

*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 d'anatra, spuma di arachidi, ribes fermentato

Carpaccio de canard, mousse de cacahuètes, groseilles fermentées

Entencarpaccio, Erdnussmousse, fermentierte Johannisbeeren

Duck carpaccio, peanut mousse, fermented currants



## Gnocchi al peperone del Piquillo, crema di lattuga, mela, polvere di caffè

Gnocchi au poivron du Piquillo, crème de laitue, pomme, poudre de café

Gnocchi mit Piquillo-Paprika, Blattsalatcreme, Apfel, Kaffeepulver

Gnocchi with Piquillo pepper, lettuce cream, apple, coffee powder



## Rombo, taccole, soia, miso

Turbot, pois mangetout, soja, miso

Steinbutt, Zuckereerbse, Soja, Miso

Turbot, green beans, soya, miso



## Lingua alla piastra, crema al rafano, nocciole

Langue grillée, crème de raifort, noisettes

Gegrillte Zunge, Sahnemeerrettich, Haselnüsse

Grilled tongue, horseradish cream, hazelnuts



## Sorbetto al cacao, 'nduja, spuma di burrata al miele

Sorbet de cacao, 'nduja, mousse de burrata au miel

Kakaosorbet, 'Nduja, Burrata-Mousse mit Honig

Chocolate sherbet, 'nduja, burrata mousse with honey



Minimo 2 persone

CHF 115 menu 5 portate – CHF 105 menu 4 portate

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

Il menu degustazione va preso da tutto il tavolo

# Menu degustazione **VEGANO**

## Vellutata di piselli, agrumi e quinoa

Velouté de pois, agrumes et quinoa  
Creme aus Erbsen, Zitrusfrüchten und Quinoa  
Velouté of peas, citrus fruits and quinoa



## Risotto Carnaroli, pomodorini gialli e basilico

Risotto Carnaroli, tomates cerises jaunes et basilic  
Carnaroli-Risotto, gelbe Kirschtomaten und Basilikum  
Carnaroli risotto, yellow cherry tomatoes and basil



## Variazione di finocchi, crema all'arancia, arachidi e nocciole

Variation de fenouil, crème d'orange, cacahuètes et noisettes  
Variation von Fenchel, Orangencreme, Erdnüsse und Haselnüsse  
Fennel variation, orange cream, peanuts and hazelnuts



## Polpetta speziata di ceci e barbabietola, maionese al timo

Boulettes épicées de pois chiches et betteraves, mayonnaise au thym  
Würzige Kichererbsen-Rote Bete-Frikadelle, Thymian-Mayonnaise  
Chickpeas and beetroot spicy meatball, thyme mayonnaise



## Semifreddo al cocco, salsa allo zenzero, croccante all'avena

Parfait à la noix de coco, sauce au gingembre, croustillant d'avoine  
Kokosnussparfait, Ingwersauce, Hafercrisp  
Coconut parfait, ginger sauce, oat crisp



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

- Gambero rosso di Mazara, colatura di mozzarella di bufala, olive di Taggia** 36  
Crevette rouge du Mazara, crème du buffle, olives de Taggia  
Rote Garnele aus Mazara, Büffelkäse-Creme, Oliven aus Taggia  
Mazara red prawn, buffalo cheese cream, olives from Taggia
- Tentacoli di polpo, fagioli zolfino, pesto di rucola selvatica** 32  
Tentacules de poulpe, haricots zolfino, pesto de roquette sauvage  
Oktopus-Tentakel, Zolfino-Bohnen, Rucola-Pesto  
Octopus tentacles, zolfino beans, wild rocket pesto
- Carpaccio di manzo, funghi estivi, salsa ai ribes** 32  
Carpaccio de bœuf, champignons d'été, sauce aux groseilles  
Carpaccio vom Rind, Sommerpilze, Johannisbeersauce  
Beef carpaccio, summer mushrooms, currant sauce
- Flan di zucchine, fonduta allo zincarlin, tartufo nero** 28  
Flan de courgette, fondue de zincarlin, truffe noire  
Zucchiniflan, Zinkarlinfondue, schwarzer Trüffel  
Courgette flan, zincarlin cheese fondue, black truffle

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

# Primi Piatti

## Spaghettoni reidratati in estratto di carote, cedro e basilico

26

Spaghettoni réhydratés à l'extrait de carotte, cèdre et basilic

Spaghettoni rehydriert in Karottenextrakt, Zeder und Basilikum

Spaghettoni rehydrated in carrot extract, cedar and basil

## Risotto Carnaroli, melanzane affumicate, cozze, origano

28

Risotto de Carnaroli, aubergines fumées, moules, origan

Carnaroli-Risotto, geräucherte Auberginen, Miesmuscheln, Oregano

Carnaroli risotto, smoked aubergines, mussels, oregano

## Pappardella ripiena d'astice, la sua bisque, porcini e nepitella

34

Pappardella farcie de homard, sa bisque, cèpes et népite

Pappardella gefüllt mit Hummer, seiner Bisque, Steinpilzen und Nepitella

Pappardella stuffed with lobster, its bisque, porcini mushrooms and nepitella

## Mezzi paccheri, tartare di vitello, favette, pecorino e pomodorini gialli

30

Mezzi paccheri, tartare de veau, fèves, fromage pecorino et tomates cerises jaunes

Mezzi paccheri, Kalbstartar, Ackerbohnen, Pecorino-Käse und gelbe Kirschtomaten

Mezzi paccheri, veal tartare, field beans, pecorino cheese and yellow cherry tomatoes

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

# *Piatti principali di pesce*

<b>Tiepido di mare, morbido di piselli e agrumi</b>	<b>58</b>
Tiède de la mer, pois doux et agrumes Lauwarm des Meeres, weiche Erbsen und Zitrusfrüchte Lukewarm of the sea, soft peas and citrus fruits	
<b>Balik di salmone scottato, barbabietola e betulla</b>	<b>54</b>
Balik de saumon saisi, betterave, bouleau Balik von gebratenem Lachs, Rote Bete, Birke Balik of seared salmon, beetroot, birch	
<b>Sogliola alla griglia, riso selvaggio, zucchine alla mentuccia, salsa al limone e capperi</b>	<b>70</b>
Sole grillée, riz sauvage, courgettes à la menthe, sauce au citron et câpres Gegrillte Seezunge, Wildreis, Minz-Zucchini, Zitronensauce und Kapern Grilled sole, wild rice, mint courgettes, lemon sauce and capers	
<b>Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne</b>	<b>140</b>
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	<b>per due persone</b>

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*

## **Lombatina di capriolo, finferli e mirtilli**

58

Longe de cerf, girolles et myrtilles

Rehkarree, Pfifferlinge und Heidelbeeren

Venison loin, chanterelles and blueberries

## **Filetto di maialino, millefoglie di radici, salsa alle pesche**

56

Filet de cochon de lait, millefeuille de racines, sauce aux pêches

Spanferkelfilet, Millefeuille von Wurzeln, Pfirsichsauce

Fillet of piglet millefeuille of roots, peach sauce

## **Petto d'anatra laccato al miele, porri bruciati e polline**

52

Magret de canard laqué au miel, poireaux brûlés et pollen

Entenbrust lackiert mit Honig, verbranntem Lauch und Blütenstaub

Duck breast lacquered with honey, burnt leeks and pollen

## **Tomahawk alla griglia, patate tartufate, scalogni glassati, salsa bernese**

150  
per 2 persone

Tomahawk grillé, pommes de terre truffées, échalotes glacées, sauce bérnaise

Gegrilltes Tomahawk, getrüffelte Kartoffeln, glasierte Schalotten, Sauce bérnaise

Grilled Tomahawk, truffled potatoes, glazed shallots, sauce bérnaise

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

# Dolci tentazioni

<b>Pavlova tropicale</b>	20
Tartelettes de meringue aux fruits tropicaux Meringentörtchen mit tropikalischem Früchten Meringue tartlet with tropical fruit	
<b>Ghiacciata di amarene e sentori estivi</b>	22
Parfait aux cerises acides avec parfums d'été Sauerkirschen Halbgefrorenes mit Sommerdüften Sour cherries parfait with summer scents	
<b>Pesca "Bellini"</b>	24
Pêche "Bellini" Pfirsich "Bellini" Peach "Bellini"	
<b>Tentazione al cioccolato fondente e mentuccia</b>	24
Tentation du chocolat noir et menthe Verführung aus dunkler Schokolade und Pfefferminze Dark chocolate and peppermint temptation	
<b>Selezione di formaggi locali ed esteri</b>	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