

*Cari Ospiti, vi informiamo che i menu degustazione
sono riservati esclusivamente al servizio serale.*

Dear Guest, please be informed that tasting menus are available exclusively for the evening service.

Menu degustazione

Tartare di cervo, topinambur e gin al ribes nero

Tartare de cerf, topinambour et gin au cassis
Tartar vom Hirsch, Topinambur und schwarzem Johannisbeer-Gin
Venison tartare, Jerusalem artichoke and blackcurrant gin



Risotto Acquarello invecchiato 7 anni, ragù di polpo sedano e limone

Risotto Acquarello 7 ans, ragoût de poulpe, céleri et citron
Risotto-Acquarello 7 Jahre Alt mit Tintenfischragout Sellerie und Zitrone
7-year-aged Acquarello risotto, octopus ragout, celery and lemon



Coda di rospo, zucca violina, salsa di champignon e mosto cotto

Queue de lotte, courge butternut, sauce aux champignons et moût cuit
Seeteufelschwanz, Geigenkürbis, Champignonsauce und gekochter Traubensaft
Monkfish tail, buttercup pumpkin, champignon sauce and cooked grape must



Suprema di faraona e scaloppa di foie-gras, cavolfiore alla vaniglia e tartufo nero

Suprême de pintade et escalope de foie gras, chou-fleur à la vanille et truffe noire
Perlhuhn Brust und Gänseleberschnitzel, Vanille-Blumenkohl und schwarzer Trüffel
Guinea fowl supreme and foie-gras escalope, vanilla cauliflower and black truffle



Semifreddo ai marron glacé e miele con papavero e uva americana

Parfait au marron glacé et miel avec pavot et raisins américains
Marronenglacé und Honigparfait mit Mohn und amerikanischen Trauben
Marron glacé and honey parfait with poppy and American grapes



CHF 130 menu 5 portate – CHF 120 menu 4 portate
CHF 130 5-course menu - CHF 120 4-course menu

Abbinamento vini menu completo, scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.

Abbinamento vini 4 portate, scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.

Wine pairings full menu, chosen by our Sommelier CHF 60 p.p.

Wine pairing 4 courses, chosen by our Sommelier CHF 50 p.p.

Menu degustazione **VEGANO**

Insalata autunnale con zucca ed i suoi semi, melograno e castagne

Salade d'automne avec citrouille et ses graines, grenade et châtaignes
Herbtsalat mit Kürbis und seinen Kernen, Granatapfel und Kastanien
Autumn salad with pumpkin and its seeds, pomegranate and chestnuts



Fusilli di semola Senatore Capelli, ragù di cavolfiore affumicato, mandorle e liquirizia

Fusillis en semoule Senatore Capelli avec chou-fleur fumé, amandes et réglisse
Senatore Capelli Griess-Fusilli mit geräuchertem Blumenkohl, Mandeln und Lakritz
Senatore Capelli semolina fusilli with smoked cauliflower, almonds and licorice



Barbabietola alla plancia, crumble al cocco e maionese alla senape in grani

Betteraves grillées avec des miettes de noix de coco et mayonnaise de haricots à la moutarde
Geplankte Rote Bete mit Kokosnussstreusel und Senfbohnenmayonnaise
Planked beetroots with coconut crumble and mustard bean mayonnaise



Crème brûlée ai semi di finocchio e arancia con sorbetto ai cachi

Crème brûlée au fenouil et aux graines d'orange avec sorbet de kaki
Crème brûlée von Fenchel und Orangenkernen mit Kaki-Sorbet
Fennel and orange core crème brûlée with persimmon sherbet

CHF 100 menu **4** portate - *CHF 100 4-course menu*

GRANDI CLASSICI

CLASSIC DISHES

Cheese Burger, patate country con uovo al tegame, cipolla caramellata e salsa BBQ 38
Cheese Burger & country potatoes avec œuf au plat, oignons caramélisés et sauce BBQ
Cheese Burger & Country Potatoes mit Spiegelei, karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce
Cheeseburger, country potatoes with fried egg, caramelized onion and BBQ sauce

Club Sandwich della Villa con patate fritte 40
Club Sandwich de la Villa avec pommes frites
Villa's Club Sandwich mit Pommes
Villa's Club Sandwich with french fries

Caesar Salad con pollo 34
Caesar Salad avec poulet
Caesar Salad mit Poulet
Caesar Salad with chicken

Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco 30
Mozzarella de bufflonne sur carpaccio de tomates et basilic
Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio und Basilikum
Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and basil

LE NOSTRE TARTARE

OUR TARTARE

Tutte le nostre tartare vengono servite con toast caldo
Tous nos tartares sont servies avec toasts chauds



Alle unsere Tartaren werden mit warmem Toastbrot serviert
All our tartars are served with warm toast

Tartare di manzo alla piemontese, maionese alla senape in grani e cipolle borettane 28 48
Tartare de bœuf à la piémontaise, mayonnaise à la moutarde et oignons borettane
Tartar vom Rind nach Piemonteser Art, Senfbohnenmayonnaise und Borettan-Zwiebeln
Beef tartare Piedmonts style, mustard bean mayonnaise and borettane onions

Tartare di salmone con avocado e croccante al sesamo tostato 26 46
Tartare de saumon avec avocat et sésame
Tatar vom Lachs mit Avocado und Sesamkrokant
Salmon tartare with avocado and sesame brittle

Tartare di gamberi con pomodorini secchi, capperi e olive 26 48
Tartare de crevettes aux tomates séchées, câpres et olives
Garnelen-Tatar mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven
Prawn tartare with dried tomatoes, capers and olives

DELIZIE VEGANE

Insalata di fiori, frutta e semi	18	24
Salade de fleurs, fruit et graines Salat aus Blumen, Obst und Samen Salad of flowers, fruit, and seeds		
Ricca insalata mista	16	22
Salade riche composée  Reicher gemischter Salat Rich mixed salad		
Carciofi alla mentuccia in cocotte		32
Artichauts à la menthe en cocotte Artischocken in Cocotte mit Minze Artichokes in cocotte with mint		
Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto		20
Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin  Tessiner Minestrone mit frischen Gemüsen aus dem Garten Typical soup from Ticino "minestrone" with fresh garden vegetables		
Vellutata di porri e patate con tartufo nero uncinato		26
Velouté de poireaux et pommes de terre à la truffe noire Cremige Lauch-Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel Cream of leek and potato soup with black Burgundy Truffle		

PASTE E RISOTTI

Risotto allo zafferano con carciofi	22	34
Risotto au safran avec artichauts Safranrisotto mit Artischocken Risotto with saffron with artichokes		
Tagliolini all'uovo con polpa d'astice, pomodorini e basilico	24	36
Tagliolini à l'œuf avec chair d'homard, tomates cerise et basilic Eiernudeln mit Hummerfleisch, Kirschtomaten und Basilikum Egg tagliolini with lobster meat, cherry tomatoes and basil		
Ravioli del plin ripieni di manzo cotti in brodo	20	32
Ravioli « del plin » à la viande de bœuf en bouillon Rindfleisch Ravioli del plin im Bouillon gekocht Plin ravioli filled with beef cooked in broth		
Gnocchi di patata con ragù di vitello	22	34
Gnocchi de pommes de terre au ragoût de veau Kartoffelgnocchi mit Kalbsragout Potato gnocchi with veal ragout		

VEGAN DELIGHTS

PASTA & RISOTTI

PESCI E CARNI

FISHES AND MEATS

Lingotto di salmone alla griglia con verdure dell'orto 52
Pavé de saumon grillé avec légumes du jardin
Gegrillter Lachs mit Gartengemüse
Grilled salmon with garden vegetables

Filetto di trota al burro e salvia, patata schiacciata e rape in agrodolce 50
Filet de truite au beurre et sauge, purée de pommes de terre et navets à l'aigre-doux 
Forellenfilet in Salzeibutter, Kartoffelpüree und süß-sauren Rüben
Trout fillet with butter and sage, mashed potatoes and sweet and sour turnips

Suprema di faraona, morbido di zucca e cavolini di Bruxelles 50
Suprême de pintade, potiron moelleux et choux de Bruxelles 
Perlhuhn Brust, Kürbis und Rosenkohl
Guinea fowl supreme, pumpkin flan and Brussels sprouts

Filetto di manzo su disco di semola con tartufo nero e verdure saltate 54
Filet de bœuf sur disque de semoule à la truffe noire et légumes sautés
Rindsfilet auf Grießscheibe mit schwarzem Trüffel und sautiertem Gemüse
Beef fillet on semolina with black truffle and sautéed vegetables

Fegato di vitello alla veneziana con polenta alla farina Bona 48
Foie de veau à la vénitienne avec polenta à la "Farina Bona"
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta à la "Farina Bona"
Venetian-style veal liver with "Farina Bona" polenta

Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne* 140
Loup de mer entier en croûte de sel, légumes, pommes sautées et 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

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

* Questi deliziosi piatti saranno serviti esclusivamente durante i seguenti orari della giornata: dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 21:30
Ces délicieux plats seront servis exclusivement aux heures suivantes de la journée : de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30.
Diese köstlichen Gerichte werden ausschließlich zu den folgenden Tageszeiten serviert: 12:00 bis 14:00 Uhr und 19:00 bis 21:30 Uhr.
These delicious dishes will be served exclusively during the following times of the day: 12:00 to 14:00 and 19:00 to 21:30

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS

Tiramisù tradizionale 18
Tiramisu traditionnel 
Traditionelles Tiramisu
Traditional Tiramisù

Strudel di mela, uvetta sultanina e cannella, salsa alla vaniglia 20
Strudel aux pommes, raisins et cannelle avec sauce à la vanille
Apfel-Rosinen- und Zimtstrudel mit Vanillesoße
Apple strudel, raisins and cinnamon strudel with vanilla sauce

Sbriciolata alle prugne con ricotta, mirtilli rossi e rosmarino

20

Crumble de prunes à la ricotta, airelles et romarin

Pflaumenstreusel mit Ricotta, Preiselbeeren und Rosmarin

Plum crumble with ricotta, cranberries and rosemary

Coppa Nesselrode con castagne, meringa e gelato al fior di latte

18

Coupe Nesselrode aux marrons, meringue et glace Fior di Latte

Nesselrode Cup mit Kastanien, Baiser und Fior di Latte Eiscreme

Nesselrode Cup with chestnuts, meringue and fior di latte ice cream

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

I nostri pesci provengono da: oceano Atlantico e Pacifico, mar Mediterraneo, acque dolci della Svezia; laghi: Maggiore, Como, Garda e Ceresio (FAO 21, 27, 34, 37, 41, 61, 77, 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.

La Rucola
Fresh & Easy Dining

&

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT