

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.

I Maîtres di sala Stefano Protaggi e Davide Bolzonello con il loro 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, où les saveurs sont données par la qualité et la fraîcheur des matières premières et par l'attention portée aux produits de notre terroir.

Les Maîtres de salle Stefano Protaggi et Davide Bolzonello avec leur équipe sont 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 und Davide Bolzonello beraten 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 Managers Stefano Protaggi and Davide Bolzonello will be glad to help you in selecting your menu and wines.

Menu degustazione

Aringa in “Saor”, crostone di pane al malto d’orzo

Hareng en « Saor », crouton de pain au malt d’orge

Salzhering in “Saor”, Brot Crouton mit Gerstenmalz

Herring “Saor” style, crouton of bread with malt of barley



Gnocchi di porcini alla piastra, mirtilli e vellutata di Branzi

Gnocchis de cèpes poêlés, myrtilles, velouté de Branzi

Gegrillte Steinpilz Gnocchi, Heidelbeeren und Branzi Käse Creme

Sautéed gnocchi with boletus mushrooms, blueberries and cream of Branzi cheese



Trancio di merluzzo in oliocottura, zuppetta di lenticchie, speck croccante

Tranche de cabillaud confit à l’huile, soupe de lentilles, lard croquant

Kabeljautranche confit in Olivenöl, Linsensüppchen, knuspriger Speck

Slice of codfish candied in olive oil, soup of lentils, crispy speck



Filetto di maialino, patate di monte e corbezzolo

Filet de cochon de lait, pommes de terre des monts et arbousier

Ferkelfilet, Bergkartoffeln und Erdbeerbaum

Piglet filet, mountain potatoes and strawberry tree



Delizia al cioccolato fondente, pere coscia e sorbetto all’uva americana

Délice au chocolat fondant, poires coscia et sorbet au raisin américaine

Dunkler Schokoladengenuss, Coscia Birnen und Americana-Traubensorbet

Dark chocolate delight, coscia pears and Americana grape sherbet



Minimo 2 persone

CHF 110 menu 5 portate – CHF 100 menu 4 portate

Abbinamento vini scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.

Antipasti freddi

Degustazione di pesci crudi e cotti dei nostri laghi

Dégustation de poissons crus et cuits de nos lacs

Verkostung von rohem und gekochtem Fisch aus unseren Seen

Tasting of raw and cooked fish from our lakes

30

Polpa di granchio, avocado, pomodoro cuore di bue e falde di Tropea

Poulpe de crabe, avocat, tomates cœur de bœuf e feuilles d'oignons de Tropea

Krabbenfleisch, Avocado, Ochsenherztomate und Zwiebeln aus Tropea

Crab meat, avocado, tomatoes "cuore di bue" and Tropea onions

34

Veli di vitello, insalata di verdure estive croccanti, salsa tonnata

Voiles de veau, salade de légumes estivales croquants, sauce au thon

Kalbscarpaccio, knuspriger Sommergemüsesalat, Thunfischsauce

Thin layer of veal, salad of crispy summer vegetables, tuna sauce

32

Fiore di zuccina farcito con ricotta di bufala, coriandoli di verdura e tartufo estivo

Fleur de courgette avec ricotta de bufflonne, confettis de légumes et truffe d'été

Zucchiniblüte gefüllt mit Büffelricotta, Gemüsekonfetti und Sommertrüffel

Zucchini flower filled with buffalo ricotta cheese, vegetables and summer truffle

28

Primi Piatti

Penne "Pquadro" al ragù di vitello, spuma al parmigiano

Penne « Pquadro » au ragout de veau, espuma au parmesan

Penne "Pquadro" mit Kalbsragout, Parmesanschaum

Penne "Pquadro" with veal ragout, parmesan cheese mousse

28

Cannelloni di lucioperca, divagazione di funghi porcini e mentuccia

Cannelloni de sandre, variation de cèpes et menthe

Zander Cannelloni, Variation von Steinpilzen und Minze

Zander cannelloni, variation of porcini mushrooms and mint

26

Fresca vellutata di pomodori "camone", cialda al rosmarino e alicie del Cantabrico

Fraiche veloutée de tomates "camone", chips au romarin et sardines du Cantabrico

Frische Tomatensuppe „Camone“, Rosmarinchips und Sardinen aus dem Kantabrischen Meer

Fresh tomatoes "camone" soup, rosemary chips and sardines from Cantabrico sea

24

Risotto Riserva San Massimo aglio, olio e peperoncino con gamberi rossi di Mazara

Risotto Réserve San Massimo ail, huile et piment avec crevettes rouges de Mazara

San Massimo Reserve Risotto mit Knoblauch, Öl und Chilischote mit roten Garnelen aus Mazara

San Massimo reserve risotto with garlic, oil and chili pepper, red prawns from Mazara

30

Piatti principali di pesce

Dentice al forno, melanzana fondente, datterini maturati in acqua di mare, amaranto scoppiato

Vivaneau au four, aubergine fondante, tomates « datterini » marinées dans l'eau de mer, amarante soufflé
Gebackener Red Snapper, geschmolzene Auberginen, Tomaten gereiften in Meerwasser, aufgeplatzte Amarant
Oven cooked snapper, fondant eggplant, « datterini » tomatoes marinated on sea water, popped amaranth

54

Tonno alla “Nizzarda” con le sue guarnizioni

Thon à la Niçoise avec ses garnitures
Thunfisch im Niçoise-Stil mit seinen Garnituren
Niçoise-style tuna with its garnitures

52

Duo di scampo e capasanta su velluto di patata viola e zucchine trombetta

Duo de langoustine et Saint Jacques sur lit de pomme de terre violette et courgettes trompettes
Scampi Jakobsmuschel Duo auf violetter Kartoffelcreme und Trompetenzucchini
Duo of langoustine and scallops on violet potatoes cream and tromboncino zucchini

56

Branzino alla mediterranea servito su letto di patate

Loup de mer à la méditerranéenne sur lit de pommes de terre
Seebarsch nach mediterraner Art mit Kartoffeln
Sea bass mediterranean style with potatoes

per 2 pax 57 p.p.

I nostri pesci provengono da: Svizzera, Italia, Spagna, Francia, Paesi Bassi.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Piatti principali di carne

Filetto di manzo, finferli e raviolo al Périgord

Filet de bœuf, chanterelles et raviolo du Périgord

Rindsfilet, Pfifferlinge und Périgord Raviolo

Beef filet, chanterelles mushrooms and Périgord raviolo

54

Soppressa di maialino cotto a bassa temperatura, patate ratte e scalogni canditi in agrodolce

Pressée de cochon de lait cuit à baisse température, pommes rattes et échalotes confites en aigre-doux

Spanferkel Terrine bei Niedrigtemperatur gegart mit Ratte-Kartoffeln und süsssauren kandierten Schalotten

Pressed of piglet cooked on low temperature, ratte potatoes and sweet and sour candied shallots

52

Quaglia ripiena di crescenza e porcini, morbido di mais bianco

Caille farcie avec crescenza et cèpes, crémeux de maïs blanc

Wachtel gefüllt mit Crescenza Käse und Steinpilzen, cremiger Mais

Quail filled with “crescenza” cheese and porcini mushrooms, creamy white corn

50

Fiorentina su tagliere di sale rosa, salsa bearnaise

Steak à la Fiorentina servie sur une planche de sel rose, sauce béarnaise

Fiorentina Steak auf rotem Salzbrett und Sauce Béarnaise

Fiorentina steak on red salt board and bearnaise sauce

per 2 pax

60 p.p.

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Germania, Francia, Regno Unito.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dessert

Crostatina di pompelmo rosa con anguria e basilico candito

Tarte au pamplemousse rose avec pastèque et basilic confit

Pink Grapefruit Torte mit Wassermelone und kandiertem Basilikum

Rose grapefruit tart with watermelon and candied basil

22

Cannolo al cacao e caramello, sorbetto allo yogurt e spuma di pura arabica

« Cannolo » au cacao et caramel, sorbet au yoghourt et espuma de café pur Arabica

Kakao Karamell Cannolo, Joghurtsorbet und reine Arabica Kaffeemousse

Cacao and caramel “cannolo”, yogurt sherbet and pure Arabica coffee mousse

22

Veli di ananas, sorbetto al mango e curry, chips di banana

Voiles d’ananas, sorbet à la mangue et curry, chips de banane

Dünne Schichten von Ananas, Mango Curry Sorbet und Bananenchips

Thin layers of pineapple, mango-curry sherbet and banana chips

18

Variazione di albicocche e mandorle salate

Variation d’abricots et amandes salées

Variation von Aprikosen und gesalzenen Mandeln

Apricots variation with salty almonds

20

Selezione di formaggi raffinati

Sélection de fromages affinés

Feine Käseauswahl

Assortment of fine cheeses

22

*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*