

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 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.

Menu degustazione

Tonno tonnato, cipolla di Tropea, capperi croccanti
Thon tonn , oignon de Tropea, c pres croustillantes
Thunfisch "tonnato", Tropea-Zwiebel, knusprige Kapern
Tuna "tonnato", Tropea onion, crispy capers



Garganelli all'uovo, asparagi, uova di trota, cedro candito
Garganelli aux oeufs, asperges,  ufs de truite, c drat confit
Eier-Garganelli, Spargel, Forellenrogen, kandierte Zitrone
Egg garganelli, asparagus, trout roe, candied citron



Turbante di sogliola, funghi porcini e levistico
Sole, c pes et liv che
Seezunge, Steinpilze und Liebst ckel
Sole, porcini mushrooms and lovage



Coniglio farcito al lardo di Colonnata, baby carota fondente, ristretto al Porto
Lapin farci au lardo di Colonnata, fondant de petites carottes, r duction de Porto
Kaninchen gef llt mit Lardo di Colonnata, Babykarottenfondant, Portweinreduktion
Rabbit stuffed with lardo di Colonnata, baby carrot fondant, Port wine reduction



Il mio limone
Mon citron
Meine Zitrone
My lemon

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**

Topinambur con alghe di mare e salsa al cocco

Topinambours aux algues et sauce à la noix de coco

Topinambur mit Seetang und Kokossosse

Jerusalem artichokes with seaweed and coconut sauce



Risotto mantecato agli agrumi e Champagne

Risotto aux agrumes et Champagne

Risotto mit Zitrusfrüchten und Champagner

Citrus and Champagne Risotto



Broccolo alla brace con mandorle e olive taggiasche

Brocoli grillé aux amandes et olives de Taggia

Gegrillter Brokkoli mit Mandeln und Taggiasche-Oliven

Grilled broccoli with almonds and Taggiasche olives



Le varie consistenze del carciofo

Les différentes consistances de l'artichaut

Die verschiedenen Konsistenzen der Artischocke

The various consistencies of the artichoke



Cheesecake al lime con frutta fresca

Cheesecake au citron vert avec fruits frais

Limetten-Käsekuchen mit frischen Früchten

Lime cheesecake with fresh fruit

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

- Uovo biologico termale, melanzana violetta, pomodorini confit e basilico** 30
Œuf thermique bio, aubergine violette, tomates cerises confites et basilic
Bio-Thermoei, violette Aubergine, Kirschtomaten-Confit und Basilikum
Organic thermal egg, violet aubergine, cherry tomatoes confit and basil
- Degustazione di pesci d'acqua dolce** 32
Dégustation de poissons d'eau douce
Verkostung von Süßwasserfisch
Tasting of freshwater fish
- Torchon di foie-gras d'anatra, tartufo nero e kumquat marinati** 34
Torchon de foie gras de canard, truffe noire et kumquats marinés
Torchon von Entenstopfleber, schwarzem Trüffel und marinierten Kumquats
Torchon of duck foie gras, black truffle and marinated kumquats
- Medaglioni d'astice blu, riso venere e barba di frati** 38
Médailles d'homard bleu, riz vénus et barbe de frère
Blau-Hummer-Medaillons, Venusreis und Mönchsbarb
Blue lobster medallions, venus rice and friar's beard

Primi Piatti

- Gnocchi alla spirulina, funghi primaverili e cozze** 32
Gnocchis à la spiruline, champignons printaniers et moules
Spirulina-Gnocchi, Frühlingsspilze und Muscheln
Spirulina gnocchi, spring mushrooms and mussels
- Ravioli ripieni di capretto con punte d'asparago e salsa al caffè** 34
Raviolis farcis au chevreau avec pointes d'asperges et sauce au café
Zicklein gefüllte Ravioli mit Spargelspitzen und Kaffeesauce
Ravioli filled with goatling, asparagus tips and coffee sauce
- Risotto Carnaroli riserva, mantecato alla barbabietola ed erborinato ticinese** 32
Risotto Carnaroli aux betteraves et bleu du Tessin
Carnaroli-Risotto mit Roter Bete und Tessiner Blauschimmelkäse
Carnaroli Risotto with beetroot and Ticino blue cheese
- Scialatielli, scaloppa di fegato e scampi marinati al pepe Sichuan** 36
Scialatielli, escalope de foie et langoustines marinés au poivre de Sichuan
Scialatielli, Leberschnitzel und Scampi mariniert in Sichuanpfeffer
Scialatielli, liver escalope and scampi marinated with Sichuan pepper

Piatti principali di pesce

- Lingotto di ombrina ocellata, salsa al cocco, uova di lago e alghe di mare** 54
Lingot d'ombrine ocellé, sauce à la noix de coco, œuf de lac et algues marines
Roter Trommler, Kokosnuss-Sauce, See-Ei und Seetang
Red drum fish, coconut sauce, lake eggs and sea algae
- Tentacolo di polipo alla brace con salmoriglio su vellutata di fagioli cannellini** 56
Tentacule de poulpe grillé avec salmoriglio sur velouté de haricots cannellini
Gegrillte Tintenfischtentakel mit Salmoriglio auf Cannellini-Bohnen-Velouté
Grilled octopus tentacle with salmoriglio on cannellini bean velouté
- Filetto di Sanpietro alle erbe, cipolla di tropea al forno e uvetta sultanina** 60
Filet de Saint-Pierre aux herbes, oignons de Tropea au four et raisins secs
Sankt Petersfisch Filet mit Kräutern, gebackenen Tropea-Zwiebeln und Sultaninen
St. Peter's fillet with herbs, baked Tropea onion and sultanas
- 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 **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

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, baby costa brasata, salsa ai pop-corn	54
Poitrine de porc cuite à basse température, côte de bœuf braisée, sauce au pop-corn Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinebauch, geschmorte Babyrippchen, Popcornsauce Pork belly cooked at low temperature, braised baby rib, popcorn sauce	
Filetto di vitello con spugnole e patata di monte	60
Filet de veau aux morilles et pommes de terre de montagne Kalbsfilet mit Morcheln, und Bergkartoffel Fillet of veal with morels and mountain potato	
Scottadito d'agnello con spinacini alla fiamma e salsa ai grani di senape	58
Côtelettes d'agneau, épinards flambés, sauce aux grains de moutarde Lammkoteletts mit flammgegrilltem Spinat auf Senf-Korn-Sauce Lamb chops with flamed spinach and mustard seed sauce	
Tomahawk di manzo alla griglia e salsa bernese	150
Tomahawk de bœuf grillé et sauce béarnaise Gegrilltes Rinds-Tomahawk und Sauce Béarnaise Grilled beef tomahawk and béarnaise sauce	due persone

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

Dolci tentazioni

Pera "Belle Hélène"	26
Poire "Belle Hélène"	
Birne "Belle Hélène"	
Pear "Belle Hélène"	
Tentazione al cioccolato con caramello salato e lampone	24
Tentation chocolatée au caramel salé et framboise	
Schokoladen-Verführung mit gesalzenem Karamell und Himbeere	
Chocolate temptation with salted caramel and raspberry	
Lemon pie con rinfresco al basilico	24
Tarte au citron avec rafraîchissement au basilic	
Zitronenkuchen mit Basilikum-Erfrischung	
Lemon pie with basil refreshment	
Morbido alle fragole e yogurt, sorbetto al rabarbaro	26
Mousse à la fraise et au yaourt, sorbet à la rhubarbe	
Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Rhabarber-Sorbet	
Strawberry and yoghurt mousse, rhubarb sorbet	
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.*