

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 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 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 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 will be glad to help you in selecting your menu and wines.

# Menu degustazione

**Salmone alla soia con le sue uova marinate, asparagi in diverse consistenze**

Saumon au soja avec ses œufs marinés, asperges en différentes textures

Lachs mit Soja und seinem marinierten Rogen, Spargel in verschiedenen Konsistenzen

Salmon with soy and his marinated roe, asparagus in different textures



**Risotto Acquerello 7 anni mantecato al gorgonzola con caffè, nocciole e piselli**

Risotto d'Acquerello 7 ans fouetté au gorgonzola, café, noisettes et petits pois

Risotto Acquerello 7 Jahre mit Gorgonzola, Kaffee, Haselnüssen und Erbsen aufgeschlagen

Risotto Acquerello 7 Year whipped with gorgonzola, coffee, hazelnuts and peas



**Morone Ligure alla pizzaiola**

Morone ligurien avec tomate, origan, olives noires et câpres

Ligurischer Morone mit Tomate, Oregano, schwarzen Oliven und Kapern

Ligurian Morone with tomato, oregano, black olives and capers



**Diaframma e guancetta di manzo cotti sottovuoto, patate fondenti e scalogni**

Diaphragme et joue de bœuf cuits sous vide, pommes de terre fondantes et échalotes

Zwerchfell und Rinderbäckchen sous-vide, Schmelzkartoffeln und Schalotten

Diaphragm and cheek of beef sous vide cooked, fondant potatoes and shallots



**Semifreddo all'olio E.V.O, yuzu e anacardi**

Semifreddo à l'huile E.V.O., yuzu et noix de cajou

Semifreddo mit E.V.O. Öl, Yuzu und Cashewnüssen

Semifreddo with E.V.O. oil, yuzu and cashews



Minimo 2 persone

CHF 115 menu 5 portate – CHF 105 menu 4 portate

Abbinamento vini scelti dal nostro Sommelier CHF 55 p.p.

# Antipasti

<b>Degustazione di pesci dei nostri laghi</b>	<b>32</b>
Dégustation de poissons de nos lacs Degustation von Fischen aus unseren Seen Fish tasting from our lakes	
<b>Crudo di salmone selvaggio, crema ai ravanelli e maionese ai cetrioli</b>	<b>34</b>
Cru de saumon sauvage, crème de radis et mayonnaise au concombre Roher Wildlachs, Radieschencreme und Gurkenmayonnaise Raw wild salmon, radish cream and cucumber mayonnaise	
<b>Torchon di foie-gras, pesche caramellate e pan brioche</b>	<b>36</b>
Torchon de foie-gras, pêche caramélisé et pain brioche Torchon von Gänseleber, karamellierte Pfirsiche und Brioche-Brot Torchon of foie-gras, caramelised peaches and pan brioche	
<b>Stracciatella di bufala, cavolo romanesco, alici del cantabrico e pane guttiau</b>	<b>30</b>
Stracciatella de buffle, chou Romanesco, anchois de Cantabrico et pain Guttiau Stracciatella vom Büffel, Romanesco-Kohl, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Guttiau-Brot Stracciatella di bufala, Romanesco cabbage, anchovies from the Cantabrian Sea and guttiau bread	

# Primi Piatti

- Gnocchetti sardi alla barbabietola, taleggio di grotta e spinacini** 24  
Gnocchetti sardes avec betteraves, taleggio di grotta et épinards  
Sardische Gnocchetti mit Roter Bete, Taleggio di Grotta und Spinat  
Sardinian gnocchetti with beetroot, taleggio di grotta and spinach
- Fusilloro Verrigni al ragù di capretto, salsa al caffè** 25  
Fusilloro Verrigni au ragoût de cabris avec sauce au café  
Fusilloro Verrigni mit Ziegenragout, Kaffeesauce  
Fusilloro Verrigni with goat stew and coffee sauce
- Ravioli agli scampi vellutata di piselli, limone marinato** 28  
Ravioli aux langoustines sur velouté de petits pois, citron mariné  
Scampi-Ravioli mit Erbsensuppe und marinierter Zitrone  
Langoustine ravioli on a velvety pea soup with marinated lemon
- Risotto acquarello 7 anni mantecato al martini bianco con basilico e uova di salmone** 26  
Risotto Acquarello 7 ans au martini blanc, basilic et œufs de saumon  
Risotto Acquarello 7 Jahre alt mit weissem martini, Basilikum und Lachseiern  
Risotto Acquarello 7 years with white martini, basil and salmon eggs

# *Piatti principali di pesce*

## **Capesante dorate, cotto e crudo di indivia, tartufo nero** 56

Noix de Saint Jacques dorées, cru et cuit d'endive belge et truffe noir  
Goldene Jakobsmuscheln, rohe und gekochte Endivie, schwarzer Trüffel  
Golden scallops, raw and cooked endive, black truffle

## **Ricciola di fondale, datterini gialli maturati in acqua di mare, capperi e cipolla di Tropea** 54

Filet de sériole, petites tomates jaunes en eau de mer, câpres et oignon de Tropea  
Bernsteinmakrele, in Meerwasser gereifte gelbe Dattelntomaten, Kapern und Tropea-Zwiebel  
Deep-sea amberjack, yellow dates ripened in seawater, capers and Tropea onions

## **Sogliola intera alla griglia con verdure e patate** 70

Sole entière grillée avec légumes et pomme de terre  
Gegrillte Seezunge mit Gemüse und Kartoffeln  
Grilled sole with vegetables and potatoes

## **Branzino al sale, verdure dell'orto e patate saltate** 120

Loup de mer entier en croûte de sel, légumes et pommes sautées  
Wolfsbarsch in der Salzkruste, Garten-Gemüse und gebratene Kartoffeln  
Salt-crusted sea bass, garden vegetables and roasted potatoes

per 2 persone

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*

<b>Petto d'oca marinata al pepe verde con agretti stufati</b>	<b>52</b>
Magret d'oie mariné au poivre vert avec Agretti braisés Gänsebrust mariniert in grünem Pfeffer mit gedünsteten Agretti Goose breast marinated in green pepper with stewed agretti	
<b>Lombata di agnello, erbe di monte e radicchio tardivo</b>	<b>54</b>
Carré d'agneau en manteau d'herbes et laitue rouge Lammkarree im Kräutermantel und rotem Chicorée Rack of lamb in a coat of herbs and red chicory	
<b>Costoletta di vitello, morbido di patate e spugnole, salsa Périgord</b>	<b>58</b>
Côtelette de veau, purée de pommes de terre et morilles, sauce Périgord Kalbskotelett, Kartoffelpüree und Morcheln, Périgord-Sauce Veal chop, mashed potatoes and morels, Périgord sauce	
<b>Chateaubriand con salsa bernese, patate e verdure alla griglia</b>	<b>140</b>
Chateaubriand grillé avec sauce béarnaise, pommes de terre et légumes Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Kartoffeln und gegrilltem Gemüse Chateaubriand with béarnaise sauce, potatoes and grilled vegetables	<b>per 2 persone</b>

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

# Dolci tentazioni

**Ananas caramellato al pepe Sichuan, sorbetto di shiso e sesamo** 22  
Ananas caramélisé au poivre du Sichuan, sorbet au shiso et sésame  
Karamellisierte Ananas mit Sichuanpfeffer, Shiso-Sesam-Sorbet  
Caramelized pineapple with Sichuan pepper, shiso and sesame sherbet

**Incontro di limone, papavero e olive taggiasche** 20  
Rencontre du citron, pavot et olives de Taggia  
Variation aus Zitrone, Mohn und Taggiasca-Oliven  
Variation of lemon, poppy and Taggiasca olives

**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

**Crostatina al rabarbaro e mandorle con asparagi turbinati** 20  
Tartelette à la rhubarbe et amandes avec glace aux asperges  
Rhabarber-Mandel-Törtchen mit Spargeleis  
Rhubarb and almond tart with asparagus ice cream

**Selezione di formaggi ticinesi** 22  
Sélection de fromages tessinois  
Feine tessiner Käseauswahl  
Assortment of fine cheeses from Ticino

*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