

Lo 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, où 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 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 mit seinem Team 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 Manager Stefano Protaggi with his team will be glad to help you in selecting your menu and wines.

Menu degustazione

Tartare di capriolo e finferli, polpa di ribes, mirtilli fermentati

Tartare de chevreuil avec chanterelle, pulpe de groseille, myrtilles fermentées

Rehtatar und Pfifferlinge, Johannisbeermark, fermentierte Heidelbeeren

Roe deer tartare and chanterelle, currant pulp, fermented blueberries

CHF 26



Anello di pasta ripiena di melanzana affumicata, ragù d'anatra Cannelle

Rondelle de pâtes farcie d'aubergines fumées, ragoût de canard Cannelle

Nudelring gefüllt mit geräucherten Auberginen, Entenragout

Pasta ring filled with smoked eggplant, duck ragout

CHF 28



Gambero carabiniere in due consistenze, avocado, corallo, crumble di farina bona

Crevettes carabiniers en deux consistances, avocat, corail, crumble du "farina bona"

Carabineros-Riesengarnelen in zwei Konsistenzen, Avocado, Koralle, Mehlstreusel aus "Farina Bona"

Carabineros shrimp in two consistencies, avocado, coral, flour crumble of "farina bona"

CHF 42



Tagliata di puledro, topinambur, spinaci scottati alla fiamma

Steak de poulain, artichauts de Jérusalem, épinards sautés

Fohlensteak, Topinambur, kurz gebratener Spinat

Foal steak, Jerusalem artichoke, briefly roasted spinach

CHF 40



Delizia al cioccolato amaro, nocciola gentile, gelato al tè Matcha

Délice au chocolat amer, noisette, glace au thé Matcha

Bitterschokoladentörtchen, Haselnuss, Matcha-Tee-Eis

Bitter chocolate cake, hazelnut, Matcha tea ice cream

CHF 16



Minimo 2 persone

CHF 110 menu 5 portate – CHF 100 menu 4 portate

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

Antipasti

- Degustazione di pesce della tradizione dei nostri laghi** 32
Dégustation de poissons de la tradition de nos lacs
Degustation von Fischen aus unseren Seen
Fish tasting of the tradition of our lakes
- Ceviche di ricciola, emulsione al frutto della passione e cialda al coriandolo** 34
Ceviche de sériole, émulsion au fruit de la passion et gaufre au coriandre
Ceviche von Bernsteinmakrele, Passionsfruchtemulsion und Korianderwaffel
Ceviche of amberjack, passion fruit emulsion and coriander wafer
- Fiore di zuccina con la sua crema, ripieno di ricotta di bufala** 26
Fleurs de courgettes avec sa crème et ricotta de buffle
Zucchini-Blüte mit ihrer Creme, gefüllt mit Büffel-Ricotta Käse
Courgette flower with its cream, filled with buffalo ricotta cheese
- Carpaccio di manzo Swiss Angus con ricci di mare e salicornia** 36
Carpaccio de bœuf Swiss Angus avec oursins et salicorne
Schweizer Angus-Rind-Carpaccio mit Seeigeln und Glaskraut
Swiss Angus beef carpaccio with sea urchins and glasswort

Primi Piatti

- Spaghettone monograno Felicetti cotto in acqua di barbabietola all'aglio, olio e peperoncino** 24
Spaghettone Monograno Felicetti cuit à l'eau de betterave avec ail, huile et piments
Spaghettone Monograno Felicetti in Rote-Beete-Wasser gekocht mit Knoblauch, Öl und Chilischote
Spaghettone monograno Felicetti cooked in beetroot water with garlic, oil and chilli pepper
- Ravioli di grano saraceno, formaggio casera e verza con Pesteda** 26
Ravioli de sarrasin, fromage casera et chou avec "Pesteda"
Buchweizenravioli, Casera-Käse und Wirsing mit "Pesteda"
Buckwheat ravioli, casera cheese and savoy cabbage with "Pesteda"
- Risotto Acquerello invecchiato 7 anni mantecato al plancton marino con capasanta e il suo corallo** 28
Risotto Acquerello vieilli 7 ans au plancton marin avec coquille Saint Jacques et son corail
Risotto Acquerello Reserve 7 Jahre mit Meeresplankton, Jakobsmuschel und ihren Korallen
Risotto Acquerello 7 year old with sea plankton, scallop and its coral
- Foglie d'ulivo di grano arso con cipollotto, pomodori canditi e speck di anatra affumicato** 26
Feuilles d'olivier de grain Arso avec oignon de printemps, tomates confites et croustillant de canard fumé
Olivenblätter Pasta aus Weizen Arso mit Frühlingszwiebeln, kandierten Tomaten und geräuchertem Entenspeck
Olive leaves pasta of Arso grain with spring onion, candied tomatoes and smoked duck speck

Piatti principali di pesce

Triglia farcita con ricotta e cedro, cavolfiore dolce e broccolo piccante	52
Mulet farci à la ricotta et cèdre avec chou fluer doux et brocoli piquant	
Meerbarbe gefüllt mit Ricotta und Zedernholz, süßem Blumenkohl und würzigem Brokkoli	
Mullet stuffed with ricotta and cedar, sweet cauliflower and spicy broccoli	
Filetto di pesce spada, pomodori secchi e foglia di capperi	56
Filet d'espardon, tomates séchées et feuille de câpre	
Schwertfischfilet, getrocknete Tomaten und Kapernblatt	
Swordfish fillet, dried tomatoes and caper leaf	
Zuppa di pesce à la mode du Chef, patate allo zafferano e croccante al corallo	54
Soupe de poisson à la mode du Chef, pommes de terre au safran et croustillant au corail	
Fischsuppe à la mode du Chef, Safrankartoffeln und Korallenknusper	
Fish soup à la mode du Chef, saffron potatoes and coral crisp	
Branzino alla mediterranea su letto di patate nostrane	120
Loup de mer de ligne à la méditerranéenne sur lit de pommes de terre	per due persone
Seebarsch nach mediterraner Art mit Kartoffeln	
Mediterranean style sea bass with potatoes	

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

Filetto di maialino da latte al fiore di pepe con pesche saturnine	54
Filet de cochonnait de lait au fleur de poivre avec pêche Saturnine Spanferkelfilet, Pfefferblume und Saturnine Pfirsiche Fillet of suckling pig, pepper flower and saturnine peaches	
Petto d'anatra arrostito nel burro di cacao con baby coste e polline di campo	54
Suprême de canette rôti au beurre de cacao avec petites côtes de bette et pollen des champs In Kakaobutter geröstete Entenbrust mit Babyrippen und Feldpollen Duck breast roasted in cocoa butter with baby ribs and field pollen	
Lombata d'agnello in manto di menta con caviale di melanzana	52
Contrefilet d'agneau en feuilles de menthe avec caviar d'aubergine Lammlende im Minze-Mantel mit Auberginenkaviar Lamb loin in mint coat with eggplant caviar	
Tomahawk di manzo delle alpi svizzere, patate al cartoccio e insalatina di cavolo croccante	140
Tomahawk de bœuf des alpes suisses, pommes à la crème aigre et salade de chou croquant	per due persone
Rindertomahawk aus den Schweizer Alpen, Ofenkartoffeln und Coleslaw Salat Beef tomahawk from the Swiss Alps, baked potatoes and coleslaw salad	

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dessert

Morbido al cioccolato con gelato alla farina bona e yogurt	16
Gâteau au chocolat avec glace à la « farina bona » et yaourt Schokoladenkuchen mit „Farina Bona“ Eis und Joghurt Chocolate cake with “farina bona” flour ice cream and yogurt	
Meringata al frutto della passione con crema di cacao e mango	14
Meringues fruits de la passion avec crème au cacao et à la mangue Passionsfrucht-Meringues mit Schokolade-Mangocreme Passion fruit meringues with chocolate and mango cream	
Bianco mangiare con lamponi all'Amaretto	14
Blanc manger avec framboises et Amaretto Blanc-manger mit Himbeeren und Amaretto Blanc manger with raspberries and Amaretto	
Cheesecake all'albicocca con mentuccia croccante	14
Cheesecake à l'abricot avec de la menthe verte croquante Aprikosen-Cheesecake mit knuspriger Minze Apricot cheesecake with crunchy mint	
Torta del giorno	11
Gâteau du jour Kuchen des Tages Cake of the day	

*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*