

Ll Ristorante "Le Relais" offre una cucina raffinata dello Executive 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 Executive 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 Executive 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 Executive 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

Carciofo alla griglia, crema di pecorino e bottarga di uovo

Artichaut grillé, crème de pecorino et boutargue

Gegrillte Artischocke, Pecorino-Creme und Eierrogen

Grilled artichoke, pecorino cream and egg roe



Tagliolino mantecato all'aglio nero, crudo di scampi al pepe di Sichuan

Tagliolino mantecato à l'ail noir, scampis crus au poivre de Sichuan

Tagliolino mantecato mit schwarzem Knoblauch, rohe Scampi mit Sichuanpfeffer

Tagliolino mantecato with black garlic, raw scampi with Sichuan pepper



Luccioperca, caponatina di verdure e salsa verde

Sandre, caponatina de légumes et salsa verde

Zander, Gemüse-Caponatina und Salsa verde

Pikeperch, vegetable caponatina and salsa verde



Carré di Agnello in crosta di senape, patate dolci e porro stufato

Carré d'agneau en croûte de moutarde, patates douces et poireaux à l'étouffée

Lammkarree in Senfkruste, Süßkartoffeln und gedünsteter Lauch

Lamb loin in a mustard crust, sweet potatoes and stewed leeks



Panna cotta al cardamomo, cremoso al cioccolato e frutti rossi

Panna cotta à la cardamome, crème au chocolat et fruits rouges

Panna Cotta mit Kardamom, Schokoladencreme und roten Früchten

Panna cotta with cardamom, chocolate cream and red fruits

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**

Carciofo cotto a bassa temperatura, spuma di mandorla e aneto
Artichauts cuits à basse température, mousse d'amandes et aneth
Bei niedriger Temperatur gekochte Artischocke, Mandelmousse und Dill
Artichoke cooked at low temperature, almond mousse and dill



Funghetti trifolati, consommé alle erbe al sentore di pepe di Sichuan
Champignons truffés, consommé d'herbes avec un soupçon de poivre de Sichuan
Getrüffelte Champignons, Kräuterconsommé mit einem Hauch von Sichuanpfeffer
Truffled mushrooms, herb consommé with a hint of Sichuan pepper



Risotto Carnaroli mantecato al topinambur con liquirizia e cedro candito
Risotto carnaroli mantecato al topinambur à la réglisse et au cédrat confit
Carnaroli-Risotto mantecato al topinambur mit Lakritz und kandierten Zitronen
Carnaroli risotto mantecato al topinambur with liquorice and candied citron



Sedano rapa alla milanese con caponata di verdure
Céleri-rave à la milanaise avec caponata de legumes
Pear poché, cinnamon crumble and salted caramel sauce
Milanese celeriac with vegetable caponata



Pera poché, crumble alla cannella e salsa al caramello salato
Poire pochée, crumble à la cannelle et sauce au caramel salé
Valrhona 70% Schokolade, Orange und Madagaskar Vanille
Pear poché, cinnamon crumble and salted caramel sauce

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.*