

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 agli agrumi, bottarga e barbabietola

Coquilles Saint-Jacques marinées aux agrumes, poutargue et betterave
Marinierte Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten, Bottarga und Roter Bete
Scallops marinated in citrus, bottarga, and beetroot



Risotto al nero di seppia, pistacchio, seppie e pecorino

Risotto à l'encre de seiche, pistaches, seiche et pecorino
Schwarzer Tintenfisch-Risotto mit Pistazien, Tintenfisch und Pecorino
Squid ink risotto, pistachio, cuttlefish, and pecorino cheese



Tonno alla nizzarda

Thon à la Niçoise
Thunfisch nach Niçoise Art
Tuna Niçoise style



Pancia di maiale cotta sottovuoto, coste brasate, riduzione al Madera

Poitrine de porc cuite sous vide, côtes braisées, réduction de Madère
Schweinebauch vakuumgegart, geschmorte Rippchen, Madeira-Reduktion
Vacuum-cooked pork belly, braised ribs, Madeira reduction



Ananas, crauti e marron glacés

Ananas, choucroute et marrons glacés
Ananas, Sauerkraut und Marronenglacés
Pineapple, sauerkraut and marron glacés



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 in tartare, colatura di mozzarella di bufala, olive di Taggia** 36
Tartare de crevette rouge du Mazara, crème du buffle, olives de Taggia
Rote Garnele aus Mazara-Tatar, Büffelkäse-Creme, Oliven aus Taggia
Mazara red prawn tartare, 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 népîte
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

Tiepido di mare, morbido di piselli e agrumi

58

Tiède de la mer, pois doux et agrumes

Lauwarm des Meeres, weiche Erbsen und Zitrusfrüchte

Lukewarm of the sea, soft peas and citrus fruits

Balik di salmone scottato, barbabietola e betulla

54

Balik de saumon saisi, betterave, bouleau

Balik von gebratenem Lachs, Rote Bete, Birke

Balik of seared salmon, beetroot, birch

Sogliola alla griglia, riso selvaggio, zucchine alla mentuccia, salsa al limone e capperi

70

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

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

140

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

per due 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

Lombatina di capriolo, finferli e mirtilli Longe de cerf, girolles et myrtilles Rehkarree, Pfifferlinge und Heidelbeeren Venison loin, chanterelles and blueberries	58
Filetto di maialino, millefoglie di radici, salsa alle pesche Filet de cochon de lait, millefeuille de racines, sauce aux pêches Spanferkelfilet, Millefeuille von Wurzeln, Pfirsichsauce Fillet of piglet millefeuille of roots, peach sauce	56
Petto d'anatra laccato al miele, porri bruciati e polline 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	52
Tomahawk alla griglia, patate tartufate, scalogni glassati, salsa bernese 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	150 per 2 persone

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dolci tentazioni

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