

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 d'Hôtel 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 d'Hôtel 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

Mousseline di patate, salmone affumicato, caviale e crema acida al finocchietto

Mousse de pommes de terre, saumon fumé, caviar et crème aigre au fenouil

Kartoffel-Mousseline, Räucherlachs, Kaviar und Fenchel-Sauerrahm

Potato mousseline, smoked salmon, caviar and fennel sour cream



Risotto Acquerello Riserva 7 anni con radicchio e gelato al blu ticinese

Risotto Acquerello Riserva 7 ans avec radicchio et glace au fromage bleu tessinois

Risotto Acquerello Riserva 7 Jahre mit Radicchio und Tessiner Blauschimmelkäse-Eis

Risotto Acquerello Riserva 7 years with radicchio and ice cream of blue cheese from Ticino



Coda di rospo, prosciutto crudo San Daniele, verza stufata

Lotte, jambon cru de San Daniele, ragoût au chou de Savoie

Seeteufel, San Daniele Rohschinken, gedünstetes Wirsing

Monkfish, San Daniele raw ham, stewed savoy cabbage



Scottadito d'agnello, carciofi alla mentuccia, aglio dolce maturato

Côtelettes d'agneau, artichauts à la menthe, ail doux mûr

Lammkoteletts, Artischocken mit Minze, reifer süsser Knoblauch

lamb chops, artichokes with mint, ripe sweet garlic



Variazione di noce di cocco con maracuja e terra di cannella

Variation de noix de coco avec maracuja et terre de cannelle

Kokosnuss-Variation mit Maracuja und Zimt

Coconut variation with maracuja and cinnamon



Minimo 2 persone

CHF 110 menu 5 portate – CHF 100 menu 4 portate

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

Specialità al tartufo bianco

a seconda della disponibilità del tartufo

Uovo in camicia al tartufo bianco su letto di spinaci

26

Oeuf poché à la truffe blanche avec épinards
Pochiertes Ei mit weissem Trüffel und Spinat
Poached egg with white truffle and spinach

Tagliolini all'uovo mantecati al burro di tartufo

32

Tagliolini à l'œuf au beurre de truffe
Feine Eiernudeln mit Trüffelbutter
Tagliolini egg pasta with truffle butter

Risotto Riserva San Massimo al leggero sentore di tartufo

34

Risotto Riserva San Massimo au parfum léger de truffe
Riserva San Massimo Risotto mit einem leichten Hauch von Trüffel
Riserva San Massimo risotto with a slight scent of truffle

Filetto di vitello "Swiss Farmer", disco di semola e tartufo bianco

60

Filet de veau "Swiss Farmer", rondelle de semoule et truffe blanche
Kalbsfilet "Swiss Farmer", Griessscheibe und weissem Trüffel
Filet of veal "Swiss Farmer", disc of semolina and white truffle

Tartufo bianco servito al tavolo

*Truffe blanche servie à la table
Weisser Trüffel am Tisch serviert
White truffle served at the table*

CHF 12.- / gr.

Ogni piatto include 2 gr. di tartufo

*Chaque assiette inclus 2 gr. de truffe
Jedes Gericht enthält 2 Gr. Trüffel
Each plate includes 2 gr. of truffle*

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

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
- Coda d'aragosta al burro d'Alpe, funghi cardoncelli e nocciole** 36
Queue de homard au beurre d'alpage, champignons Cardoncelli et noisettes
Hummerschwanz an Alpenbutter, Braune Kräuter-Seitling und Haselnüssen
Lobster tail with alpine butter, cardoncelli mushrooms and hazelnuts
- Mezze sfere di ricotta di bufala, tartufo nero e spinaci** 26
Demi-boules de ricotta de buffle, truffe noire et épinards
Halbe Kugeln mit Büffel-Ricotta-Käse, schwarzem Trüffel und Spinat
Half balls of buffalo ricotta cheese, black truffle and spinach
- Torchon di foie gras d'anatra, mirtilli rossi di fiume e porcini** 34
Torchon de foie gras de canard, myrtilles et cèpes
Entenleber-Torchon, Preiselbeeren und Steinpilzen
Torchon of duck foie gras, river cranberries and porcini mushrooms

Primi Piatti

Spaghettone monograno Felicetti, ricci di mare e peperoni del piquillo 28

Spaghettone Monograno Felicetti, oursins et poivrons piquillo

Spaghettone monograno Felicetti, Seeigel und Piquillo-Paprika

Spaghettone monograno Felicetti, sea urchins and piquillo peppers

Ravioli di grano saraceno, formaggio casera e verza con Pesteda 28

Ravioli de grain 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 Riserva 7 anni alla zucca e capasanta con riduzione al Merlot 26

Risotto Acquerello Riserva 7 ans au potiron et coquilles Saint-Jacques avec réduction de Merlot

Risotto Acquerello Riserva 7 Jahre mit Kürbis und Jakobsmuscheln mit Merlot-Reduktion

Risotto Acquerello Riserva 7 years with pumpkin and scallop with Merlot reduction

Cavatelli alle castagne con funghi autunnali 26

Cavatelli aux châtaignes avec champignons d'automne

Cavatelli mit Kastanien und Herbstpilzen


Cavatelli with chestnuts with autumn mushrooms

Piatti principali di pesce

Trilogia di crostacei: lo scampo – il granchio – il gambero rosso 58
Trilogie de crustacés : la langoustine - le crabe - la crevette rouge
Krustentier-Trilogie: die Garnele - die Krabbe - die rote Garnele
Crustacean trilogy: Norway lobster - crab - red crayfish

Filetto di pesce spada, finocchi in diverse consistenze e melograno 52
Filet d'espardon, fenouil en différentes consistances et grenade
Schwertfischfilet, Fenchel in verschiedenen Konsistenzen und Granatapfel
Swordfish fillet, fennel in different consistencies and pomegranate

Rombo poché, morbido di zucca allo zenzero 56
Turbot poché, moelleux de potironet gingembre
Pochierter Steinbutt mit Kürbis und Ingwer
Turbot pochet with pumpkin and ginger

Branzino in crosta di sale alle erbe di monte 120
Loup de mer en croûte de sel avec herbe de montagne **per due persone**
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Bergkräuter  40 minuti
Salt-crusted sea bass with mountain herbs


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 vitello "Swiss Farmer", disco di semola e carote al Marsala** 56
Filet de veau "Swiss Farmer", rondelle de semoule et carottes au Marsala
Kalbsfilet "Swiss Farmer", Griessscheibe und Karotten mit Marsala
Fillet of veal "Swiss Farmer", disc of semolina and carrots awith Marsala
- Quaglia ripiena di foie gras, porcini e bacon croccante** 52
Caille farcie au foie gras, aux cèpes et au lard croustillant
Wachtel gefüllt mit Gänseleber, Steinpilzen und knusprigem Speck
Quail stuffed with foie gras, porcini mushrooms and crispy bacon
- Maialino da latte, patate tartufate e mela speziata** 54
Cochonnet de lait pommes de terre truffées et pomme épicée
Spanferkel, Trüffelkartoffeln und Gewürzapfel
Suckling pig, truffle potatoes and spicy apple
- Sella di capriolo alla Villa Castagnola** 130
Selle de chevreuil à la Villa Castagnola
Rehrücken von Villa Castagnola
Roe deer saddle Villa Castagnola style

per due persone

 35 minuti

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dessert

- Delizia esotica con mango e noce di cocco, banana turbinata** 20
Délíce exotique avec mangue et noix de coco, tourbillon de bananes
Exotische Delikatesse mit Mango und Kokosnuss, Bananeneis
Exotic delight with mango and coconut, banana swirl
- Fichi caramellati con gelato al pistacchio di Bronte salato ed essenza di cassis** 20
Figues caramélisées avec glace à la pistache de Bronte salée et élixir de cassis
Karamellisierte Feigen mit gesalzenem Bronte-Pistazieneis und schwarze Johannisbeeren Essenzen
Caramelized figs with salted Bronte pistachio ice cream and cassis essence
- Tortino al cioccolato "Valrhona" tiepido con gelato alla vaniglia** 22
Tarte tiède au chocolat "Valrhona" avec glace à la vanille
Lauwarmer Schokoladenkuchen "Valrhona" mit Vanilleeis
Lukewarm "Valrhona" chocolate cake with vanilla ice cream
- Spuma alle castagne con cacao tartufato e gelato ai mirtilli rossi** 22
Mousse de châtaigne avec cacao truffé et glace aux airelles
Kastanienmousse mit Trüffelkakao und Kranichbeereneis
Chestnut froth with truffle cocoa and cranberry ice cream
- Selezione di formaggi raffinati** 22
Sélection de fromages affinés
Feine Käseauswahl
Assortment of fine cheeses

*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 7.7% inclusa