

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

Carpaccio di capesante, ravanelli fermentati e maionese al prezzemolo

Carpaccio de Saint Jacques, raids fermentés et mayonnaise au persil

Jakobsmuschel-Carpaccio, fermentierte Radieschen und Petersilienmayonnaise

Scallops carpaccio, fermented radish and parsley mayonnaise



“Ravioli del Plin”, burro d’alpe alle nocciole, tartufo bianco

« Ravioli del Plin », beur d’alpage aux noisettes, truffe blanche

"Ravioli del Plin", Haselnuss Alpenbutter, weisser Trüffel

« Ravioli del Plin », alpine butter with hazelnuts, white truffle



Salmone affogato, ristretto di betulla e finferli

Saumon poché, consommé de bouleau et chanterelles

Pochierter Lachs, Kraftbrühe aus Birkenholz und Pfifferlinge

Poached salmon, birch consommé and chanterelles mushrooms



Costolette d’agnello in manto di carciofi su vellutata di mentuccia

Côtelettes d’agneau en manteau d’artichauts sur velouté de menthe

Lammkoteletts in Artischockenkruste auf Pfefferminz-Velouté

Lamb chops with artichokes crust on mint cream



Sfoglia croccante, banana, zucchero Muscovado e zenzero turbinato

Pâte feuilletée croustillante, banane, sucre “Muscovado » et crème glacée de gingembre

Knuspriger Blätterteig, Banane, Muscovado Zucker und Ingwer-Eis

Crispy puff pastry, banana, “Muscovado” sugar and ginger icecream



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

Medaglioni di astice al sentore d'agrumi, variazioni autunnali

Médailles d'homard au parfum d'agrumes, variation d'automne

Hummermedaillons mit Zitrusfrüchten, Herbstvariationen

Lobster medallions with citrus perfume, autumnal variation

36

Torchon di foie-gras della Villa, composta di Melannurca, pan "Tranvai"

Torchon de foie-gras de la Villa, compote de pomme « annurca », pain « Tranvai »

Gänsestopfleber Torchon aus der Villa, „Mellannurca“ Kompott, „Tranvai“ Brot

Foie-gras torchon Villa style, "annurca" apple compote, "Tranvai" bread

34

Carpaccio di cervo marinato al ginepro, funghi porcini, bacche di bosco

Carpaccio de cerf mariné au genièvre, cèpes, baies de bois

Hirsch Carpaccio mariniert mit Wacholder, Steinpilzen, Waldbeeren

Venison carpaccio marinated with juniper, boletus mushrooms, wild berries

30

Tartare di zucca cotta a bassa temperatura, sfera di taleggio croccante, tartufo nero di Norcia

Tartare de courge cuite à basse température, sphère de taleggio croquante, truffe noir de Norcia

Niedergegarter Kürbistartar, knusprige Taleggio-Käsekugeln, schwarzer Wintertrüffel aus Norcia

Low temperature cooked pumpkin tartare, crispy Taleggio cheese sphere, black truffle from Norcia

28

Primi Piatti

Cavatelli al nero di seppia, cime di rapa, gambero rosso di “Mazara”

Cavatelli au noir de seiche, fanes de navets, crevette rouge de « Mazara »

Cavatelli mit Tintenfischtinte, Rübenspitzen, roten Garnelen von „Mazara“

Squid ink Cavatelli, turnip greens, red shrimp from « Mazara »

28

Raviolo di coda di bue brasata, soffice salsa al Périgord

Raviolo à la queue de bœuf braisée, sauce délicate au Périgord

Geschmortes Ochsenchwanz-Teigtasche, Perigord-Sosse

Braised oxtail ravioli, soft sauce « Périgord »

26

Risotto riserva S. Massimo, cavolfiore, cioccolato fondente Venezuela mono origine 81%

Risotto riserva San Massimo, chou-fleur, chocolat fondant Venezuela mono-origine 81%

Risotto Riserva S. Massimo, Blumenkohl, dunkle Schokolade Venezuela Mono-Ursprung 81%

Risotto riserva San Massimo, cauliflower, black chocolate Venezuela mono-origin 81%

24

Zuppetta di funghi autunnali, lardo di Colonnata e pane croccante

Soupe de champignon d'automne, lard de Colonnata et crouton de pain

Herbstpilzsuppe, Colonnata-Schmalz und knackiges Brot

Autumn mushrooms soup, Colonnata lard and crispy bread

26

Piatti principali di pesce

Filetto di San Pietro con carciofi in tre consistenze

Filet de Saint Pierre avec artichauts en trois consistances

St. Petersfisch Filet mit Artischocken in drei Arten

John dory filet with artichokes on three textures

56

Tentacolo di polipo in agrodolce, zuppetta di legumi, pancetta croccante

Tentacule de poulpe en aigre-doux, soupe de légumes, lardons croquants

Tentakel aus süß-saurem Tintenfisch, Hülsenfruchtsuppe, knuspriger Speck

Sweet and sour octopus tentacles, vegetables soup, crispy bacon

54

Filetti di pesce persico, riso al salto, salsa al levistico

Filets de perches, ris sauté et sauce au livèche

Barschfilets, gebratener Reis, Liebstockelsauce

Perch fish filets, sautéed rice, lovage sauce

52

Sogliola alla mugnaia con verdure dell'orto

Sole à la meunière avec légumes du jardin

Seezunge Müllerin Art mit Gartengemüse

Sole meuniere style with garden vegetables

per 2 pax

64 p.p.

I nostri pesci provengono da: oceano Atlantico, mar Mediterraneo e lago Maggiore (FAO 21, 27, 34, 37).

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Piatti principali di carne

Suprema di piccione e foie-gras, polenta di mais tostato, castagne, funghi porcini

Suprême de pigeon et foie-gras, polenta de mais torréfié, châtaignes, cèpes.

Supreme Taubenbrust mit Gänseleber, gerösteter Maispolenta, Kastanien, Steinpilzen

Pigeon supreme with foie-gras, roasted corn polenta, chestnuts, boletus mushrooms

54

Lombata di vitello, patate di monte, radicchio, riduzione al Merlot

Longe de veau, pommes de terre des monts, chicoré, réduction au Merlot

Kalbslende, Bergkartoffeln, Radicchio, Merlot-Reduktion

Veal loin, mount potatoes, radicchio salad, Merlot reduction

54

Rollade di agnello alle erbette, cipollotto glassato, morbido di sedano rapa

Roulade d'agneau aux herbes, oignon printanier glacé, moelleux de céleri-pomme

Lammrollade mit Kräutern, glasierte Frühlingszwiebeln, Knollenselleriecreme

Lamb roll with herbs, glazed spring onion, celeriac cream

50

Chateaubriand Swiss Angus, patate lionesi, verdure dell'orto

Chateaubriand Swiss Angus, pommes de terre à la lyonnaise, légumes du jardin

Chateaubriand Swiss Angus, Lyoner Kartoffeln, Gemüse aus dem Garten

Swiss Angus Chateaubriand, potatoes Lyonnaise style, garden vegetables

per 2 pax

60 p.p.

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Italia, Austria, Francia e Irlanda.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dessert

Tortino ai mirtilli e robiola, gelato al ginepro

Gâteau aux myrtilles et robiola, glace au genièvre
Heidelbeer-Robiola-Törtchen, Wacholdereis
Blueberries – robiola cheese cake, juniper ice-cream

22

Bonet Piemontese, chutney di mango speziato e sfoglia croccante

Bonet à la Piémontaise, chutney épicé à la mangue et croquant de pâte feuilletée
Piemontesischer Pudding, gewürzten Mangochutney und knusprigem Blätterteig
Piedmontese style pudding, spicy mango chutney and crispy puff pastry

18

Meringata alle castagne e vaniglia con olio di semi di zucca

Meringue au châtaignes et vanille avec huile de graines de courge
Kastanien-Vanille-Baiser mit Kürbiskernöl
Chestnuts – vanilla meringue with pumpkin seed oil

20

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

Délice au chocolat fondant et poire « coscia », sorbet au raisin « americana »
Köstlichkeit aus dunkler Schokolade und „Coscia“ Birnen, amerikanisches Traubensorbet
Dark chocolate – “coscia” pears delight, “americana” grape sorbet

22

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*