

Lo Ristorante "Le Relais" offre una cucina raffinata dell'Executive 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 Exécutive 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 Executive 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 Executive 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.

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT

Menu degustazione

Carciofo alla griglia, crema di pecorino e bottarga di uovo

Artichaut grillé, crème de pecorino et boutargue

Gegrillte Artischocke, Pecorino-Creme und Eierrogen

Grilled artichoke, pecorino cream and egg roe



Tagliolino mantecato all'aglio nero, crudo di scampi al pepe di Sichuan

Tagliolino mantecato à l'ail noir, scampis crus au poivre de Sichuan

Tagliolino mantecato mit schwarzem Knoblauch, rohe Scampi mit Sichuanpfeffer

Tagliolino mantecato with black garlic, raw scampi with Sichuan pepper



Luccioperca, caponatina di verdure e salsa verde

Sandre, caponatina de légumes et salsa verde

Zander, Gemüse-Caponatina und Salsa verde

Pikeperch, vegetable caponatina and salsa verde



Carré di Agnello in crosta di senape, patate dolci e porro stufato

Carré d'agneau en croûte de moutarde, patates douces et poireaux à l'étouffée

Lammkarree in Senfkruste, Süßkartoffeln und gedünsteter Lauch

Lamb loin in a mustard crust, sweet potatoes and stewed leeks



Panna cotta al cardamomo, cremoso al cioccolato e frutti rossi

Panna cotta à la cardamome, crème au chocolat et fruits rouges

Panna Cotta mit Kardamom, Schokoladencreme und roten Früchten

Panna cotta with cardamom, chocolate cream and red fruits

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**

Carciofo cotto a bassa temperatura, spuma di mandorla e aneto
Artichauts cuits à basse température, mousse d'amandes et aneth
Bei niedriger Temperatur gekochte Artischocke, Mandelmousse und Dill
Artichoke cooked at low temperature, almond mousse and dill



Funghetti trifolati, consommé alle erbe al sentore di pepe di Sichuan
Champignons sautés, consommé d'herbes avec un soupçon de poivre de Sichuan
Sautierte Pilze, Kräuterconsommé mit einem Hauch von Sichuanpfeffer
Sautéed mushrooms, herb consommé with a hint of Sichuan pepper



Risotto Carnaroli mantecato al topinambur con liquirizia e cedro candito
Risotto carnaroli mantecato al topinambur à la réglisse et au cédrat confit
Carnaroli-Risotto mantecato al topinambur mit Lakritz und kandierten Zitronen
Carnaroli risotto mantecato al topinambur with liquorice and candied citron



Sedano rapa alla milanese con caponata di verdure
Céleri-rave à la milanaise avec caponata de legumes
Mailänder Knollensellerie mit Gemüse-Caponata
Milanese celeriac with vegetable caponata



Pera poché, crumble alla cannella e salsa al caramello salato
Poire pochée, crumble à la cannelle et sauce au caramel salé
Birnenpoché, Zimtstreusel und gesalzene Karamellsauce
Pear poché, cinnamon crumble and salted caramel sauce

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 termale con asparagi, funghi primaverili e quinoa croccante** 28
Œuf à basse température avec asperges, champignons de printemps et quinoa croustillant
Thermales Ei mit Spargel, Frühlingspilzen und knusprigem Quinoa
Slow-cooked egg with asparagus, spring mushrooms, and crispy quinoa
- Degustazione di pesci d'acqua dolce** 32
Dégustation de poissons d'eau douce
Verkostung von Süßwasserfischen
Tasting of freshwater fish
- Ombrina marinata all'aneto, beurre blanc all'arancia, bottarga e spinacini** 32
Maigre mariné à l'aneth, beurre blanc à l'orange, poutargue et jeunes épinards
Marinierter Umberfisch mit Dill, Orangen-Beurre-Blanc, Bottarga und jungen Spinatblättern
Marinated meagre with dill, orange beurre blanc, bottarga, and baby spinach
- Tartare di agnello, cedro candito, rapa e salsa olandese** 34
Tartare d'agneau, cédrat confit, navet et sauce hollandaise
Lamm-Tatar, kandierte Zitratzitrone, Rübe und Sauce Hollandaise
Lamb tartare, candied citron, turnip, and hollandaise sauce

Primi Piatti

- Risotto Carnaroli mantecato alle favette e robiola di capra, con guanciale croccante e limone** 32
Risotto Carnaroli crémeux aux févettes et robiola de chèvre avec guanciale croustillant et citron
Cremiges Carnaroli-Risotto mit Favabohnen, Ziegen-Robiola, knusprigem Guanciale und Zitrone
Creamy Carnaroli risotto with fava beans, goat robiola, crispy guanciale and lemon
- Tagliolini di pasta fresca con trota salmonata, le sue uova e levistico** 34
Tagliolini de pâtes fraîches avec truite saumonée, ses œufs et livèche
Frische Tagliolini mit Lachsforelle, ihrem Rogen und Liebstöckel
Fresh tagliolini with salmon trout, its roe, and lovage
- Ravioli alla ricotta di bufala con spugnole e asparagi bianchi** 34
Raviolis à la ricotta de bufflonne avec morilles et asperges blanches
Ravioli mit Büffelricotta, Morcheln und weissem Spargel
Buffalo ricotta ravioli with morels and white asparagus
- Gnocchetto allo zafferano con vongole veraci e dragoncello** 32
Gnocchis au safran avec palourdes et estragon
Safran-Gnocchi mit Venusmuscheln und Estragon
Saffron Gnocchi with Clams and Tarragon

Piatti principali di pesce

Tentacolo di polpo, spuma di burrata, 'nduja e olive taggiasche 56
Tentacule de poulpe, espuma de burrata, 'nduja et olives taggiasche
Oktopustentakel, Burrata-Schaum, 'Nduja und Taggiasca-Oliven
Octopus tentacle, burrata foam, 'nduja, and Taggiasca olives

Rombo intero alla mediterranea cotto al forno 66
Turbot entier à la méditerranéenne cuit au four
Ganze Steinbutt im mediterranen Stil aus dem Ofen
Whole Mediterranean-style turbot baked in the oven

Coda d'astice, la sua bisque, vellutata di piselli e mentuccia 60
Queue de homard, sa bisque, velouté de petits pois et menthe sauvage
Hummerschwanz, seine Bisque, Erbsenvelouté und Minze
Lobster tail, its bisque, pea velouté, and mint

Branzino al sale con verdure dell'orto e salsa allo Champagne* 140
Loup de mer entier en croûte de sel, légumes, sauce au Champagne **due persone**
Wolfsbarsch in der Salzkruste, Garten-Gemüse, Champagnersauce
Salt-crusted sea bass, garden vegetables, Champagne sauce

*Attesa/ Temps d'attente/ Wartezeit / Waiting time 45 Min

Piatti principali di carne

Coppa di maiale, baby carote glassate e mela Échine de porc, carottes bébé glacées et pomme Schweinekamm, glasierte Babykarotten und Apfel Pork shoulder, glazed baby carrots, and apple	54
Costoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola Côtelettes de veau à la milanaise avec tomates cerises et roquette Mailänder Kalbskotelett mit Kirschtomaten und Rauke Milanese veal chop with cherry tomatoes and rocket	68
Petto d'anatra laccato al miele con radicchio tardivo e lamponi Magret de canard laquée au miel avec radicchio tardif et framboises Entenbrust glasiert mit Honig, spätem Radicchio und Himbeeren Honey-glazed duck breast with tardive radicchio and raspberries	58
Filetto di manzo alla "Wellington" con verdure di stagione Filet de bœuf à la "Wellington" avec légumes de saison Rinderfilet à la "Wellington" mit saisonalem Gemüse Beef fillet "Wellington" with seasonal vegetables	150 due persone

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

Dolci tentazioni

Éclair farcito con cioccolato Domori 75% e mandorle pralinate	24
Éclair fourré au chocolat Domori 75% et amandes pralinées	
Éclair gefüllt mit Domori 75%-Schokolade und pralinierte Mandeln	
Éclair filled with Domori 75% chocolate and pralined almonds	
Sinfonia alla frutta esotica 2.0.	26
Symphonie de fruits exotiques 2.0.	
Sinfonie mit exotischen Früchten 2.0.	
Exotic Fruit Symphony 2.0.	
Cre moso allo yogurt con fragole e rabarbaro candito	24
Crème au yaourt avec fraises et rhubarbe confite	
Joghurt-Cremoso mit Erdbeeren und kandiertem Rhabarber	
Yogurt cream with strawberries and candied rhubarb	
Sablé all'arancia, ricotta, pistacchi, jus di lampone e basilico	24
Sablé à l'orange, ricotta, pistaches, jus de framboise et basilic	
Orangensablé, Ricotta, Pistazien, Himbeersaft und Basilikum	
Orange sablé, Ricotta, pistachios, raspberry jus, and basil	
Selezione di formaggi locali ed esteri, sorbetto alla pera, mostarda e pane “mataloc”	3 pezzi/20
Sélection de fromages de la région et d'autres pays, sorbet aux poires, moutarde et pain “mataloc”	5 pezzi/30
Auswahl an Käsesorten aus der Region und anderen Ländern, Birnensorbet, Senf und Brot “mataloc”	
Selection of cheeses from the region and other countries, pear sorbet, mustard and bread “mataloc”	

*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.*

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa