

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

Carpaccio di gambero rosso, sorbetto al pomodoro Yoom, crumble alla farina "Bona"

Carpaccio de crevette rouge, sorbet de tomate Yoom, crumble à la farine "Bona"

Carpaccio vom Riesencrevette, Yoom Tomatensorbet, "Bona"-Mehl Streusel

Red shrimp carpaccio, Yoom tomato sherbet, "Bona" flour crumble



Risotto Carnaroli, asparagi, cioccolato bianco, schiuma alla birra

Risotto Carnaroli, asperges, chocolat blanc, mousse à la bière

Carnaroli-Risotto, Spargel, weiÙe Schokolade, Bierschaum

Carnaroli risotto, asparagus, white chocolate, beer foam



Glacier 51, agretti, limone bio in salamoia

Glacier 51, soude, citron biologique en saumure

Glacier 51, Mönchsbart, Bio-Zitrone in Salzlake

Glacier 51, saltwort, pickled bio lemon



Entrêcote di Marango, spugnole, vinaigrette alle pere

Entrecôte de Marango, morilles, vinaigrette aux poires

Entrecôte vom Marango, Morcheln, Birnen-Vinaigrette

Marango entrecôte, morels mushrooms, peers' vinaigrette



Morbido allo yogurt e fragole, gelato allo zabaglione

Moelleux au Yaourt et fraises, glace au sabayon

Weiches Joghurt und Erdbeere Törtchen mit Zabaglione-Eis

Yogurt and strawberries soft cake, eggnog ice cream



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**

Insalata di puntarelle, croccante alle olive

Salade de chicorée de Catalogne, croustillant aux olives

Spargelchicorée -Salat, Oliven-Knusper

Catalogna chicory salad with olive crisp



Risotto Carnaroli, capperi, limone, liquirizia

Risotto Carnaroli, câpres, citron, réglisse

Carnaroli-Risotto, Kapern, Zitrone, Lakritze

Carnaroli risotto, capers, lemon, licorice



Divagazione di topinambur, tartufo nero pregiato

Variation de topinambours, truffes noires

Variation von Topinambur, schwarzen Trüffeln

Jerusalem artichoke, black truffle variation



Sfere di ceci, peperone piquillo, pistacchio

Boulettes de pois chiches, poivrons du piquillo, pistaches

Kichererbsenbällchen, Piquillo-Paprika, Pistazien

Chickpea balls, piquillo peppers, pistachios



Sfoglia vegana, crema stracciatella, lamponi

Pâte feuilletée végétalienne, crème stracciatella, framboises

Veganer Blätterteig, Stracciatella-Creme, Himbeeren

Vegan puff pastry, stracciatella cream, raspberries



CHF 105 menu 5 portate – CHF 95 menu 4 portate

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

I nostri pesci provengono da: oceano Atlantico e Pacifico, mar Mediterraneo e lago Maggiore (FAO 21, 27, 34, 37,87).

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

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

Antipasti

Uovo Bio, asparagi e quinoa	30
Oeuf Bio, asperges et quinoa	
Bio Ei, Spargel und Quinoa	
Bio egg, asparagus and quinoa	
Degustazione di pesci d'acqua dolce	36
Dégustation de poissons d'eau douce	
Degustation von Süßwasserfischen	
Tasting of freshwater fishes	
Lo scampo, il fiore di zuccina, la foglia di capperi	38
La langoustine, la fleur de courgette, la feuille de câpre	
Die Languste, die Zucchiniblüte, das Kapernblatt	
The langoustine, the courgette flower, the caper leaf	
Vitello tonnato, puntarelle, maionese alla colatura d'alicci	34
Veau avec thon, chicorée, anchois mayonnaise	
Thunfisch im Kalbfleisch, Chicoree, Sardellen Mayonnaise	
Veal with tuna, chicory, anchovies' mayonnaise	

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Primi Piatti

Spaghettone AOP cotto in acqua di barbabietola

26

Spaghettone avec ail, huile et piment cuite en betterave eau
Knoblauch, Öl und Chili Spaghettone gekocht im Rotebeete Wasser
Garlic oil and chili spaghettone cooked in beetrot water

Risotto Carnaroli tenuta Drovanti mantecato ai piselli e parmigiano Vacche Rosse

28

Risotto Carnaroli du domaine Drovanti fouetté aux petits pois et au parmesan Vacche Rosse
Carnaroli-Risotto vom Landgut Drovanti mit Erbsen und Parmesankäse Vacche Rosse
Drovanti estate Carnaroli risotto with peas and Vacche Rosse parmesan cheese

Cavatelli al sommacco, lupini e bottarga

28

Cavatelli avec sumac, lupin et poutargue
Cavatelli mit Sumach, Lupinen-Muschel und Bottarga
Cavatelli with sumac, sea lupins and bottarga

Bottoni ripieni all'amatriciana, pecorino e guanciale

30

Boutons farcis à la amatriciana, fromage pecorino et guanciale lard
Gefüllte Ravioli mit Amatriciana, Schafskäse und „Guanciale“ Speck
Bottoni pasta amatriciana style, pecorino cheese and pork cheek

Piatti principali di pesce

Lavarello in tempura, agretti stufati, peperone piquillo

54

Poisson blanc en tempura, ragoût de soude, poivrons piquillo
Felchen in Tempura, geschmorter Mönchsbart, Piquillo-Paprika
Whitefish tempura, stewed prickly saltwort, piquillo pepper

Lingotto di rombo, porri alla brace e guazzetto di miso

58

Lingot de turbot, poireaux grillés et soupe miso
Steinbutt Schnitte, gegrillter Lauch und Misosuppe
Turbot fish ingot, barbecued leeks, and miso soup

Medaglioni d'aragosta, la sua bisque, patata di monte e caviale

60

Médallions de homard, bisque de homard, pomme de terre de montagne et caviar
Hummermedaillons, und ihre Bisque, Bergkartoffel und Kaviar
Lobster medallions, lobster bisque, mountain potato and caviar

Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne

140
per due persone

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

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

Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura, vinaigrette di pere, morbido di sedano rapa

Joue de veau cuite à basse température, vinaigrette aux poires, tendre céleri-rave

Niedergegartes Kalbsbäckchen, Birnenvinaigrette, weicher Knollensellerie

Veal cheek cooked at low temperature, pear vinaigrettes, soft celeriac

Scottadito d'agnello alla milanese, cime di rapa e bagna cauda

58

Côtelettes d'agneau à la milanaise, fanes de navet et bagna cauda sauce

Lammkoteletts Mailänder Art, Rübstiele und „Bagna Cauda“ Soße

Lamb ribs Milanese style, turnip greens and bagna cauda sauce

Petto di piccione e scaloppa di fegato d'anatra, vellutata di mais, spugnole

56

Escalope de magret de pigeon et de foie de canard, velouté de maïs, morilles

Taubenbrust und Entenleberschnitzel, Mais Velouté, Morcheln

Pigeon breast and duck liver escalope, corn cream, morel mushrooms

Doppio entrecôte di bovino Marango, millefoglie di patata, carote al marsala

150

Entrecôte de double Marango boeuf, millefeuille de pommes de terre, carottes au vin marsala

Doppeltes Marango Rind-Entrecôte, Kartoffel-Millefeuille, Karotten in Marsala-Wein

Double Marango beef entrecôte, millefeuille potato, marsala carrots

per 2 persone

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dolci tentazioni

- Banana caramellata al pepe Sechuan, sorbetto al cocco, crumble al cacao** 22
Banane caramélisée au poivre de Sechuan, sorbet à la noix de coco, crumble au cacao
Karamellisierte Banane mit Sechuan-Pfeffer, Kokosnuss-Sorbet, Kakaostreusel
Caramelized banana with Sechuan pepper, coconut sherbet, cocoa crumble
- Vellutata al rabarbaro, brivido allo yogurt di pecora e fragole** 24
Crème de rhubarbe, yaourt au lait de brebis et fraises
Rhabarber-Süppchen, Schafsjoghurteis und Erdbeeren
Rhubarb cream, sheep's milk yoghurt and strawberries
- Incontro tra sudachi, olio di oliva e basilico** 24
Rencontre entre sudachi, huile d'olive et basilic
Variation von Sudachi, Olivenöl und Basilikum
Encounter between sudachi, olive oil and basil
- Semifreddo alle nocciole, cioccolato fondente, lacrime di menta** 26
Semifreddo à la noisette, chocolat noir, larmes de menthe
Haselnuss-Halbgefrorenes, dunkle Schokolade, Minztränen
Hazelnut semifreddo, dark chocolate, mint tears
- Selezione di formaggi locali ed esteri** 26
Sélection de fromages locaux et étrangers
Auswahl an einheimischen und ausländischen Käsesorten
Selection of regional and foreign 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