

Lo 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.

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT

Menu degustazione

Trilogia di cavolfiore, polpo croccante e il suo ristretto

Trilogie de choux-fleurs, poulpe croustillant et son bouillon

Blumenkohl-Trilogie, knuspriger Oktopus und seine Brühe

Trilogy of cauliflower, crispy octopus and its broth



Spaghetti al pomodoro grigliato, estratto di aneto e stracciatella di bufala

Spaghetti à la tomate grillée, à l'extrait d'aneth et au fromage stracciatella di bufala brûlé

Spaghetti mit gegrillter Tomate, Dill-Extrakt und Büffelkäse-Stracciatella

Spaghetti with grilled tomato, dill extract and buffalo cheese stracciatella



Rombo chiodato, cicerchie e finferli

Turbot, pois chiches et girolles

Steinbutt, Platterbsen und Pfifferlinge

Turbot, chickling peas and chanterelles



Filetto di maialino, scarola brasata al pepe della Valle Maggia

Filet de cochon de lait, scarole braisée au poivre de la vallée de Maggia

Spanferkelfilet, geschmorte Eskariol mit Pfeffer aus dem Maggiatal

Filet of piglet, braised escarole with pepper from the Maggia Valley



Namelaka alle mele, streusel profumato alla cannella, pinoli croccanti, gelato al fico

Namelaka aux pommes, streusel à la cannelle, pignons de pin croquants, glace à la figue

Apfel-Namelaka, Zimtstreusel, knackige Pinienkerne, Feigeneis

Apple namelaka, cinnamon streusel, crunchy pine nuts, fig ice cream

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**

Finocchio arrostito, melone retato e olio disidratato

Fenouil rôti, melon en filet et huile déshydratée
Gebratener Fenchel, Netzmelone und getrocknetes Öl
Roasted fennel, netted melon and dehydrated oil



Risotto mantecato alle carote, crumble di olive taggiasche

Risotto aux carottes, crumble d'olives taggiasche
Risotto mantecato mit Karotten, Taggiasche Olivenstreusel
Risotto mantecato with carrots, taggiasche olive crumble



Variazione di mais, barbabietola e latte di cocco

Variation de maïs, betterave et lait de coco
Variation von Mais, Roter Bete und Kokosnussmilch
Variation of corn, beetroot and coconut milk



Scarola brasata alla pizzaiola con capperi in fiore

Scarole braisée à la sauce pizzaiola et aux câpres en fleur
Geschmorter Eskariol mit Pizzaiola-Sauce und blühenden Kapern
Braised escarole with pizzaiola sauce with blooming capers



Fico al merlot, cacao e nocciole

Figue au merlot, cacao et noisettes
Feige mit Merlot, Kakao und Haselnüssen
Fig with merlot, cocoa and hazelnuts

CHF 115 menu 5 portate - CHF 100 menu 4 portate
CHF 115 5-course menu - CHF 100 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.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

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

Pomodoro yoom, mozzarella di bufala e basilico	30
Tomate Yoom, mozzarella de buffle et basilic Yoom-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum Yoom tomato, buffalo mozzarella and basil	
Degustazione di pesci d'acqua dolce	32
Dégustation de poissons d'eau douce Verkostung von Süßwasserfischen Tasting of freshwater fish	
Scampi marinati agli agrumi su morbido di porri e patate	36
Langoustines marinées aux agrumes sur une purée de poireaux et de pommes de terre Langustinen mariniert in Zitrusfrüchten auf einem Lauch-Kartoffel-Püree Citrus marinated langoustines on creamy leeks and potatoes	
Culatello di Zibello e Peschiole, servito con gnocco fritto	34
Culatello di Zibello et Peschiole, servis avec du gnocco frit Culatello di Zibello und Peschiole, serviert mit gebratenem Gnocco Culatello di Zibello and Peschiole, served with fried dumplings	

Primi Piatti

- Mezzi paccheri con crema di broccoli, stracciatella, acciughe del Cantabrico e anacardi** 32
Demi-Pacchero, crème de brocoli, stracciatella, anchois de Cantabrie et noix de cajou
Halber Pacchero mit Brokkolicreme, Stracciatella, Kantabrischen Sardellen und Cashewnüssen
Half Pacchero with broccoli cream, stracciatella, Cantabrian anchovies and cashews
- Risotto mantecato alla clorofilla con ciliegie e zenzero** 32
Risotto à la chlorophylle, avec cerises et gingembre
Chlorophyll-Risotto mit Kirschen und Ingwer
Chlorophyll risotto with cherries and ginger
- Ravioli di grano saraceno ripieni di missoltino con salvia e aceto balsamico di Modena** 34
Raviolis de sarrasin farcis au poisson missoltino avec sauge et vinaigre balsamique de Modène
Buchweizen-Ravioli gefüllt mit Missoltino-Fisch, Salbei und Balsamico-Essig aus Modena
Buckwheat ravioli filled with missoltino fish, sage and balsamic vinegar of Modena
- Spaghetti alla chitarra con ragù di anatra, cipollotti stufati e arancia** 34
Spaghetti alla chitarra au ragoût de canard, compote d'oignons nouveaux et orange
Spaghetti alla chitarra mit Entenragout, gedünsteten Frühlingszwiebeln und Orange
Spaghetti alla chitarra with duck ragout, stewed spring onions and orange

Piatti principali di pesce

Lingotto di luccioperca, caviale di melanzana e salsa al merlot bianco 54

Lingot de sandre, caviar d'aubergine et sauce au merlot blanc
Zanderbarren, Auberginenkaviar und Weisswein-Merlotsauce
Pikeperch ingot, aubergine caviar and white merlot sauce

Merluzzo nordico, scarola e limone bruciato 56

Cabillaud de la mer du nord, scarole et citron brûlé
Nordischer Kabeljau, Eskariole und verbrannte Zitrone
Northern cod, escarole and burnt lemon

Astice alla griglia, catalana di verdure e maionese alle alghe 56

Homard grillé, catalan de légumes et mayonnaise aux algues
Gegrillter Hummer, katalanisches Gemüse und Seetangmayonnaise
Grilled lobster, vegetable catalan style and seaweed mayonnaise

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

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).

Piatti principali di carne

Petto e coscia di quaglia con divagazione di zucchine	58
Magret et cuisse de caille avec variation de courgette	
Wachtelbrust und -Keule mit Zucchini-Variation	
Breast and leg of quail with courgette variation	
Rognone trifolato alle erbe spontanee, sedano rapa e rafano	54
Rognon effiloché aux herbes sauvages, céleri-rave et raifort	
Niere in Kräuter geschwenkt, Knollensellerie und Meerrettich	
Sautéed kidney with wild herbs, celeriac and horseradish	
Filetto di vitello, funghi porcini e spuma di parmigiano	60
Filet de veau, cèpes et mousse de parmesan	
Kalbsfilet, Steinpilze und Parmesanschaum	
Fillet of veal, porcini mushrooms and parmesan foam	
Chateaubriand alla griglia, salsa bernese	150
Chateaubriand grillé, sauce béarnaise	due persone
Chateaubriand gegrillt, Béarnaise-Sauce	
Grilled Chateaubriand, Béarnaise sauce	

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

Dolci tentazioni

Piña colada “Villa Castagnola”	26
Piña colada “Villa Castagnola”	
Piña colada “Villa Castagnola”	
Piña colada “Villa Castagnola”	
Cannolo siciliano con ricotta di bufala, composta di arance e pistacchio	24
Cannolo sicilien avec ricotta de bufflonne, compote d'oranges et pistaches	
Sizilianische cremerolle mit Büffelricotta, Orangenkompott und Pistazie	
Sicilian cannolo with Buffalo Ricotta, Orange Compote and pistachio	
Sfera di Babà al Limoncello, cedro candito e frutti di bosco	24
Sphère de Babà au Limoncello, cédrat confit et fruits des bois	
Babà-Sphäre mit Limoncello, kandierter Zitrone und Waldbeeren	
Sphere of Babà with Limoncello, candied citron and berries	
Gelato al cioccolato Valrhona 70%, pepe Valle Maggia, mango e frutto della passione	26
Glace au chocolat Valrhona 70%, poivre Valle Maggia, mangue et fruit de la passion	
Valrhona 70% Schokoladeneis, Valle Maggia Pfeffer, Mango und Passionsfrucht	
Valrhona 70% chocolate ice cream, Valle Maggia pepper, mango and passion fruit	
I nostri formaggi affinati “Selezione Guffanti”, sorbetto alla pera, mostarda e pane “Mataloc”	3 pezzi/18
Nos fromages affinés "Selezione Guffanti", sorbet à la poire, moutarde et pain "Mataloc"	5 pezzi/28
Unser gereifter Käse "Selezione Guffanti", Birnensorbet, Senf und "Mataloc"-Brot	
Our "Selezione Guffanti" aged cheeses, pear sherbet, mustard and "Mataloc" bread	

*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.*