

*Il* Ristorante "Le Relais" offre una cucina raffinata dello Chef Alessandro Boleso, con un indirizzo alla gastronomia mediterranea nella quale i sapori sono legati alla qualità e freschezza delle materie prime con un'attenzione ai prodotti del nostro territorio.

Il Maître di sala Stefano Protaggi con il suo team sono lieti di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.

*Le* restaurant "Le Relais" propose une cuisine raffinée du Chef Alessandro Boleso, axée sur la gastronomie méditerranéenne dont les saveurs sont données par la qualité et la fraîcheur des matières premières et par l'attention portée aux produits de notre terroir.

Le Maître de salle Stefano Protaggi avec son équipe est heureux de vous conseiller dans le choix de votre menu et dans la sélection des vins.

*Das* Restaurant „Le Relais“ bietet eine raffinierte Küche von Chefkoch Alessandro Boleso. Seine mediterrane Küche offeriert intensive Aromen durch frische, lokale und saisonale Produkte höchster Qualität.

Unsere Restaurant Manager Stefano Protaggi berätet Sie gerne bei der Auswahl Ihres Menus und der Weine.

*Our* aim is to ensure that your visit is a memorable experience in every regard. You can look forward to a range of Mediterranean culinary delights prepared by our Chef de Cuisine Alessandro Boleso together with his kitchen team using a wide selection of the freshest ingredients.

Our Restaurant Manager Stefano Protaggi will be glad to help you in selecting your menu and wines.

# Menu degustazione

Caprese al gambero rosso di Mazara  
Caprese avec crevette rouge de Mazara  
Caprese mit roter Mazara-Garnele  
Caprese with Mazara red prawn



Risotto Acquerello invecchiato 7 anni mantecato agli agrumi con carpaccio di capasanta  
Risotto Aquerello 7 ans d'âge aux agrumes et carpaccio de Saint-Jacques  
Aquerello-Risotto, 7 Jahre alt mit Zitrusfrüchten und Jakobsmuschel-Carpaccio  
Aquerello Risotto, aged 7 years, with citrus fruits and scallop carpaccio



Filetto di trota farcita con ricotta, olive taggiasche, asparagi bicolore  
Filet de truite farci à la ricotta, olives taggiasche, asperges bicolores  
Forellenfilet gefüllt mit Ricotta-Käse, Taggiasca-Oliven, zweifarbigen Spargel  
Trout fillet filled with ricotta, Taggiasca olives, two-tone asparagus



Capretto cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate, maionese all'aglio nero  
Chevreau à basse température, millefeuille de pommes de terre, mayonnaise à l'ail noir  
Zicklein gegart bei niedriger Temperatur, Kartoffel-Millefeuille, schwarze Knoblauchmayonnaise  
Low temperature cooked goatling, potato mille-feuille, black garlic mayonnaise



Bonet al cioccolato fondente mono origine dominicana 75%  
Bonet au chocolat noir monorigine de la République dominicaine à 75%  
Schokoladen-Bonet mit 75% dunkler Schokolade aus der Dominikanischen Republik  
Dark chocolate bonet mono origin Dominican Republic 75%

CHF 130 menu 5 portate – CHF 120 menu 4 portate  
CHF 130 5 - course menu - CHF 120 4 - course menu

Abbinamento vini menu completo, scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.  
*Abbinamento vini 4 portate, scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.*

Wine pairings full menu, chosen by our Sommelier CHF 60 p.p.  
*Wine pairing 4 courses, chosen by our Sommelier CHF 50 p.p.*

# Menu degustazione VEGANO

Topinambur con alghe di mare e salsa al cocco

Topinambours aux algues et sauce à la noix de coco

Topinambur mit Seetang und Kokossosse

Jerusalem artichokes with seaweed and coconut sauce



Risotto mantecato agli agrumi e Champagne

Risotto aux agrumes et Champagne

Risotto mit Zitrusfrüchten und Champagner

Citrus and Champagne Risotto



Broccolo alla brace con mandorle e olive taggiasche

Brocoli grillé aux amandes et olives de Taggia

Gegrillter Brokkoli mit Mandeln und Taggiasche-Oliven

Grilled broccoli with almonds and Taggiasche olives



Le varie consistenze del carciofo

Les différentes consistances de l'artichaut

Die verschiedenen Konsistenzen der Artischocke

The various consistencies of the artichoke



Cheesecake al lime con frutta fresca

Cheesecake au citron vert avec fruits frais

Limetten-Käsekuchen mit frischen Früchten

Lime cheesecake with fresh fruit

CHF 115 menu 5 portate – CHF 100 menu 4 portate

*CHF 115 5-course menu - CHF 100 4-course menu*

Abbinamento vini menu completo, scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.

*Abbinamento vini 4 portate, scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.*

Wine pairings full menu, chosen by our Sommelier CHF 60 p.p.

*Wine pairing 4 courses, chosen by our Sommelier CHF 50 p.p.*

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

*Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.  
Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.  
Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.  
On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients of our dishes that may cause any allergy or other intolerances.*

# *Antipasti*

- Uovo biologico termale, melanzana violetta, pomodorini confit e basilico** 30  
Œuf thermique bio, aubergine violette, tomates cerises confites et basilic  
Bio-Thermoei, violette Aubergine, Kirschtomaten-Confit und Basilikum  
Organic thermal egg, violet aubergine, cherry tomatoes confit and basil
- Degustazione di pesci d'acqua dolce** 32  
Dégustation de poissons d'eau douce  
Verkostung von Süßwasserfisch  
Tasting of freshwater fish
- Torchon di foie-gras d'anatra, tartufo nero e kumquat marinati** 34  
Torchon de foie gras de canard, truffe noire et kumquats marinés  
Torchon von Entenstopfleber, schwarzem Trüffel und marinierten Kumquats  
Torchon of duck foie gras, black truffle and marinated kumquats
- Medaglioni d'astice blu, riso venere e barba di frati** 38  
Médailles d'homard bleu, riz vénus et barbe de frère  
Blau-Hummer-Medaillons, Venusreis und Mönchsbarb  
Blue lobster medallions, venus rice and friar's beard

# Primi Piatti

- Gnocchi alla spirulina, funghi primaverili e cozze** 32  
Gnocchis à la spiruline, champignons printaniers et moules  
Spirulina-Gnocchi, Frühlingspilze und Muscheln  
Spirulina gnocchi, spring mushrooms and mussels
- Ravioli ripieni di capretto con punte d'asparago e salsa al caffè** 34  
Raviolis farcis au chevreau avec pointes d'asperges et sauce au café  
Zicklein gefüllte Ravioli mit Spargelspitzen und Kaffeesauce  
Ravioli filled with goatling, asparagus tips and coffee sauce
- Risotto Carnaroli riserva, mantecato alla barbabietola ed erborinato ticinese** 32  
Risotto Carnaroli aux betteraves et bleu du Tessin  
Carnaroli-Risotto mit Roter Bete und Tessiner Blauschimmelkäse  
Carnaroli Risotto with beetroot and Ticino blue cheese
- Scialatielli, scaloppa di fegato e scampi marinati al pepe Sichuan** 36  
Scialatielli, escalope de foie et langoustines marinés au poivre de Sichuan  
Scialatielli, Leberschnitzel und Scampi mariniert in Sichuanpfeffer  
Scialatielli, liver escalope and scampi marinated with Sichuan pepper

# *Piatti principali di pesce*

- Lingotto di ombrina ocellata, salsa al cocco, uova di lago e alghe di mare** 54  
Lingot d'ombrine ocellé, sauce à la noix de coco, œuf de lac et algues marines  
Roter Trommler, Kokosnuss-Sauce, See-Ei und Seetang  
Red drum fish, coconut sauce, lake eggs and sea algae
- Tentacolo di polipo alla brace con salmoriglio su vellutata di fagioli cannellini** 56  
Tentacule de poulpe grillé avec salmoriglio sur velouté de haricots cannellini  
Gegrillte Tintenfischtentakel mit Salmoriglio auf Cannellini-Bohnen-Velouté  
Grilled octopus tentacle with salmoriglio on cannellini bean velouté
- Filetto di Sanpietro alle erbe, cipolla di tropea al forno e uvetta sultanina** 60  
Filet de Saint-Pierre aux herbes, oignons de Tropea au four et raisins secs  
Sankt Petersfisch Filet mit Kräutern, gebackenen Tropea-Zwiebeln und Sultaninen  
St. Peter's fillet with herbs, baked Tropea onion and sultanas
- Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne** 140  
Loup de mer entier en croûte de sel, légumes et pommes sautées, sauce au Champagne **due persone**  
Wolfsbarsch in der Salzkruste, Garten-Gemüse und Kartoffeln, Champagnersauce  
Salt-crusted sea bass, garden vegetables and potatoes, Champagne sauce

I nostri pesci provengono da: CH, IT, CA, HR  
Oceano Atlantico, mar Mediterraneo e lago di Garda (FAO 21, 27, 34, 341, 37, 51, 57, 71).

# *Piatti principali di carne*

<b>Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, baby costa brasata, salsa ai pop-corn</b>	<b>54</b>
Poitrine de porc cuite à basse température, côte de bœuf braisée, sauce au pop-corn Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinebauch, geschmorte Babyrippchen, Popcornsauce Pork belly cooked at low temperature, braised baby rib, popcorn sauce	
<b>Filetto di vitello con spugnole e patata di monte</b>	<b>60</b>
Filet de veau aux morilles et pommes de terre de montagne Kalbsfilet mit Morcheln, und Bergkartoffel Fillet of veal with morels and mountain potato	
<b>Scottadito d'agnello con spinacini alla fiamma e salsa ai grani di senape</b>	<b>58</b>
Côtelettes d'agneau, épinards flambés, sauce aux grains de moutarde Lammkoteletts mit flammgegrilltem Spinat auf Senf-Korn-Sauce Lamb chops with flamed spinach and mustard seed sauce	
<b>Tomahawk di manzo alla griglia e salsa bernese</b>	<b>150</b>
Tomahawk de bœuf grillé et sauce béarnaise Gegrilltes Rinds-Tomahawk und Sauce Béarnaise Grilled beef tomahawk and béarnaise sauce	<b>due persone</b>

Le nostre carni provengono da: CH, IT, FR, IE, AUS.

# Dolci tentazioni

Pera "Belle Hélène"	26
Poire "Belle Hélène"	
Birne "Belle Hélène"	
Pear "Belle Hélène"	
<b>Tentazione al cioccolato con caramello salato e lampone</b>	<b>24</b>
Tentation chocolatée au caramel salé et framboise	
Schokoladen-Verführung mit gesalzenem Karamell und Himbeere	
Chocolate temptation with salted caramel and raspberry	
<b>Lemon pie con rinfresco al basilico</b>	<b>24</b>
Tarte au citron avec rafraîchissement au basilic	
Zitronenkuchen mit Basilikum-Erfrischung	
Lemon pie with basil refreshment	
<b>Morbido alle fragole e yogurt, sorbetto al rabarbaro</b>	<b>26</b>
Mousse à la fraise et au yaourt, sorbet à la rhubarbe	
Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Rhabarber-Sorbet	
Strawberry and yoghurt mousse, rhubarb sorbet	
<b>I nostri formaggi affinati "Selezione Guffanti", sorbetto alla pera, mostarda e pane "Mataloc"</b>	<b>3 pezzi/18</b>
Nos fromages affinés "Selezione Guffanti", sorbet à la poire, moutarde et pain "Mataloc"	<b>5 pezzi/28</b>
Unser gereifter Käse "Selezione Guffanti", Birnensorbet, Senf und "Mataloc"-Brot	
Our "Selezione Guffanti" aged cheeses, pear sherbet, mustard and "Mataloc" bread	

*Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.  
Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.  
Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.  
On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients of our dishes that may cause any allergy or other intolerances.*