

# LE RELAIS

## GOURMET RESTAURANT

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 d'Hôtel Stefano Protaggi e Marco Morini 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, où 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 d'Hôtel Stefano Protaggi et Marco Morini avec son équipe sont 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 und Marco Morini mit seinem Team 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 Manager Stefano Protaggi and Marco Morini with his team will be glad to help you in selecting your menu and wines.

### *Menu degustazione*

**Petto d'anatra, morbido di carote alla camomilla, panna acida e chips di platano**  
Magret de canard, moelleux de carottes à la camomille, crème aigre et chips de platane  
Entenbrust, Kamille-Karotten-Creme, saure Sahne und Kochbananen-Chips  
Duck breast, chamomile carrot velouté, sour cream and plantain chips



**Cannelloni fatti in casa ripieni di caprino e carciofi al sentore di limone**  
Cannelloni maison farcis au fromage de chèvre et artichauts parfumés au citron  
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ziegenkäse und Artischocken mit Zitronenduft  
Homemade cannelloni stuffed with goat cheese and artichokes with lemon fragrance



**Filetto di sogliola farcito con asparagi, salsa al merlot bianco e mandorle torrefatte**  
Filet de sole farci aux asperges, sauce au blanc de merlot et amandes grillées  
Seezungenfilet gefüllt mit Spargel, weisser Merlot-Sauce und gerösteten Mandeln  
Fillet of sole filled with asparagus, white merlot sauce and roasted almonds



**Costolette d'agnello alle erbe di montagna, maionese alla senape delicata**  
Côtelettes d'agneau aux herbes de montagne, mayonnaise à la moutarde douce  
Lammkoteletts mit Bergkräutern, milde Senfmayonnaise  
Lamb chops with mountain herbs, mild mustard mayonnaise



**Meringata di fragole e limone, vellutata allo zenzero**  
Meringue à la fraise et citron, mousseline au gingembre  
Erdbeer-Zitronen-Meringue, Ingwervelouté  
Strawberry and lemon meringue, ginger mousse

Minimo 2 persone/ minimum of 2 guests.

CHF 125 menu 5 portate – CHF 115 menu 4 portate  
CHF 125 5-course menu - CHF 115 4-course menu

Abbinamento vini scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.

*Wine pairings chosen by our Sommelier CHF 60 p.p.*

# MENU DEGUSTAZIONE VEGANO

Crudo e cotto di asparagi, crema di mandorle torrefatte

Asperges crues et cuites, crème d'amandes grillées

Roher und gekochter Spargel, geröstete Mandelcreme

Raw and cooked asparagus, roasted almond cream



Spaghetti monograno Felicetti flambati alla tequila con indivia, mango e cannella

Spaghetti monograno Felicetti flambés à la tequila avec endives, mangue et cannelle

Spaghetti monograno Felicetti flambiert auf Tequila mit Endivie, Mango und Zimt

Spaghetti monograno Felicetti flamed in tequila with endive, mango and cinnamon



Finocchio cotto a bassa temperatura, arancia candita e olive taggiasche

Fenouil cuit à basse température, orange confite et olives Taggiasca

Bei niedriger Temperatur gekochter Fenchel, kandierte Orangen und Taggiasca-Oliven

Fennel cooked at low temperature, candied orange and Taggiasca olives



Crème Brulè di avena e lime, sorbetto alla barbabietola

Crème brûlée à l'avoine et citron vert, sorbet à la betterave

Hafer-Limetten-Crème brulé, Rote-Bete-Sorbet

Oat and lime crème brûlée, beetroot sorbet

CHF 100 menu 4 portate

Abbinamento vini scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.



# *Antipasti*

- Uovo biologico croccante, spuma d'asparagi e Missoltino affumicato** 30  
Œuf bio croquant, mousse d'asperger et alose fumée  
Knuspriges Bio-Ei, Spargelmousse und geräucherter Missoltino  
Crispy organic Egg, asparagus mousse and smoked Missoltino
- Luccioperca marinato alla barbabietola, yogurt greco e aneto** 32  
Sandre mariné à la betterave rouge, yogourt grec et aneth  
In roter Bete mariniertes Zander, griechischem Joghurt und Dill  
Beetroot marinated Pikeperch, Greek yoghurt and dill
- Cotto e crudo di scampi, il suo caviale, muschio alla vinaigrette di pomodoro Yoom** 38  
Cru et cuit de langoustines, son caviar, mousse à la vinaigrette de tomate Yoom  
Roher und gekochter Scampi, sein Kaviar, Meeresmoos mit Yoom-Tomatenvinaigrette  
Raw and cooked scampi, its caviar, sea moss with Yoom tomato vinaigrette
- Carpaccio di Wagyu, fagiolo di mare, maionese allo zenzero e anacardi** 46  
Carpaccio de Wagyu, haricot de mer, mayonnaise au gingembre et noix de cajou  
Carpaccio vom Wagyu, Meeres-Bohne, Ingwer-Mayonnaise und Kerbel-Nüsse  
Wagyu beef carpaccio, sea bean, ginger mayonnaise and cashew nuts

# Primi Piatti

- Spaghettone monograno "Felicetti", fave, salame Nduja e taralli sbriciolati 30  
Spaghettone monograno "Felicetti", fèves, salami Nduja et Taralli émiétés  
Spaghettone monograno "Felicetti", Favabohnen, Nduja Salami und zerbröselte Taralli  
Spaghettone monograno "Felicetti", broad beans, Nduja salami and crumble of Taralli
- Risotto carnaroli mantecato alle erbe marine, aragostella e testina di vitello 36  
Risotto Carnaroli aux herbes marines, homard et tête de veau  
Risotto Carnaroli mit Meereskräutern, Hummer und Kalbskopf  
Carnaroli Risotto with sea herbs, lobster and veal head
- Tagliatelle all'uovo e nocciole con trota salmonata, le sue uova e pepe Valle Maggia 32  
Nouilles à l'œuf et noisettes avec truite saumonée, ses œufs et poivre Valle Maggia  
Eier- und Haselnuss-Bandnudeln mit Lachsforelle, ihren Eiern und Maggiatal-Pfeffer  
Egg and hazelnut tagliatelle with salmon trout, its eggs and Valle Maggia pepper
- Tortelli ripieni d'agnello, cavolo nero e ravanelli in agrodolce 34  
Tortelli d'agneau, chou noir et radis en aigre doux  
Lammtortelli, Schwarzkohl und Rettich in süss-saurer Sauce  
lamb Tortelli, black cabbage and radish in sweet and sour sauce

# *Piatti principali di pesce*

<b>Capesante dorate, barba di frati, finger lime</b>	56
Noix Saint-Jacques dorées, aigrettes, finger lime	
Gebratene Jakobsmuscheln, Mönchsbarthkraut und Fingerlimetten	
Sauteed scallops, prickly saltwort, finger lime	
<b>Medaglione di dentice gibboso, guazzetto ai funghi primaverili e rafano</b>	58
Médailon de vivaneau rouge, champignons printaniers et raifort	
Medaillon von Gibbous Zahnbrassen, Frühlingspilz-Guazzetto und Meerrettich	
Medallion of gibbous red snapper, spring mushrooms and horseradish	
<b>Sogliola intera alla griglia, pomodori canditi, Pak-Choi e salsa maltese</b>	70
Sole entière grille, tomates confits, Pak-Choi et sauce maltaise	
Gegrillte Seezunge, Tomaten confit, Pak-Choi und Malteser Sauce	
Grilled sole, tomatoes confits, Pak-Choi and Maltese sauce	
<b>Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne</b>	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).

# *Piatti principali di carne*

- Filetto di coniglio al rosmarino, spuma di patate arrosto, carota fondente** 54  
Filet de lapin au romarin, mousse de pommes de terre rôties, carotte fondante  
Kaninchenfilet mit Rosmarin, Bratkartoffelmousse, Karotten  
Fillet of rabbit with rosemary, roasted potatoes mousse, carrots
- Petto d'anatra laccato al cacao, funghi cardoncelli e arancia** 56  
Magret de canette laquée au cacao, pleurotes et orange  
Entenbrust lackiert mit Kakao, Cardoncelli-Pilzen und Orange  
glazed Duck breast with cocoa, cardoncelli mushrooms and orange
- Costoletta di vitello alla milanese, insalata di puntarelle e alici del Cantabrico** 70  
Côtelette de veau à la milanaise, salade de puntarelle et anchois de Cantabrico  
Mailänder Kalbskotelett, Puntarelle-Salat und kantabrische Anchovis  
Milanese veal chop, puntarelle salad and Cantabrian anchovies
- Tomahawk alla griglia, millefoglie di patate e salsa bernese** 150  
Tomahawk grille, millefeuille de pommes de terre et sauce béarnaise **per due persone**  
Gegrillter Tomahawk, Kartoffel-Millefeuille und Sauce Béarnaise  
Grilled Tomahawk, millefeuille potatoes and Bearnaise sauce

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

# Dolci tentazioni

- Millerighe ghiacciata, lamponi, basilico e cioccolato bianco** 24  
Millefeuille glacé, framboises, basilic et chocolat blanc  
Mehrschichtige Erfrischung aus Himbeeren, Basilikum und weisser Schokolade  
Iced millefeuille, raspberries, basil and white chocolate
- “Scones” alla nocciola tiepidi, gelato alla panna acida e caramello muscovado** 24  
Scons à la noisette tièdes, glace à la crème aigre et caramel Muscovado  
Lauwarme Haselnuss-Scones, Sauerrahmeis und Muscovado-Karamell  
Lukewarm hazelnuts Scones, sour cream ice cream and Muscovado caramel
- Incontro di ananas, avocado e lime** 24  
Rencontre d’ananas, avocat e lime  
Ananas, Avocado und Limette  
Ananas, avocado and lime
- Cre moso al cioccolato Caraibe, brivido di banana e pistacchi salati** 26  
Mousse de chocolat Caraibe, glace à la banane et pistaches salées  
Dunkle Schokoladencreme „Caraibe“, Bananeneis und gesalzene Pistazien  
Caribbean chocolate mousse, banana ice cream and salted pistachio
- 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.*