mit Brokkoli-Zitronen-Creme und Sbrinz-Splittern*  
- Mit Fleisch gefüllte Ravioli mit Ragout aus gemischten Pilzen und Gemüse 
- Rigatoni mit Tomaten-Basilikum-Coulis und knusprigem Tessiner Speck* 
- Champignoncremesuppe, saure Sahne und Oregano-Brotcroutons*

ZWEITER GANG

- Niedergegarte Schweinsbäckchen mit Kartoffelstampf und Gemüse  
- Rindsschmorbraten in Rotweinjus mit Polenta  
- Veganes Schnitzel mit Ofenkartoffeln und knackigem Gemüse  
- Filet von der weissen Forelle auf einem Süppchen aus Erbsen und roten Linsen mit Zitronensauce  

DESSERT

- Cremiges Apfeltörtchen mit Zimtsauce 
- Süsser Erdbeer-Hummus mit Mandelstückchen   
- Semifreddo al Mascarpone mit Kakao und einer Schokoladensauce  
- Streuselkuchen im Glas mit Sahne und Melone 

 Vegetarisch  Vegan * = Kann in veganer Form zubereitet werden  Gluten free  Lactose free