

# *la Pizzeria*

DU SAPIN

**BIENVENUE**

*Tradizione e passione*



## DA CONDIVIDERE / À PARTAGER / ZU TEILEN

Focaccia 12.-

Bruschetta tomate basilic 15.-  
*Bruschetta mit Tomaten und Basilikum*

## ANTIPASTI / ENTRÉES / VORSPEISEN

Salade verte 7.-  
*Grüner Salat*

Salade mée 12.50  
*Gemischter Salat*

Salade de tomates et mozzarella di bufala 1/2 15.-  
*Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala* 1/1 25.-

Vitello tonnato 1/2 18.-  
1/1 27.-

## PIATTI / PLATS / HAUPTSPEISEN

Fondue chinoise min 2 personnes 38.-  
*Mindestens 2 Personen*

Enfant -12 ans 16.-  
*Kinder -12 Jahre*

Servie avec des frites, une salade verte, sauces à l'ail, curry, tartare, cocktail  
*Serviert mit Pommes frites, grünem Salat, Knoblauch-, Curry-, Tartar- und Cocktailsoßen*

Entrecôte sur réchaud min 2 personnes. 250g par personne. 46.-  
*Entrecôte vom Rechaud, Mindestens 2 Personen. 250g pro Person.*

Servie avec une salade mée. La viande est accompagnée d'un beurre café de Paris, frites et légumes.

*Serviert mit einem gemischten Salat. Das Fleisch wird mit Café-de-Paris-Butter, Pommes frites und Gemüse gereicht.*

Risotto préparé dans une meule de parmesan, huile de truffe (uniquement en hiver) 29.-  
*Risotto im Parmesanlaib zubereitet (Nur im Winter)*

Filets de perche meunière, sauce tartare, servis avec des pommes frites et des légumes 38.-  
*Egli filet Müllerinnenart, Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüse*

Escalopine de veau au citron servies avec des tagliatelles et légumes <i>Kalbs-Schnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle und Gemüse</i>	46.-
Tartare de bœuf, salade, pommes frites, toast et beurre <i>Rindstartare, Salat, Pommes, Toast und Butter</i>	29.-
Filet de bœuf, sauce au merlot, garniture de saison <i>Rinderfilet, saisonale Beilage</i>	45.-
Gnocchi à la sauge <i>Gnocchi mit Salbeibutter</i>	22.-
Risotto aux bolets <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	26.-
Risotto aux fruits de mer <i>Meeresfrüchte-Risotto</i>	29.50

## PASTA CLASSICO / PASTA CLASSIQUE / KLASSISCHER PASTA



Penne



Rigatoni



Spaghetti

Aglione, olio peperoncino	22.-
Al gorgonzola	22.-
Al pesto	22.-
Al salmone	26.50
Bolognese	24.-
Carbonara	24.-
Al Abbruzzese (sauce tomate, boeuf, ail et piment)	29.50
Del casa (Sauce tomate, crevettes flambées, cognac et crème)	29.50

# PASTA FRESCA DI ENZO CIANCI / PÂTES FRAICHES D'ENZO CIANCI / FRISCHE PASTA VON ENZO CIANCI

*Campione mondiale di pasta / Champion du monde de pâtes / Pasta-Weltmeister*



- |  |       |
|--|-------|
| Fagottoni marbrés farcis à la tapenade de truffes noires d'été,<br>huile de truffes et carpaccio de truffes<br><i>Marmorierte Fagottini, gefüllt mit schwarzer Sommertrüffel-Tapenade,<br/>Trüffelöl und Trüffel-Carpaccio</i> | 29.50 |
| Tortelloni crabe & crevettes, bisque de homard<br><i>Tortelloni mit krabben &amp; Garnelen, Hummerbisque</i>   | 31.-  |
| Mafaldine alla Boscaiola avec lards, bolets, crème et sauce tomate<br><i>Malfadine alla Boscaiola mit Speck, Rahm, Steinpilze und Tomatensauce</i>   | 29.-  |
| Mafaldine aux fruits de mer<br><i>Malfadine mit Meeresfrüchten</i>   | 31.-  |

## PIZZA / PIZZE

Rabais de CHF 4.- pour toutes pizza à l'emporter  
CHF 4.- Rabatt auf alle Pizzen zum Mitnehmen

Petite / Klein Normal

### MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, basilic  
*Tomatensauce Mozzarella, Basilikum*

17.50 19.50

### MARGHERITA PARMA

Sauce tomate, mozzarella, basilic, jambon de Parme  
*Tomatensauce Mozzarella, Basilikum und Parmaschinken*

22.50 25.50

### NAPOLI

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives et câpres  
*Tomatensauce Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern*

19.50 22.50

### PROSCIUTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon  
*Tomatensauce Mozzarella, Schinken*

21.50 24.50

### PROSCIUTTO E FUNGHI

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons  
*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze*

21.50 24.50

### NORVEGESE

Mozzarella, oignons, saumon fumé, citron et sésame  
*Mozzarella, Zwiebeln, gerauchter Lachs, Zitrone und Sesam*

23.50 26.50

### VEGETARIANA

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes,  
champignons, basilic et huile d'olive  
*Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Auberginen, Zucchetti,  
Pilze, Basilikum und Olivenöl*

20.50 23.50

### GRUERIENNA

Sauce tomate, mozzarella, Gruyère, lard et oignons  
*Tomatensauce, Mozzarella, Gruyère, Speck und Zwiebeln*

20.50 23.50

### RUCOLA

Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, buffalo  
*Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Buffalo*

24.50 27.50

### CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella, nduja, salami piquant, poivrons et olives  
*Tomatensauce Mozzarella, nduja, Scharfe Salami, Peperoni und Oliven*

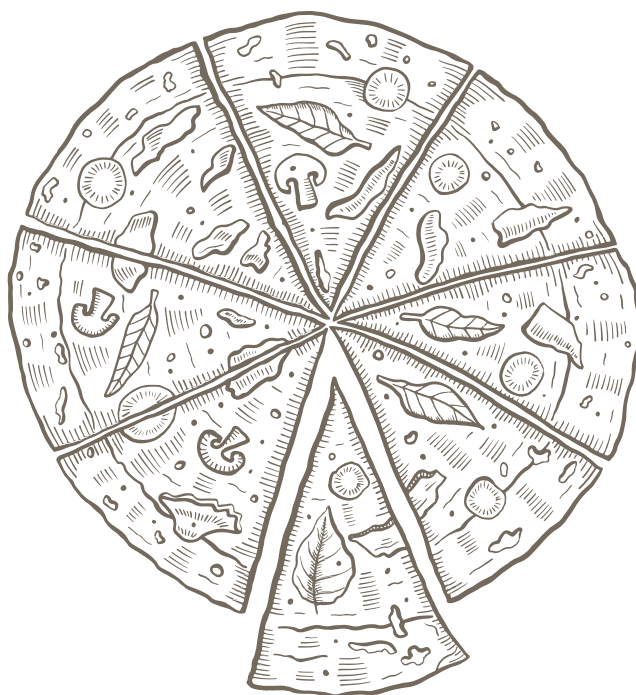
22.50 25.50

Pizza sans gluten sur demande (supplément de CHF 4.-)  
*Glutenfreie Pizza auf Anfrage (Zuschlag von CHF 4.-)*

	Petite / Klein	Normal
<b>CAPRI</b> Sauce tomate, mozzarella, ail, crevettes et persil <i>Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Krevetten und Petersilie</i>	23.50	26.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, poivrons, champignons, artichauts <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Peperoni, Pilze und Artischocken</i>	21.50	24.50
<b>4FORMAGGI</b> Sauce Tomate, mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Parmesan <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Parmesan</i>	21.50	24.50
<b>TUNISINA</b> Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons et oignons <i>Tomatensauce, Mozzarella, Merguez, Peperoni und Zwiebeln</i>	23.50	26.50
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Sauce tomate, mozzarella, thon et oignons <i>Tomatensauce Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	20.50	23.50
<b>HAWAI</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	21.50	24.50
<b>FRUTTI DI MARE</b> Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	23.50	26.50
<b>BELLE EPOQUE</b> Sauce tomate, mozzarella puis à la sortie du four : jambon cuit, bufala, pignons grillés, basilic <i>Tomatensauce, Mozzarella, Nach dem Backen belegt mit : Schinken, Bufala, geröstete Pinienkerne, Basilikum</i>	24.50	27.50
<b>CALZONE</b> Pizza fermée, sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons et œuf <i>Geschlossene Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Ei</i>	22.50	25.50
<b>BELLINI</b> Sauce tomate, Mozzarella, viande de boeuf 150gr, champignons, oignons et poivrons <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch, Pilze, Zwiebeln und Peperoni</i>	23.50	26.50

## MENU PER BAMBINI / MENU ENFANTS / KINDERMENÜ

Pâtes <i>Pasta</i>	10.-
Pizza	14.-
Nuggets et frites <i>Nuggets mit Pommes frites</i>	12.-



# CARTE DES VINS

## SUGGESTIONS APÉRITIFS

Apérol Spritz / Sarti Spritz / Hugo	12.-
Coupe de Prosecco 10cl	8.-

## VINS AU VERRE

BLANCS	10cl	50cl	75cl
Vully Blanc, domaine de Chambaz, Fribourg Chasselas	4.50	22.50	
"Hurlevent" AOC Valais, Les fils de Charles Favre, Valais Pinot Gris	7.-		63.-
ROSÉ			
L'A.p.Ro 18h00 Rosé AOC Valais, Cave du Tunnel, Jacques Germanier Cabernet Sauvignon, Syrah	5.-	25.-	
Dôle Blanche "Hurlevent" AOC, Les fils de Charles Favre, Valais Gamay, Pinot-Noir	8.-		56.-
ROUGES			
Pinot Noir du Vully, Domaine de Chambaz, Fribourg Pinot-Noir	5.-	25.-	25.-
Baiocco Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin Merlot	8.-		56.-
Château Castera, Cru Bourgeois, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, cabernet Franc, petit Verdot	9.-		63.-

## NOS DESIREES

### BLANCS

50cl

Vully Blanc, domaine de Chambaz, Fribourg  
Chasselas

22.50

Apologia Bianco, Vin de Pays Romand, Cave Provins  
Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Humagne Blanc

45.-

### ROSÉS

L'A.p.Ro 18h00 Rosé AOC Valais, Cave du Tunnel, Jacques Germanier  
Cabernet Sauvignon, Syrah

25.-

Oeil de Perdrix, AOC Neuchâtel, Domaine de Montmollin, Neuchâtel  
Pinot Noir

48.-

### ROUGES

Pinot Noir du Vully, Domaine de Chambaz, Fribourg  
Pinot Noir

25.-

Apologia Rouge, Vin de Pays Romand, Cave Provins  
Assemblage de cépages rouges

47.-

L'a.p.Ro 18h45 Rouge AOC Valais, Cave du Tunnel, Jacques Germanier  
Cabernet Sauvignon, Merlot

36.-

## EFFERVESCENTS & MOUSSEUX

### EFFERVESCENTS

75cl

DOC Prosecco Extra Dry, Ca'Del Doge

49.-

### CHAMPAGNE

Carte Blanche, Brut, Domaine Bernard Rémy

98.-

## VINS BLANCS - SUISSE

### FRIBOURG

75cl

Vully Blanc, Domaine de Chambaz  
Chasselas

45.-

### TESSIN

Prà Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio  
Chardonnay, Sémillion, Pinot Noir

55.-

### VAUD

75cl

Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC, Domaine de Hautecour  
Chasselas

49.-

Domaine des Faverges, St-Saphorin Blanc Grand-cru, Etat de Fribourg  
Chasselas

59.-

St-Saphorin Blanc Grand-Cru, Réserve du Château de Gruyères,  
Etat de Fribourg  
Chasselas

55.-

### VALAIS

Chardonnay, Les Classiques, AOC Valais, Jean-René Germanier  
Chardonnay

68.-

## VINS BLANCS

### FRANCE

Grand-Ardèche Chardonnay, Louis Latour, Vallée du Rhône  
Chardonnay

49.-

Aoc Chablis, Dufouleur Père et Fils, Bourgogne  
Chardonnay

78.-

## VINS ROSÉS

### SUISSE

75cl

Oeil de Perdrix, AOC Neuchâtel, Domaine de Montmollin, Neuchâtel  
Pinot Noir

55.-

Apologia Pink, Vin de Pays Romand, Cave Provins, Valais  
Pinot Noir

55.-

## VINS ROUGES - SUISSE

<b>FRIBOURG</b>	<b>75cl</b>
Pinot Noir, Domaine de Chambaz Pinot Noir	45.-
<b>VAUD</b>	<b>70cl/75cl</b>
Gamay, La Côte AOC, Les frères Dutruy Gamay	45.-
Domaine des Faverges, St-Saphorin Grand-Cru, Etat de Fribourg Pinot Noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir	69.-
Réserve du Château de Gruyères, St-Saphorin, Etat de Fribourg Gamaret, Gamay	65.-
<b>TESSIN</b>	<b>75cl</b>
Baiocco, DOC Ticino, Guido Brivio Merlot	65.-
Sassarei, DOC Ticino, Cantina Pelossi Merlot	70.-
Platinum, DOC Ticino, Guido Brivio Merlot	140.-
Quattromani, DOC Ticino, Delea Merlot	120.-
<b>VALAIS</b>	<b>75cl</b>
Apologia Rouge, Vin de Pays Romand, Cave Provins Assemblage de Cépages Rouges	49.-
Pinot Noir de Salquenen, AOC Valais, Les fils de Charles Favre Pinot Noir	55.-
Cayas, Les Réserves, AOC Valais, Jean-René Germanier Syrah	98.-

## VINS ROUGES - ITALIE

<b>TOSCANE</b>	<b>75cl</b>
Martina IGT Rosso 2023 Tua Rita	55.-
Pinea Bolgheri Superiore DOC 2023 Ceralti	89.-
Sassicaia Bolgheri DOC 2020 Tenuta San Guido	180.-
Le Difese Rosso Toscana IGT 2023 Tenuta San Guido	51.-
Galatrona IGT 2022 Fattoria di Petrolo	190.-
Chianti Classico l'Aura BIO 2023 Querceto di Castellina	49.-
Villa Antinori Rosso IGT 2023 Antinori	52.-
Tignanello IGT Rosso 2022 Antinori	190.-
30.03 IGT 2018 Tenuta Costa	84.-
Testamatta IGT 2019 Bibi Graez	190.-
Le Serre Nuove Bolgheri 2023 Tenuta dell'Ornellaia	89.-
Ornellaia Bolgheri Sup. DOC 2022 Tenuta dell'Ornellaia	320.-
Redigaffi IGT Rosso 2021 Tua Rita	555.-
Do ut Des BIO 2018 Fattoria Carpineta Fontalpo	58.-
Sonoro Bolgheri Superiore DOC 2022 Merlot Ceralti	139.-
Adeo Bolgheri Rosso DOC 2023 Podere Grattamacco	66.-
<b>VENETIE</b>	
Serai Rosso Veneto IGT 2021 Le Morette	42.-
Amarone della Valpolicella La Musa	150.-

## **ABRUZZE**

Montepulciano d'Abruzzo DOC  
Marina Cvetic 2022 48.-

## **PIEMONTE**

Dolcetto d'Alba Trevie DOC 2024  
Vietti 46.-

## **CALABRE**

Muranera IGT Rosso 2024  
Tenuta Luzzolini 54.-

Terra Degli Dei Calabria Rosso IGP 2018  
Franca villa Angitola 89.-

Paternum IGT 2019  
Tenuta Luzzolini 120.-

## **SARDAIGNE**

Cannonau di Sardegna DOC 2023  
Antonella Corda 48.-

Montessu IGT 2022  
Isola dei Nuraghi, Agricola Punica 62.-

## **SICILE**

Il Rosso di Ludovico Sicilia IGP 2021  
Orestyadi 57.-

## **CAMPANIE**

Terra d'Eclano Aglianico DOC 2022  
Quintodecimo 145.-

## **LES POUILLES**

Primitivo di Manduria DOC Radici Line 2024  
Masseria Pezza 38.-

# CARTE DES VINS D'ITALIE



## VINS ROUGES FRANCE - BORDEAUX

### MÉDOC

Château Castera, Cru Bourgeois Supérieur  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Millésime

75cl

2020/21

63.-

### HAUT MÉDOC

Château Citran  
Merlot, Cabernet Sauvignon

2021

87.-

Château Lamothe-Bergeron  
Merlot, Cabernet Sauvignon

2011

79.-

### MOULIS EN MÉDOC

Château Chasse-Spleen  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

2019/20

129.-

### PAUILLAC

Château Grand Puy Ducasse, 5ème Grand-Cru Classé  
Merlot, Cabernet Sauvignon

2019

132.-

### SAINT-ÉMILION

Château Fombrauge, Grand-Cru Classé  
Merlot, Cabernet Franc

2020/21

129.-

Millésime

37.5cl

Château Castera, Cru Bourgeois Supérieur, Médoc  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

2017

46.-

Château Chasse-Spleen, Moulis-en-Médoc  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

2019/20

76.-

## VINS ROUGES FRANCE

### MADIRAN

Château Montus, Alain Brumont  
Tannat, Cabernet Sauvignon

Millésime

75cl

2018

96.-

### LANGUEDOC – ROUSSILLON ET SUD-EST

Campana, AOC Corbières, Beauregard Mirouze  
Grenache Noir, Syrah

2020/21

49.-

# CARTE DES BOISSONS

## BOISSONS FRAICHES

Lurisia Légère ou Nature	50cl / 75cl	5.50 / 8.50
Coca-Cola Classic ou Zéro	33cl	5.50
Schorle	33cl	5.50
Rivella Rouge ou Bleu	33cl	5.50
Nestea Pêche ou Citron	33cl	5.50
Schweppes Tonic	20cl	5.50
Bitter San Pellegrino	1dl	5.-
Jus Granini (Ananas, Orange, Pêche, Tomate, Abricot)	2dl	5.-
Sirop à l'eau jusqu'à 12 ans		Offert

## BOISSONS CHAUDES

Thé, Infusion, Café, expresso		3.80
Double expresso, Renversé		4.50
Café crème double, Cappuccino		5.-
Café et Chocolat Viennois		5.60
Chocolat et Ovomaltine chaud ou froid		4.80
Lait chaud ou froid		4.10
Macchiato nature		5.-
Macchiato caramel		5.50
Macchiato amaretto		5.50
Grog (2cl Rhum)		6.-

## BIÈRE PRESSION

2dl / 3dl / 5dl		4.80 / 5.80 / 9.80
-----------------	--	--------------------