

La Rucola
Fresh & Easy Dining

LE RELAIS

GOURMET RESTAURANT

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, oignon caramélisé 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	42
Club Sandwich de la Villa avec pommes frites	
Villa's Club Sandwich mit Pommes frites	
Villa's Club Sandwich with french fries	
Caesar Salad con pollo	36
Caesar Salad avec poulet	
Caesar Salad mit Poulet	
Caesar Salad with chicken	
Caesar Salad con gamberoni	44
Caesar Salad avec crevettes	
Caesar Salad mit Garnelen	
Caesar Salad with prawns	
Mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori e basilico fresco	30
Mozzarella de bufflonne sur carpaccio de tomates et basilic	
Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio und frischem Basilikum	
Buffalo mozzarella on tomato carpaccio and fresh basil	
Prosciutto crudo San Daniele Riserva 18 mesi con melone	36
Jambon San Daniele Riserva 18 mois avec melon	
San Daniele schinken Reserve 18 Monate mit Melone	
San Daniele ham reserve 8 months with melon	
Veli di vitello tonnato con capperi in fiore	38
Voiles de veau à la sauce au thon et aux câpres en fleur	
Schleier vom Kalb in Thunfischsauce mit blühenden Kapern	
Veils of veal in tuna sauce with blooming capers	

LE NOSTRE TARTARE

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

Tartare di salmone con avocado e crema allo zenzero

Tartare de saumon avec crème d'avocat et de gingembre
Lachstartar mit Avocado-Ingwer-Creme
Salmon tartare with avocado and ginger cream

26 46

Tartare di gamberi, lime e pepe rosa

Tartare de crevettes, citron vert et poivre rose
Garnelentartar, Limette und rosa Pfeffer
Prawn tartare, lime and pink pepper

28 48

Tartare di manzo alla piemontese, senape in grani e porcini in agrodolce

Tartare de bœuf à la piémontaise, graines de moutarde et cèpes aigre-doux
Tartar vom Rind nach Piemonteser Art, Senfkörner und Steinpilze süß-saur
Beef tartare Piemontese style, mustard seeds and sweet and sour porcini mushrooms

28 48

DELIZIE VEGANE

Insalata di foglie, frutta e semi

Salade de feuilles, de fruits et de graines
Salat aus Blättern, Früchten und Samen
Salad of leaves, fruit and seeds

18 24

Ricca insalata mista

Salade riche composée
Reicher gemischter Salat
Rich mixed salad

16 22



Sauté di carciofi in cocotte e mentuccia

Sauté de artichauts en cocotte avec de la menthe
Artischockensauté in der Cocotte und Minze
Artichoke sauté in cocotte with mint

36

Minestrone ticinese con fresche verdure dell'orto

Minestrone à la tessinoise avec légumes frais du jardin
Tessiner Minestrone mit frischem Garten-Gemüse
Traditional Ticino Minestrone Soup with garden-fresh vegetables

22



Crema di patate e porri con tartufo nero

Crème de pommes de terre et de poireaux à la truffe noire
Kartoffel-Lauch-Creme mit schwarzem Trüffel
Cream of potato and leek with black truffle

26

OUR TARTARE

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

VEGAN DELIGHTS

PASTE E RISOTTI

Risotto allo zafferano e carciofi Risotto au safran et aux artichauts Risotto mit Safran und Artischocken Saffron and artichoke risotto	24	36
Tortelli ripieni con ricotta e spinaci al burro e salvia Tortelli farcis de ricotta et d'épinards au beurre et à la sauge Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei Tortelli stuffed with ricotta and spinach in butter and sage	22	34
Tagliatelle all'uovo con funghi misti Tagliatelles aux œufs avec un mélange de champignons Eier-Tagliatelle mit gemischten Champignons Egg tagliatelle with mixed mushrooms	24	36
Chicche di patata alla bolognese Gnocchi de pommes de terre à la bolognaise Kartoffelgnocchi nach Bologneser Art Potato gnocchi bolognese	24	36

PESCI E CARNI

Filetto di branzino alla griglia con verdure dell'orto Filet de bar grillé avec légumes du jardin Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit Gartengemüse Grilled fillet of sea bass with garden vegetables		52
Tempura di gamberi e zucchine con salsa teriyaki Tempura de crevettes et de courgettes à la sauce teriyaki Garnelen und Zucchini-Tempura mit Teriyaki-Sauce Shrimp and courgette tempura with teriyaki sauce		50
Lingotto di salmone al forno, indivia belga brasata e salsa maltese Lingot de saumon au four, endive belge braisée et sauce malthaise Gebackener Lachsbarren, geschmorte belgische Endivie und Malteser Sauce Baked salmon ingot, braised Belgian endive and Maltese sauce		50
Suprema di faraona con spinaci e patate americane Suprême de pintade aux épinards et pommes de terre à l'américaine Perlhuhn Supreme mit Spinat und amerikanischen Kartoffeln Guinea fowl supreme with spinach and American potatoes		54
Tagliata di vitello, patata schiacciata e spugnole Emincé de veau, purée de pommes de terre et morilles Geschnittenes Kalbfleisch, Kartoffelpüree und Morcheln Sliced veal, mashed potato and morels		54
Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne* Loup de mer entier en croûte de sel, légumes, pommes sautées et sauce au Champagne Wolfsbarsch in der Salzkruste, Garten-Gemüse und Kartoffeln, Champagnersauce Salt-crusted sea bass, garden vegetables and potatoes, Champagne sauce		140 per due persone

PASTA & RISOTTI

FISHES AND MEATS

Tomahawk alla griglia, patate al cartoccio e verdure*	150
Tomahawk grillé, pommes de terre en chemise et légumes	per due persone
Gegrilltes Tomahawk, Pellkartoffeln und Gemüse	
Grilled tomahawk, jacket potatoes and vegetables	

* 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	
	
Carpaccio di ananas speziato con sorbetto al frutto della passione	20
Carpaccio d'ananas aux épices et sorbet au fruit de la passion	
Gewürztes Ananas-Carpaccio mit Passionsfruchtsorbet	
Spiced pineapple carpaccio with passion fruit sorbet	
Brownies, gelato al caramello e noci Pecan	20
Brownies, glace au caramel et noix de pécan	
Brownies, Karamelleis und Pekannüsse	
Brownies, caramel ice cream and pecans	
Torta Sacher con panna montata	20
Gâteau Sacher avec crème fouettée	
Sachertorte mit Schlagsahne	
Sacher cake with whipped cream	
Tris di formaggi	18
Trio de fromages	
Dreierlei Käsesorten	
Trio of cheeses	
Selezione di formaggi 5 pezzi	30
Sélection de fromages 5 pièces	
Auswahl an Käsesorten 5 Stück	
Cheese selection 5 pieces	

*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

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*

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.