

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.

Il Maître di sala Stefano Protaggi con il suo 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 berätet 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 Manager Stefano Protaggi will be glad to help you in selecting your menu and wines.

Menu degustazione

Terrina di selvaggina, mirtilli fermentati, tartufo nero

Terrine de gibier, myrtilles fermentées, truffe noire
Wildterriner, fermentierte Heidelbeeren, schwarzer Trüffel
Game terrine, fermented blueberries, black truffle



Gnocchi di zucca, amaretti, mostarda di frutta e caprino

Gnocchi au potiron, Amaretti, moutarde aux fruits et fromage de chèvre
Kürbisgnocchi, Amaretti-Kekse, Senfrucht-Marmelade und Ziegenkäse
Pumpkin gnocchi, amaretti biscuits, fruit mustard and goat cheese



Coda di rospo, radicchio tardivo, speck croccante

Lotte, chicorée tardive, lard croustillant
Seeteufel, Radicchio aus der Spätlese, knuspriger Speck
Monkfish, late season radicchio, crispy bacon



Pollo col fiocco, il petto laccato alla senape in grani, la coscia farcita al tartufo, servito con rape e ravanelli

Poitrine de poulet laquée aux graines de moutarde, cuisse farcie aux truffes, servie avec navets et radis
Hühnerbrust mit Senfkörnern lackiert, Keule gefüllt mit Trüffeln, serviert mit Rüben und Radieschen
Chicken breast lacquered with mustard bean, truffle-stuffed leg, served with turnips and radishes



Cheesecake al melograno, gelato al peperone rosso e rosmarino

Cheesecake à la grenade, glace au poivron rouge et romarin
Granatapfel-Cheesecake, rotes Peperoneis und Rosmarin
Pomegranate cheesecake, red bell pepper ice cream and rosemary



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 allo zafferano, i suoi pistilli e lenticchie Beluga

Velouté de safran, pistils de safran et lentilles Beluga
Safranvelouté, Safranstempel und Beluga-Linsen
Velvety saffron, saffron pistils and Beluga lentils



Risotto mantecato al latte di cocco, pepe Sichuan, briciole di marroni

Risotto au lait de coco, poivre de Sichuan, miettes de châtaignes
Kokosnussmilch-Risotto, Sichuan-Pfeffer, Kastanienkrümel
Coconut milk risotto, Sichuan pepper, chestnut crumbs



Zucca al forno, i suoi semi torrefatti, estratto di verdure

Potiron cuit au four, ses graines grillées, extrait de légumes
Gebackener Kürbis, seine gerösteten Kerne, Gemüseextrakt
Baked pumpkin, its roasted seeds, vegetable extract



Divagazione di rape rosse in diverse consistenze

Betteraves de différentes textures
Rote Bete in verschiedenen Konsistenzen
Beetroot in different textures



Vol au vent croccante con fichi e castagne

Vol au vent croustillant aux figes et châtaignes
Knusprige Blätterteigschale mit Feigen und Kastanien
Crispy vol au vent with figs and chestnuts



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 biologico con porcini in diverse consistenze	32
Oeuf biologique aux cèpes en différentes textures	
Bio-Ei mit Steinpilzen in verschiedenen Texturen	
Bio-egg with porcini mushrooms in different textures	
Degustazione di pesci d'acqua dolce	34
Dégustation de poissons d'eau douce	
Verkostung von Süßwasserfischen	
Tasting of freshwater fish	
Tortino di patata "Leonessa", salmone affumicato, panna acida e caviale	44
Tarte aux pommes de terre "Leonessa", saumon fumé, crème fraîche et caviar	
"Leonessa" Kartoffelkuchen, Räucherlachs, Sauerrahm und Kaviar	
"Leonessa" potato pie, smoked salmon, sour cream and caviar	
Torchon di foie-gras d'anatra, tartufo nero autunnale, confettura di castagne	38
Torchon de foie gras de canard, truffe noire d'automne, confiture de châtaigne	
Entenstopfleber-Torchon, schwarzer Herbsttrüffel, Kastanienkonfitüre	
Duck foie-gras torchon, black autumn truffle, chestnut jam	

Primi Piatti

Risotto carnaroli selezione "Drovanti" mantecato al topinambur con melograno e funghi trombetta 30

Risotto de sélection "Drovanti" carnaroli fouetté au topinambour, grenade et champignons de trompette

Auswahl Carnaroli-Risotto "Drovanti" mit Topinambur, Granatapfel und Trompetenpilzen

"Drovanti" selection carnaroli risotto creamed with Jerusalem artichoke, pomegranate and trumpet mushrooms

Fusilli Antichi Grani Senatore Capelli alla carbonara di lago, uova di trota e pepe della Valle Maggia 30

Fusilli Antichi Grani Senatore Capelli avec carbonara de lac, oeufs de truite et poivre du Valle Maggia

Fusilli Antichi Grani Senatore Capelli mit See-Carbonara, Forellenrogen und Valle Maggia Pfeffer

Fusilli Antichi Grani Senatore Capelli with lake carbonara, trout roe and Valle Maggia pepper

Pappardella al ragù d'astice al sentore di bergamotto 36

Pappardella avec ragoût de homard à la senteur de bergamote

Pappardella mit Hummerragout mit einem Hauch von Bergamotte

Pappardella with lobster ragout with a scent of bergamot

Cannelloni ripieni di selvaggina con scorzonera e parmigiano stagionato 36 mesi 32

Cannelloni farcis de gibier avec salsifis et parmesan affiné 36 mois

Cannelloni gefüllt mit Wildfleisch, Schwarzwurzeln und 36 Monate gereiftem Parmesankäse

Cannelloni filled with game, salsify and 36 months aged Parmesan cheese

Piatti principali di pesce

Filetto di rombo, zucca al forno e carciofi	58
Filet de turbot, citrouille au four et artichauts	
Filet vom Steinbutt, gebackener Kürbis und Artischocken	
Fillet of turbot, baked pumpkin and artichokes	
Coda di rospo, radicchio trevisano, speck croccante	54
Queue de lotte, radicchio de Trévis, lard croustillant	
Seeteufelschwanz, Radicchio aus Treviso, knuspriger Speck	
Monkfish tail, Treviso radicchio, crispy bacon	
Sogliola alla mugnaia, patata schiacciata all'erba cipollina e spinaci	70
Sole aux meuniers, purée de pommes de terre à la ciboulette et aux épinards	
Seezunge auf Müllerin Art, Kartoffelpüree mit Schnittlauch und Spinat	
Sole Mugnaia style, mashed potato with chives and spinach	
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	per due persone
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

Pollo col fiocco, il petto laccato alla senape in grani, la coscia farcita al tartufo, servito con rape e ravanelli 54

Poitrine de poulet laquée aux graines de moutarde, cuisse farcie aux truffes, servie avec navets et radis
Hühnerbrust mit Senfkörnern lackiert, Keule gefüllt mit Trüffeln, serviert mit Rüben und Radieschen
Chicken breast lacquered with mustard bean, truffle-stuffed leg, served with turnips and radishes

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, crema di mais e mostarda ai fichi 56

Poitrine de porc cuite à basse température, crème de maïs et moutarde aux figues
Bei niedriger Temperatur gekochter Schweinebauch, Maiscreme und Feigensenf
Pork belly cooked at low temperature, corn cream and fig mustard

Rognone di vitello trifolato, polenta bianca, scalogni glassati 52

Rognons de veau sautés, polenta blanche, échalotes glacées
Sautiert Kalbsniere, weiße Polenta, glasierte Schalotten
Truffled veal kidney, white polenta, glazed shallots

Chateaubriand, millefoglie di patata e cavolini di bruxelles 150

Chateaubriand, millefeuille de pommes de terre et de choux de Bruxelles
Chateaubriand, Kartoffeln und Rosenkohl-Millefeuille
Chateaubriand, millefeuille of potato and brussels sprouts

per due persone

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

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dolci tentazioni

- Fico caramellato alla barbabietola, crumble al saraceno e liquirizia** 22
Figue caramélisée à la betterave, crumble de sarrasin et réglisse
Karamellisierte Rote-Bete-Feige, Buchweizenstreusel und Lakritze
Fig caramelized with beetroot, buckwheat, and liquorice crumble
- Mela Boskoop, dragoncello e bourbon** 24
Pomme Boskoop, estragon et bourbon
Boskoop-Apfel, Estragon und Bourbon
Boskoop apple, tarragon and bourbon
- Delizia ai marron glacé e gianduia** 26
Délice de marron glacé et de gianduja
Maronenglacé und Gianduja-Genuss
marron glacé and gianduja delight
- Semifreddo di clementine, cioccolato amaro, arachidi salate** 26
Parfait à la clémentine, chocolat amer, cacahuètes salées
Klementinenparfait, Bitterschokolade, gesalzene Erdnüsse
Clementine parfait, bitter chocolate, salted peanuts-
- 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*