

la Pizzeria
DU SAPIN

BIENVENUE

Tradizione e passione



Proposition automnale

DA CONDIVIDERE / À PARTAGER / ZU TEILEN

Focaccia 12.-

Bruschetta tomate basilic 15.-

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

ANTIPASTI / ENTRÉES / VORSPEISEN

 Velouté de courge et chips de pain d'épices 14.-
Kürbiscremesuppe mit Lebkuchenchips

Salade verte 7.-
Grüner Salat

Salade mêlée 12.50
Gesmischter Salat

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

PIATTI / PLATS / HAUPTSPEISEN

 Fondue de chasse (cerf) min 2 personnes 46.-
Chinesisches Fondue mit Hirschfleisch, ab 2 Personen
Enfant -12 ans 19.-
Kinder -12 Jahre
Servie avec des spätzlis, une salade verte et 4 sauces
Serviert mit Spätzli, grünem Salat und 4 Saucen

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, 250g par personne. 46.-
Entrecôte vom Rechaud, 250g pro Person.
Servie avec une salade mêlée. 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.

 Civet de chevreuil grand-mère, choux de Bruxelles, pommes et marrons 33.-
Grossmutter-Art Hirschpfeffer, Rosenkohl, Äpfel und Marroni

Tagliata de filet de bœuf (roquette et parmesan) avec pommes frites 45.-
Tagliata vom Rindsfilet (Rucola und Parmesan) mit Pommes frites

Risotto préparé dans une meule de parmesan, huile de truffe 29.-
Risotto im Parmesanlaib zu bereitet

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

Escalopine de veau au citron 46.-
servie avec des tagliatelles et légumes
Kalbs-Schnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle und Gemüse

Tartare de bœuf, salade, pommes frites, toast et beurre 29.-
Rindstartare, Salat, Pommes, Toast und Butter

GNOCCHI & RISOTTO

Gnocchi à la sauge 22.-
Gnocchi mit Salbeibutter

Risotto aux bolets 26.-
Risotto mit Steinpilzen

Risotto aux fruits de mer 29.50
Meeresfrüchte-Risotto



PASTA CLASSICO / PASTA CLASSIQUE / KLASSISCHER PASTA



Penne

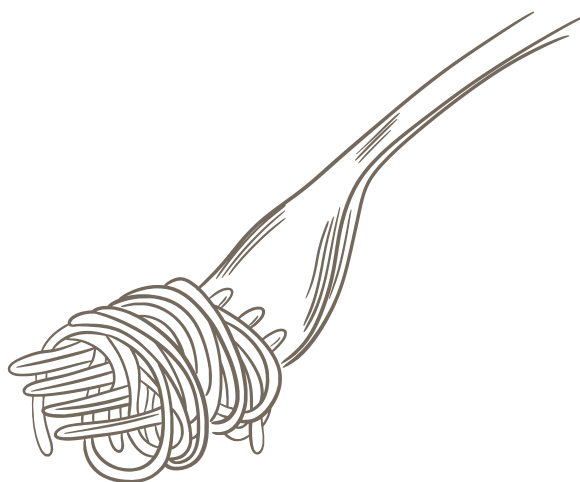


Rigatoni



Spaghetti

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



PASTA FRESCA DI ENZO CIANCI / PÂTES FRAÎCHES 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,
huile de truffes et carpaccio de truffes 29.50

*Marmorierte Fagottini, gefüllt mit schwarzer Sommertrüffel-Tapenade,
Trüffelöl und Trüffel-Carpaccio*

Tortelloni crabe & crevettes, bisque de homard 31.-

Tortelloni mit krabben & Garnelen, Hummerbisque

Mafaldine alla Boscaiola avec du lard, bolets, crème et sauce tomate 29.-

Malfadine alla Boscaiola mit Speck, Rahm, Steinpilze und Tomatensauce

Mafaldine aux fruits de mer 31.-

Malfadine mit Meeresfrüchten

PIZZA / PIZZE

Rabais de CHF 4.- pour toutes les pizzas 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
Tomatensauce Mozzarella, nduja, Scharfe Salami

22.50 25.50

CAPRI

Sauce tomate, mozzarella, ail, crevettes et persil
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Krevetten und Petersilie

23.50 26.50

	Petite / Klein	Normal
QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, poivrons, champignons, artichauts <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Peperoni, Pilze und Artischocken</i>	21.50	24.50
4FORMAGGI Sauce Tomate, mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Parmesan <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Parmesan</i>	21.50	24.50
TUNISINA Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons et oignons <i>Tomatensauce, Mozzarella, Merguez, Peperoni und Zwiebeln</i>	23.50	26.50
TONNO E CIPOLLA Sauce tomate, mozzarella, thon et oignons <i>Tomatensauce Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	20.50	23.50
HAWAI Sauce tomate, mozzarella, jambon et ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	21.50	24.50
FRUTTI DI MARE Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	23.50	26.50
BELLE EPOQUE 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
CALZONE 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
BELLINI Sauce tomate, Mozzarella, viande de boeuf 150gr, champignons, oignons et poivrons <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch, Pilze, Zwiebeln und Peperoni</i>	23.50	26.50

Supplément garniture CHF 3.-
 Beilage gegen Aufpreis CHF 3.-

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

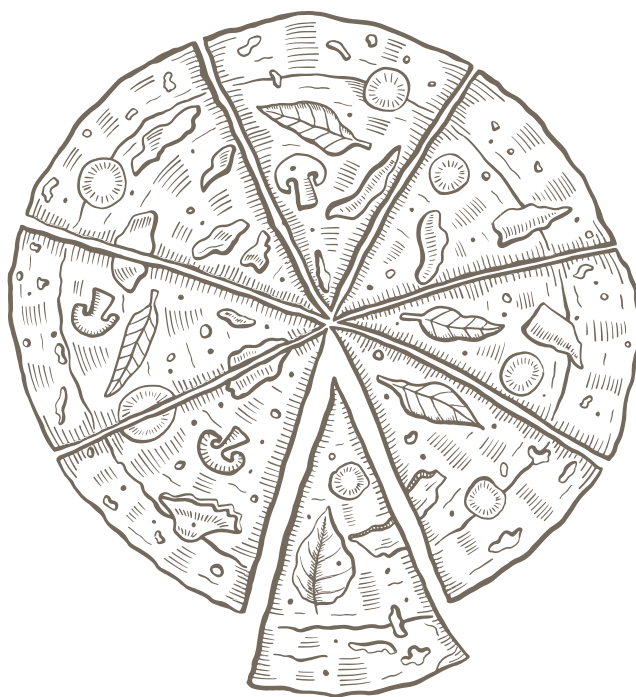
Tous nos prix sont en CHF, TVA 8.1% incluse
 Votre serveur vous donne volontiers des informations sur la provenance des mets ainsi que sur ceux qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

MENU PER BAMBINI / MENU ENFANTS / KINDERMENÜ

Pâtes 10.-
Pasta

Pizza 14.-

Nuggets et frites 12.-
Nuggets mit Pommes frites



APÉRITIFS & DIGESTIFS

SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

Apérol Spritz / Campari Spritz / Sarti Spritz / Hugo	12.-
Amaretto / Whisky Sour	16.-
Coupe de Prosecco 10cl	8.-
Kir vin blanc	9.-
Kir Prosecco	10.-
Negroni Campari, vermouth rouge, Gin	13.-
White Negroni Vermouth blanc, Suze, Gin	13.-
Boulevardier Vermouth rouge, Campari, Bourbon	13.-
Milano Torino Vermouth rouge et Campari	11.-
Negroni Sbagliato Ginfizz Campari, vermouth rouge, Gin, Blanc d'oeuf, Prosecco	16.-

POUR LES CONDUCTEURS

Pink Sky Sirop de myrtilles, jus de citron vert, soda de Pamplemousse	9.-
Purple Bay Sirop de fruits des bois, Schweppes Hibiscus, jus de citron vert	10.-
Apérol Spritz sans alcool	8.-
Hugo sans alcool	8.-

STANDARDS

4cl

Martini blanc / rouge

8.-

Suze

7.-

Campari

7.-

Cynar

7.-

Pastis 51 / Ricard

7.-

VODKA - GIN -RHUM

4cl

Vodka Absolut

9.-

Bombay Sapphire (Angleterre)

13.-

Captain Morgan

12.-

WISKI - ARMAGNACS

Johnnie Walker, Red Label

4cl

12.-

Jean Cavé VSOP, Bas-Armagnac

2cl

18.-

LES LIQUEURS

4cl

Limoncello	7.50
Baileys	9.-
Amaretto	9.-
Averna / Jägermeister	9.-

2cl

Grand-Marnier	9.-
Cointreau	9.-
Vieille prune Morin	9.-

LES EAUX DE VIE

2cl

Pomme	6.-
Lie / Marc	6.-
GRAPPA Luigi Francoli LIMOUSIN	10.-
Abricotine du Valais AOP Morand	8.-
Poire à Botzi Morard	7.-
Gentiane Morand	6.-

Supplément long drink jus	2.-
Supplément long drink coca, tonic	3.-

CARTE DES VINS

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.-		49.-

ROSÉS

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.-	
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

25.-

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

46.-

ROUGES

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

25.-

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

25.-

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

65.-

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

55.-

VINS ROUGES - SUISSE

FRIBOURG

75cl

Pinot Noir, Domaine de Chambaz

45.-

Pinot Noir

VAUD

70cl/75cl

Gamay, La Côte AOC, Les frères Dutruy

45.-

Gamay

Domaine des Faverges, St-Saphorin Grand-Cru, Etat de Fribourg

69.-

Pinot Noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir

Réserve du Château de Gruyères, St-Saphorin, Etat de Fribourg

65.-

Gamaret, Gamay

TESSIN

75cl

Sassarei, DOC Ticino, Cantina Pelossi

70.-

Merlot

Platinum, DOC Ticino, Guido Brivio

140.-

Merlot

Quattromani, DOC Ticino, Delea

120.-

Merlot

VALAIS

75cl

Apologia Rouge, Vin de Pays Romand, Cave Provins

49.-

Assemblage de Cépages Rouges

Pinot Noir de Salquenen, AOC Valais, Les fils de Charles Favre

55.-

Pinot Noir

Cayas, Les Réserves, AOC Valais, Jean-René Germanier

98.-

Syrah

VINS ROUGES FRANCE - BORDEAUX

MÉDOC

Millésime 75cl

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

2020/21 63.-

HAUT MÉDOC

75cl

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

Millésime 75cl

Château Montus, Alain Brumont
Tannat, Cabernet Sauvignon

2018 96.-

LANGUEDOC – ROUSSILLON ET SUD-EST

Campana, AOC Corbières, Beauregard Mirouze
Grenache Noir, Syrah

2020/21 49.-

VINS AU VERRE – ITALIE

BLANCS

10cl

75cl

Moscato d'Asti DOC La Brà Ada Nada

8.-

56.-

Pinot Grigio DOC delle Venezie Azienda Ca'di Rajo
100 % Pinot Grigio

5.-

37.-

ROSÉS

10cl

75cl

Cirò Rosato Bio DOC Azienda Santa Venere Calabria
100 % Galioppo

6.-

42.-

ROUGE

10cl

75cl

Chianti Camporsino DOCG Fattoria Le Corti
100 % Sangiovese

5.-

35.-

Cirò rouge Bio DOC Azienda Santa Venere
100 % Galioppo

6.-

42.-

VINS BLANCS – ITALIE

75cl

Falanghina Bio 2025 Puglia IGT Antica Enotria Puglia
100 % Falanghina

46.-

Roero Arneis Ave 2024 Roero Arneis DOCG Cascina Luisin Piemont
100 % Arneis

59.-

VINS ROUGES – ITALIE

ALTO ADIGE / TYROL DU SUD

Gran Lareyn, Lagrein Bio DOC 2021 Weingut Loacker 82.-
100 % Lagrein

VENETIE

Amarone della Valpolicella Classico 2020 DOCG Fratelli Degani 103.-
Molinara (5%), Corvinone (25%), Rondinella (30%), Corvina Veronese (40%)

Camporengo Bio 2019 Valpolicella Classico Superiore DOC 81.-

Azienda Monte Dall'Ora
Rondinella (20%), Corvinone (30%), Corvina Veronese (50%)

PIEMONTE

Barbaresco Paolin 2021 DOCG Cascina Luisin 109.-
100 % Nebbiolo

Barbera d'Alba DOC Axilium 2021 Cascina Luisin 93.-
100 % Barbera

Bric dei Banditi 2023 Barbera d'Asti DOCG Franco Maria Martinetti 72.-
100 % Barbera

Dolcetto d'Alba Trifula 2024 DOC Cascina Luisin 56.-
100 % Dolcetto

TOSCANA

Chianti Colli Senesi Bio 2024 DOCG Fattoria Carpineta Fontalpino 60.-
Alicante (10%), Gamay (10%), Sangiovese (80%)

Figlio 2020 Toscana IGT Fattoria Carpineta Fontalpino 90.-
100 % Merlot

Fonterutoli 2022 Chianti Classico DOCG Marchesi Mazzei 71.-
Colorino (5%), Malvasia Nera (5%), Sangiovese (90%)

Greppicante 2024 Bolgheri Rosso DOC I Greppi 82.-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Castello Fonterutoli, Gran Selezione 2019 Chianti Classico DOCG 128.-
Marchesi Mazzei
100 % Sangiovese

Don Tommaso, Gran Selezione Bio 2022 Chianti Classico DOCG 104.-
Fattoria Le Corti
Merlot (20%), Sangiovese (80%)

Fiore del Vento Bio 2016 Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Corte Pavone 164.-
100% Sangiovese Grosso

LATIUM / LAZIO

Montesenano Bio 2023 Lazio IGT Villa Caviciana 54.-
100% Aleatico

SARDAIGNE

Bentesali 2020 Carignano del Sulcis DOC Vigne Bentesali 78.-
100% Carignan (Mazuelo)

Cannonau di Sardegna DOC Bio 2024 Fattorie Isola 63.-
100 % Grenache

PUGLIA

Contrada San Pietro, Primitivo Bio 2021 Gioia del Colle DOC 58.-
Azienda Plantamura
100% Primitivo

Il Sale Della Terra Bio 2019 Puglia IGT Antica Enotria 85.-
100% Nero di Troia

Nellamiaterra Bio 2024 Puglia IGT Antica Enotria 46.-
Nero di Troia, Primitivo

CANPANIE

Taurasi Riserva della Società 2014 DOCG Joaquin 227.-
100% Aglianico

BASILICATA

Titolo 2019 Aglianico del Vulture DOC Azienda Elena Fucci 108.-
100% Aglianico

SICILIA

Roceno Nero d'Avola 2023 Sicilia DOC 42.-
100 % Nero d'Avola

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

Lurisia Légère ou Nature	50cl / 75cl	5.50 / 8.50
Lurisia Il Nostro Aranciata Rossa	27.5cl	5.50
Lurisia La Nostra Aranciata	27.5cl	5.50
Lurisia Il Nostro Chinotto	27.5cl	5.50
Lurisia La Nostra Gazzosa	27.5cl	5.50
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
Schweppes Bitter Lemon	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

Blonde 2dl / 3dl / 5dl		4.50 / 5.50 / 8.-
Blanche 2dl / 3dl / 5dl		5.- / 6.- / 8.50
Bière sans alcool	33cl	6.50