

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 dont 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 est 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

Capesante marinate al caffè, topinambur e cardamomo

Coquilles Saint-Jacques marinées au café, topinambours et cardamome
Jakobsmuscheln mariniert mit Kaffee, Topinambur und Kardamom
Scallops marinated in coffee, Jerusalem artichokes and cardamom



Risotto Carnaroli 7 anni, indivia belga, arachidi, kumquat e liquirizia

Risotto Carnaroli 7 ans, endives belges, cacahuètes, kumquat et réglisse
Risotto Carnaroli 7 Jahre, belgische Endivie, Erdnüsse, Kumquat und Lakritze
Risotto Carnaroli 7 years, Belgian endive, peanuts, kumquat and liquorice



Seppia al "beurre blanc", bergamotto e capperi di Pantelleria

Seiche au beurre blanc, bergamote et câpres de Pantelleria
Tintenfisch mit "beurre blanc", Bergamotte und Kapern aus Pantelleria
Cuttlefish with "beurre blanc", bergamot and Pantelleria capers



Fegatini di maiale cotto nella sua retina, divagazione di carote e zenzero

Foies de porc cuits dans leur filet, variation de carottes
Schweineleber in ihrem Netz sautiert, Karottenvariation
Pork livers cooked in their netting, carrot variation



Vellutata di cachi, brivido di mostarde e fichi, noci in due consistenze

Velouté de kaki, frisson de moutarde et de figes, noix à deux consistances
Kaki-Velouté, Senf- und Feigen Erfrischung, Walnüsse in zwei Konsistenzen
Persimmon velouté, shiver of mustard and figs, walnuts in two consistencies

Minimo 2 persone

CHF 115 menu 5 portate – CHF 105 menu 4 portate

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

Menu degustazione **VEGANO**

Crocchetta di patata dolce, maionese all'aneto, erbe spontanee
Croquette de patate douce, mayonnaise à l'aneth, herbes sauvages
Süßkartoffelkrokette, Dillmayonnaise, Wildkräuter
Sweet potato croquette, dill mayonnaise, wild herbs



Risotto Acquerello 7 anni, rucola, lamponi, chips di radici
Acquerello 7 ans Risotto, roquette, framboises, chips de racines
Acquerello 7 Jahre Risotto, Rucola, Himbeeren, Wurzelchips
Acquerello 7 years Risotto, rocket, raspberries, root chips



Topinambur, cardoncelli, salsa alle spezie
Topinambours, cardoncelli, sauce aux épices
Topinambur, Kardoncelli, Gewürzsauce
Jerusalem artichokes, cardoncelli, spice sauce



Cofanetto di zucca, gelatina al whisky, tartufo nero, terra di amaretto
Citrouille, gelée de whisky, truffe noire, terre d'amaretto
Kürbis, Whiskygelee, schwarzer Trüffel, Amarettoerde
Pumpkin, whisky jelly, black truffle, amaretto earth



Banana caramellata, zucchero Muscovado, cocco, lime
Banane caramélisée, sucre Muscovado, noix de coco, citron vert
Karamellisierte Banane, Muscovado-Zucker, Kokosnuss, Limette
Caramelized banana, Muscovado sugar, coconut, lime



CHF 105 menu 5 portate – CHF 95 menu 4 portate
Abbinamento vini scelti dal nostro Sommelier CHF 55 p.p.

Antipasti

- Tuorlo d'uovo in oliocottura, spuma di patata di monte, carciofi** 28
Jaune d'œuf confit, mousse de pommes de terre de montagne, artichauts
Eigelb Konfit, Bergkartoffelmousse, Artischocken
Egg yolk Confit, mountain potato mousse, artichokes
- Capesante scottate, broccoli, peperoni piquillo** 34
Coquilles Saint-Jacques poêlées, brocoli, poivrons du piquillo
Gegarte Jakobsmuscheln , Brokkoli, Piquillo-Paprika
Seared scallops, broccoli, piquillo peppers
- Battuta al coltello di cervo leggermente affumicato, pinoli di cedro, chutney di mirtilli rossi** 32
Chevreuil au couteau légèrement fumé, pignons de cèdre, chutney de canneberges
Leicht geräuchertes Wildbret-Tartar, Pinienkerne aus Zedernholz, Preiselbeer-Chutney
Knife-cut lightly smoked deer, cedar pine nuts, cranberry chutney
- Torchon di foie-gras di anatra marinato al passito, roccia di cioccolato fondente, fichi caramellati** 36
Torchon de foie-gras de canard mariné au vin de raisin, rocher de chocolat noir, figues caramélisées
Torchon von in Rosinenwein mariniertes Entenstopfleber, Zartbitterschokoladenfelsen, karamellisierte Feigen
Torchon of duck foie-gras marinated in raisin wine, dark chocolate rock, caramelised figs

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Primi Piatti

- Vellutata ai 3 cavolfiori, briciole di pan brioches croccante** 22
Velouté avec 3 choux-fleurs et des miettes de brioche croustillantes
Cremesuppe mit 3 Blumenkohlsorten und knusprigen Briochekrümeln
Cream soup with 3 cauliflowers and crunchy brioche crumbs
- Cavatelli ai semi di zucca, spuma di formaggio maturato in foglie di castagno, funghi trombetta e more** 26
Cavatelli aux graines de courge, mousse de fromage affinée dans feuilles de châtaignier, champignons de Paris et mûres
Cavatelli mit Kürbiskernen, in Kastanienblättern gereifter Käsemousse, Trompetenpilzen und Brombeeren
Cavatelli with pumpkin seeds, cheese mousse matured in chestnut leaves, trumpet mushrooms and blackberries
- Raviolo al missoltino, la sua lisca essiccata, ristretto di verdure e schiuma di latte** 28
Raviolo avec missoltino, son arête de poisson séchée, ristretto de légumes et mousse de lait
Raviolo mit Missoltino, getrockneter Fischgräte, Gemüseristretto und Milchschaum
Raviolo with "missoltino", its dried fishbone, vegetable reduction and milk foam
- Risotto Acquerello 7 anni mantecato al ginepro, ragù di lepore, grue di cacao** 24
Acquerello 7 ans Risotto fouetté au genièvre, ragoût de lièvre, grué de cacao.
Acquerello 7 Jahre Risotto mit Wacholder, Hasenragout, Kakaoguss
Acquerello 7 years Risotto whipped with juniper, hare ragout, cocoa grue

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Piatti principali di pesce

Lingotto di luccioperca, zucca candita, uvetta sultanina 52

Lingot de sandre, potiron confit, sultanines
Zanderbarren, kandierter Kürbis, Sultaninen
Pikeperch ingot, candied pumpkin, sultanas

Filetto di rombo chiodato, crema ai porri, nocciola gentile del Piemonte 58

Filet de turbot, crème de poireaux, noisettes piémontaises
Filet vom Steinbutt, Lauchcreme, piemontesische Haselnüsse
Fillet of turbot, leek cream, Piedmontese hazelnuts

Coda di aragostella rosolata nel burro d'alpe, topinambur, tartufo nero autunnale 56

Queue de homard brunie au beurre alpin, topinambours, truffe noire d'automne
In Alpenbutter gebräunter Hummerschwanz, Topinambur, schwarze Herbsttrüffel
Lobster tail browned in alpine butter, topinambur, autumn black truffle

Branzino al sale, con verdure e patate 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: CH, IT, CA, HR
Oceano Atlantico, mar Mediterraneo e lago di Garda (FAO 21, 27, 34, 341, 37, 51, 57, 71).

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Piatti principali di carne

Filetto di vitello, patata dolce, pesto di capperi e zenzero

54

Filet de veau, patate douce, pesto aux câpres et au gingembre
Kalbsfilet, Süsskartoffel, Kapern- und Ingwerpesto
Fillet of veal, sweet potato, capers and ginger pesto

Variazione di manzo e sedano rapa in diverse consistenze

58

Variation de bœuf et du céleri-rave en différentes consistances
Variation von Rindfleisch und Knollensellerie in verschiedenen Konsistenzen
Variation of beef and celeriac in different consistencies

Petto di piccione e fegato d'oca cotto nella verza, crema di mais, salsa Perigord

54

Poitrine de pigeon et foie d'oie cuits dans du chou de Savoie, maïs à la crème, sauce périgourdine
Taubenbrust und Gänseleber in Wirsing gekocht, Maiscreme, Perigord-Sauce
Pigeon breast and goose liver cooked in Savoy cabbage, creamed corn, Perigord sauce

Sella di capriolo con spätzli e le sue guarnizioni

140

Selle de chevreuil avec spätzli et ses garnitures
Rehrücken mit Spätzli und Garnituren
Deer saddle with spätzli and its seasonings

per 2 persone

Le nostre carni provengono da: CH, FR, IE, AUS.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dolci tentazioni

Incontro di fichi e pistacchio, sorbetto all'uva americana

22

La rencontre des figues et de la pistache, sorbet raisin américain

Ein Treffen von Feigen und Pistazien, amerikanisches Traubensorbet

Encounter of figs and pistachio, American grape sherbet

Mela Boskoop, aneto e caramello

22

Pomme Boskoop, aneth et caramel

Boskoop Apfel, Dill und Karamell

Boskoop apple, dill and caramel

Delizie del sottobosco autunnale

22

Les délices du sous-bois d'automne

Autumn undergrowth delights

Autumn undergrowth delicacies

Divagazione d'ananas

20

Digression sur l'ananas

Ein Exkurs über Ananas

Pineapple digression pineapple

Selezione di formaggi a carrello

24

Délicat sélection de fromages sur chariot

Feine Käseauswahl auf dem Wagen

Selection of fine cheeses on trolley

*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