



RODOLFO
RESTAURANT & BAR

Benvenuti

Benvenuti al Ristorante Rodolfo, dove passato e presente si fondono per offrirvi un'esperienza culinaria unica. Questo luogo speciale vanta una storia dalle radici profonde, risalenti ad un antico convento, ancora oggi testimoniato dalla presenza all'esterno del portico con glicine secolare e dalla cantina storica di rara bellezza situata al piano inferiore della struttura.

Il Rodolfo fu fondato agli albori del '900 dalla famiglia Breetz come grotto rustico con vigneto annesso.

Waldis Ratti, ultimo discendente della famiglia Breetz a dirigere il ristorante, ha trasformato poi il Rodolfo in un'eccellenza eno-gastronomica riconosciuta per le sue proposte culinarie creative, diventando un punto di riferimento nel panorama ticinese.

Oggi il testimone è passato a Valentino e Domenico, che hanno rilevato la gestione del Rodolfo con il sogno di portare avanti la sua tradizione di eccellenza.

Accanto ai nostri due Chef, offrendo la sua preziosa esperienza, torna Waldis Ratti.

“I piatti della nostra carta sono un omaggio alla ricchezza del territorio ticinese e di quello italiano. Esaltiamo i prodotti locali attraverso una cucina che fonde tradizione e modernità. Le nostre materie prime sono selezionate con cura e attenzione, privilegiando la freschezza e la stagionalità, per garantire sapori autentici e memorabili.

Da non perdere il nostro storico Fritto Misto di Lago, un piatto che racconta da sempre la storia e la bellezza di queste terre.”

Valentino e Domenico

Ora rilassatevi e lasciatevi trasportare in questo viaggio culinario, con le proposte del nostro menù.



RODOLFO
RESTAURANT & BAR

Herzlich willkommen

Herzlich willkommen im Restaurant Rodolfo, wo Vergangenheit und Gegenwart miteinander verschmelzen, um Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dieser besondere Ort hat eine tief verwurzelte Geschichte, die auf ein altes Kloster zurückreicht, wovon noch heute im Aussenbereich die Arkaden mit jahrhundertealten Glyzinien und der historische Weinkeller von seltener Schönheit im unteren Stockwerk des Gebäudes zeugen.

Das Rodolfo wurde in den frühen 1900er Jahren von der Familie Breetz als rustikale Grotte mit einem angrenzenden Weinberg gegründet. Waldis Ratti, der letzte Nachkomme der Familie Breetz, der das Restaurant leitete, hat das Rodolfo dann in eine Spitzenadresse der Wein- und Esskultur verwandelt, die für ihre kreativen kulinarischen Vorschläge bekannt ist und zu einem Bezugspunkt im Tessiner Panorama wurde.

Heute ist der Staffelpstab an Valentino und Domenico übergegangen, die die Leitung des Rodolfo übernommen haben, mit dem Traum, die Tradition der Vortrefflichkeit fortzuführen. Neben unseren beiden Köchen kehrt Waldis Ratti zurück und bringt seine wertvolle Erfahrung ein.

„Die Gerichte auf unserer Speisekarte sind eine Hommage an den Reichtum des Tessiner und des italienischen Territoriums. Wir heben die Güte der lokalen Produkte durch eine Küche hervor, die Tradition und Moderne miteinander verbindet. Unsere Rohstoffe werden mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit ausgewählt, wobei wir auf Frische und Saisonalität Wert legen, um authentische und unvergessliche Geschmackserlebnisse zu gewährleisten. Unverzichtbar ist unser historisches „Fritto Misto di Lago“, ein Gericht mit gemischtem Frittiertem aus dem See, das seit jeher von der Geschichte und der Schönheit dieser Gegend erzählt.“

Valentino und Domenico

Und jetzt entspannen Sie sich und lassen Sie sich auf diese kulinarische Reise mit den Angeboten auf unserer Speisekarte entführen.



RODOLFO
RESTAURANT & BAR

Welcome

Welcome to Ristorante Rodolfo, where past and present merge to offer you a unique dining experience. Steeped in history and tracing its origins back to an ancient monastery, the restaurant's past can still be witnessed today: from the centuries-old wisteria portico outside to the very beautiful historic wine cellar located on the lower floor of the building.

The Rodolfo was founded in the early 1900s by the Breetz family as a rustic grotto with adjoining vineyard. Waldis Ratti, the last descendant of the Breetz family to run the restaurant, transformed the Rodolfo into a place of food and wine excellence recognized for its creative culinary proposals, making it a reference point on the Ticino dining scene.

Today the baton has passed to Valentino and Domenico, who have taken over the management of the Rodolfo with the dream of carrying on its tradition of excellence. Waldis Ratti has returned to work alongside our two Chefs, offering his valuable experience.

“The dishes on our menu pay tribute to the rich heritage of Ticino and Italian cuisine. We celebrate local ingredients through dishes that blend tradition with modern innovation. Our raw materials are meticulously selected, prioritizing freshness and seasonality to ensure authentic and memorable flavours. Be sure to try our classic Fritto Misto di Lago, a dish of fried lake fish that captures the essence and beauty of these lands.”

Valentino and Domenico

Now relax and let yourself be transported on a culinary journey through the offerings on our menu.

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONELLE GERICHTE / TRADITIONAL DISHES

Galletto (FR) al cestello con la sua salsa, patate e bouquet di verdure CHF 39.-

*Galletto (FR) aus dem Korb mit Sauce, Kartoffeln und Gemüsebouquet
Roast cockerel (FR) with its sauce, potatoes and vegetable bouquet*

Frittura mista di pesce del Lago Maggiore con verdure e salvia in tempura e la sua salsa CHF 38.-

*Fish Gemischer frittierter aus dem Lago Maggiore mit Gemüse
und Salbei in tempura
Mixed Fried Lago Maggiore fish with vegetables and sage in tempura*

Brasato con polenta ticinese CHF 38.-

*Geschmorter Rindsbraten mit Polenta
Braised beef with Polenta*

Ossobuco con risotto allo zafferano e gremolada CHF 46.-

*Kalbshaxe mit Safranrisotto und gremolada
Ossobuco with saffron risotto and gremolada*

Tartare di manzo (CH) 210Gr preparata e servita al tavolo con pane della Vallemaggia e burro morbido affumicato del Gottardo CHF 48.-

*210 gr Rindstartar am Tisch zubereitet und serviert mit Brot aus dem Maggiatal
und geräuchert Gotthard-Butter
210 gr beef tartar prepared and served at the table with Vallemaggia bread
and soft smoked Gottardo Butter*

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS

**Cruditè di asparagi verdi e bianchi con tuorlo marinato,
fragole e spuma al blu del ticino (formaggio CH) CHF 25.-**

*Rohkost aus grünem und weißem Spargel mit mariniertem Eigelb, Erdbeeren
und Tessiner Blauschimmelkäse-Mousse*

*Raw green and white asparagus with marinated egg yolk, strawberries
and Ticino blue cheese mousse*

**Tartare del Lago Maggiore con guazzetto di Beurre Blanc
e basilico, gel al mirtillo, maionese all'aglio nero CHF 25.-**

*Tartar vom Lago Maggiore mit Beurre-Blanc-Sauce und Basilikum,
Heidelbeer-Gel, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch*

*Lake Maggiore tartare with beurre blanc and basil sauce, blueberry gel,
black garlic mayonnaise*

**Carpaccio di vitello (CH) a mosaico C.B.T. con carciofi gratinati,
salsa bernese, spugnole e grana soffiato CHF 32.-**

*Mosaik Kalbscarpaccio (CH) C.B.T. mit überbackenen Artischocken,
Sauce Bernese, Morcheln und Grana-Käse*

*Veal carpaccio (CH) mosaic C.B.T., with artichokes au gratin, Bernese sauce,
morel mushrooms, and puffed Parmesan cheese*

**Tartare di manzo (CH) 90 Gr tagliata al coltello, servita su midollo
con burro del Gottardo, spugna al prezzemolo e tuorlo d'uovo CHF 34.-**

*90gr Rinder-Tartare hand geschnitten, serviert auf Knochenmark mit geräuchert
Gotthard-Butter Petersilienschaum und Eigelb*

*Beef tartare (CH) 90 g, cut with a knife, served on bone marrow with Gotthard butter,
parsley sponge and egg yolk*

INSALATE

SALATE / SALADS

Insalata verde CHF 10.- *Grüner Salat / Green salad*

Insalata mista CHF 13.- *Gemischter Salat / Mixed salad*

**Insalata di carciofi, songino, pomodorini confit
e formaggio BuonaSorte a scaglie CHF 24.-**

*Artischocken salat, Feldsalat, Confit-Kirschtomaten und BuonaSorte-Käse in Flocken
Artichoke salad with lamb's lettuce, confit cherry tomatoes and flaked BuonaSorte cheese*

CREME, ZUPPE, INSALATE

CREMES, SUPPEN, SALATE / CREAMS, SOUPS, SALADS

**Crema di carote con salsa nocciola, crema di primo sale
e spugna al basilico CHF 23.-**

*Karottencremesuppe mit Haselnusssauce, Frischkäsecreme und Basilikumschwamm
Carrot cream with hazelnut sauce, primo sale cheese cream and basil sponge*

**Crema di asparagi, uovo 65 gradi, crema di caciocavallo
e asparagi croccanti CHF 24.-**

Spargelcremesuppe, Ei auf 65 Grad, Caciocavallo-Creme und knuspriger Spargel

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES

**Raviolone dello Chef Matteo, ripieno di ricotta (CH), funghi
e tuorlo d'uovo morbido CHF 26.-**

*Raviolone des Küchenchefs Matteo, gefüllt mit Ricotta (CH),
Pilzen und weichem Eigelb
Chef Matteo's ravioli, filled with ricotta (CH), mushrooms and soft egg yolk*

**Tagliolino ai carciofi, crema di formaggio di capra (CH),
carciofi croccanti e il suo fondo CHF 30.-**

*Tagliolino mit Artischocken, Ziegenkäsecreme (CH), knusprigen Artischocken
und eigener Sauce
Tagliolino with artichokes, goat's cheese cream (CH), crispy artichokes and its sauce*

**Risotto agli asparagi, mantecato al burro di arachidi,
tuorlo mimosa e arachidi sabbiate CHF 32.-**

*Risotto mit Spargel, Erdnussbutter, Mimosa-Eigelb und gehackten Erdnüssen
Risotto with asparagus, peanut butter cream, mimosa egg yolk
and crushed peanuts*

**Gnocchi di patate all'aglio orsino, cozze, spugnole
e Beurre Blanc allo zafferano CHF 32.-**

*Kartoffelgnocchi mit Bärlauch, Miesmuscheln, Morcheln pilzen und Safran-Beurre-Blanc
Potato gnocchi with wild garlic, mussels, morel mushrooms and saffron beurre blanc*

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff

SECONDI PIATTI PIATTI

ZWEITER GANG / SECOND COURSES

Ombrina del Mediterraneo scottata con millefoglie di patate, asparagi e Beurre Blanc di pesce CHF 40.-

*Gebratene Mittelmeer-Ombrina mit Kartoffel-Millefeuille, Spargel
und Fisch-Beurre-Blanc*

*Mediterranean ombrina seared with potato millefeuille, asparagus
and fish beurre blanc*

Rib-eye di black angus svizzero con bietole colorate, purè di patate viola e salsa olandese CHF 45.-

*Rib-Eye vom Schweizer Black Angus mit buntem Mangold, lila Kartoffelpüree
und Sauce Hollandaise*

*Swiss Black Angus rib-eye steak with colourful Swiss chard, purple potato purée
and hollandaise sauce*

Carrè d'agnello (CH) con soffice di carote, cipollotto agrodolce e il suo fondo CHF 46.-

Lammkarree (CH) mit Karottenpüree, süß-saurer Frühlingszwiebel und Bratensaft

Lamb rack (CH) with soft carrots, sweet and sour spring onions and its own stock

Costoletta di vitello (CH) panata con l'osso e chips di patate CHF 48.-

Panierte Kalbskotelett (CH) mit Knochen und Kartoffelchips

Veal cutlet (CH) breaded with bone and potato chips

FORMAGGI

KASE / CHEESES

La nostra selezione di formaggi con marmellata di cipolle fatta in casa, pan brioche e miele (al momento in base alla scelta)

*Unsere Käseauswahl mit hausgemachte Zwiebelmarmelade , Pan Brioche und Honig
(derzeit je nach Wahl)*

*Our cheeses selection with homemade onion marmelada , brioche bread and honey
(depending on choise)*

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff

DOLCI

DESSERTS

Finta pera ripiena di mousse meringata alla pera, marmellata di pera e vaniglia servita con Willamine distillato del vallese CHF 15.-

Falsche Birne, gefüllt mit Birnen-Baiser-Mousse, Birnen-Vanille-Konfitüre, serviert mit Willamine, einem Destillat aus dem Wallis
Fake pear filled with pear meringue mousse, pear and vanilla jam served with Willamine distilled spirit from Valais

Tortino di carote e mandorle, cremoso allo zenzero e salsa all'arancia rossa di sicilia D.O.P. CHF 15.-

Karotten-Mandel-Törtchen, cremig mit Ingwer und Sauce aus sizilianischen Blutorange D.O.P.
Carrot and almond tart, creamy ginger and Sicilian blood orange sauce D.O.P.

Strudel di mele della tradizione con salsa alla vaniglia CHF 15.-

Traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce
Traditional apple strudel with vanilla sauce

Consigliato abbinamento con calice di Moscato o di Passito.

Il nostro personale saprà consigliarvi.

Empfohlene Kombination mit einem Glas Moscato oder Passito.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Recommended pairing with a glass of Moscato or Passito.

Our staff will be able to advise you.

Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal - For any intolerance or allergy ask the staff