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 verwandelte, die für ihre kreativen kulinarischen Vorschläge bekannt ist und zu einem Bezugspunkt im Tessiner Panorama wurde.

Heute ist der Staffelstab 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

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

Gemischter-Seefisch frittiert 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

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

Poulet in Körpchen (FR) mit Sauce, Kartoffeln und Gemüsebouquet

Roast cockerel (FR) with its sauce, potatoes and vegetable bouquet

Ossobuco con risotto allo zafferano CHF 46.-

Kalbshaxe mit Safranrisotto

Ossobuco with saffron risotto

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

Costoletta di cervo panata con l'osso e chips di patate CHF 48.-

Panierte Hirschkotelette mit Knochen und Kartoffelchips

Deer cutlet breaded with bone and potato chips

Sella di capriolo (CH) alla Baden Baden con salsa royale (min. 2 persone) CHF 80.- / 90.-

Sarà servito come benvenuto una piccola selezione di salumi di selvaggina con focaccia della casa

Rehrücken mit seinen Beilagen (mind. 2 Personen)

Als Willkommensgruß wird eine kleine Auswahl an Wildwurst mit hausgemachter Focaccia serviert

Roe deer saddle with its sides (min. 2 people)

A small selection of game cold cuts served with homemade focaccia will be served as a welcome treat

ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTERS

Uovo morbido su spuma di patate, porcino scottato e crumble di castagne CHF 22.-

Weiches Ei auf Kartoffelschaum, gebratenen Steinpilzen und Maronencrumble

Soft Egg on Potato faam, seared porcini mushrooms and chestnut crumble

Tartare del Lago Maggiore con guazzetto di beurre blanc e basilico, gel ai mirtilli e maionese all'aglio nero CHF 25.-

Fisch Tartar vom Lago Maggiore mit Beurre-Blanc-Sauce und Basilikum, Waldheidelbeerengel, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch

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

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 gescnitten, serviert auf Knochenmark mit geräuchert Gotthard-Butter Petersilienschaum und Eigelb

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

IL NOSTRO LAGO E MONTI

Polenta alla nocciola con mantecato di lucioperca, zeste di limone candite al sale Maldon e polvere di cappero. Pan brioches, terrina di foie gras, gel al Porto e grue' di cacao salato CHF 34.-

UNSER SEE UND UNSERE BERGE:

Haselnuss-Polenta mit Zander-Creme, mit Maldon-Salz Kandierte Zitronenzeste und Kapernpulver. Pan Brioches, Foie Gras-Terrine, Porto-Gel und Salziges Kakao-Grue'

OUR LAKE AND MOUNTAINS:

Hazelnut Polenta with creamed Pike-Perch, Candied Lemon Zest with Maldon salt and Caper Powder. Pan Brioches, Foie Gras Terrine, Port wine gel and salted Cocoa Grue'

TAGLIERI
PLATTEN / PLATTERS

Tagliere misto di selvaggina 26.-

Gemischte Wildplatte

Mixed game Platter

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

INSALATE, CREME, VELLUTATE

SALATE, CREMES, CREMESUPPE / SALADS, CREAMS, CREME SOUPS

Insalata di spinacino, zucca agrodolce, mele, noci,
blu di capra (TI), pere e la loro parte croccante CHF 22.-

Baby spinat salat mit Süßsauer Kürbis, apfeln, walnussen, ziegenkäse (BLU/TI),
birnen und Ihrem Knusprigen Anteil
Spinac salad with Sweet-and-sour Pampkin, Apple, Walnuts, Blu di capra (TI),
Pears and Their Crunchy Parts

Crema di zucca, gallinacci, aria blu di capra (TI)
e nocciole sabbiate al sale Maldon CHF 23.-

Kürbiscreme suppe, Pfifferlinge, Ziegenkäse Luft (TI) und mit Maldon-Salz
Bestreute Haselnüsse
Pumpkin cream, Chantarelle Mushrooms, Goat blue cheese (TI) and Hazelnuts Coated
in Maldon-Salt

Vellutata di porcini, crumble al buscion, uva semi dry,
aria al limone e rosmarino CHF 24.-

Steinpilzecremesuppe, Buscion-Crumble, Halbtrockene Trauben, Zitronen - Rosmarin-Luft
Creamy Porcini Soup, Buscion Crumble, Semi-Dry Grapes, Lemon and Rosemary Foam

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES

Gnocchi alle castagne in crema di zucca, salsa alla nocciola,
blu di capra (TI) e gel alla liquirizia CHF 30.-

Hausgemachte Kastanien-Gnocchi in Kürbiscreme, Haselnusssauce, Ziegenkäse (BLU/TI)
und Lakritzgel
Chestnut Gnocco In Pumpkin Cream, With Hazelnut Sauce, Blu cheese Capra (TI)
and Liquorice Gel

Tagliatelle al ragù di cinghiale, gallinacci, gel d'uva e
cioccolato fondente 70% grattuggiato a freddo CHF 30.-

Hausgemachte Bandnudeln mit Wildschwein-Ragù, Pfifferlingen, Traubengel und kalt
geriebener Zartbitterschokolade (70 %)
Tagliatelle with Wild Boar Ragu', Chantarelle Mushrooms, Grape Gel and
Cold-Grated 70% Dark Chocolate

Risotto ai porcini e tartufo, crema al buscion, porcini spadellati
e la loro polvere CHF 34.-

Risotto mit Seinpilzen und Trüffel, Buscion-Creme, in Der Pfanne Angebratene Steinpilze
und Steinpilzerpulver
Risotto with Porcini Mushrooms and Truffle, Buscion Cream, Saute'ed Porcini Mushrooms
and Their Powder

SECONDI PIATTI PIATTI
ZWEITER GANG
SECOND COURSES

Lucioperca su patata fondente, crema di cavolo viola, cavolo viola in osmosi e beurre blanc allo zafferano CHF 40.-

Zander auf Kartoffeln-fondant, Rothkohlcreme, Rotkohl in Osmose und Beurre Blanc mit Safran

Lucio Perca on Melting Potato, Red Cabbage Purè, Red Cabbage in Osmosis and Saffron Beurre Blanc

Medaglioni di cervo, salsa Cumberland, gel d'uva, castagne caramellate e purè di tuberi CHF 45.-

Hirschmedallions, Cumberland- SOßE, Traubengel, Karamellisierte Kastanien und Knollenpüree

Venison Medallions, Cumberland Sauce, Grape Gel, Caramelised Chestnuts and Root Vegetable Pure'e

Filetto di cinghiale alla Rossini, salsa Periguex, purè di zucca, zucca arrosto e gel ai mirtilli rossi CHF 48.-

Wildschweinefilet nach Rossini-Art, Periguex-Sauce, Kürbispüree, gebratener Kürbis und Preiselbeergel

Wild boar fillet à la Rossini, Périgueux sauce, pumpkin purée, roasted pumpkin and lingonberry gel

FORMAGGI
KASE
CHEESES

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

Unsere Käseauswahl mit hausgemachte Zwiebelmarmelade , Pan Brioches 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

“La Nostra Foresta Nera”
Tronchetto di mousse al cioccolato ripieno di gelée all’amarena, bavarese vaniglia e kirsch con biscuit morbido al cacao CHF 15.-
Schokoladenmousse-Baumstamm, gefüllt mit Sauerkirschgelee, Vanille-Kirsch-Bavaroise und weichem Kakaobiscuit
Chocolate mousse log filled with black cherry jelly, vanilla and kirsch bavarois, served with a soft chocolate biscuit

Semifreddo di uva rossa e vaniglia, crema al pistacchio, cremoso al cioccolato bianco, fava Tonka e meringhe CHF 15.-
Semifreddo aus roten Trauben und Vanille, Pistaziencreme, Creme aus weißer Schokolade, Tonkabohne und Baisers
Red Grape and Vanilla Semifreddo, Pistachio Cream, White Chocolate Cream, Tonka Bean and Meringues

Zabaione, farina bona e pera al vino CHF 16.-
Zabaione, Bona-Mehl und Birne in Wein
Zabaione, Bona Flour And Pear in Wine

.....

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