

PIZZAS

Mini

MARGHERITA

15.00 12.00

s.tomate, mozzarella, épices

S.Tomate, Mozzarella, Gewürze

NAPOLITAINE

17.00 14.00

anchois, câpres, olives

Sardellen, Kapern, Oliven

MONTANARA

18.50 15.50

lard, oignons

Speck, Zwiebeln

SICILIENNE

18.50 15.50

jambon, poivrons, câpres

Schinken, Paprikaschoten, Kapern

QUATRE-SAISONS

20.00 17.00

jambon, poivrons, artichauts, champignons

Schinken, Paprikaschoten, Artischocken, Pilze

DU CHEF

22.00 19.00

crevettes, ail

Garnelen, Knoblauch

TUNISIENNE

20.00 17.00

poivrons frais, merguez (*bauf*), olives, piment

frische Paprikaschoten, Merguez (*Rindfleisch*), Oliven, Peperoni

FRUITS DE MER

22.00 19.00

moules, crevettes, vongoles

Miesmuscheln, Garnelen, Vongole

NONNA

20.00 17.00

thon, œuf, lard

Thunfisch, Ei, Speck

PROSCIUTTO

17.50 14.50

jambon

Schinken

PROSCIUTTO-FUNGI

18.50 15.50

jambon, champignons

Schinken, Pilze

CAPRICCIOSA

20.00 17.00

jambon, champignons, artichauts, anchois

Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen

TRICOLORE

19.00 16.00

ruccola, tomates fraîches, grana padano

Ruccola, Frische Tomaten, Grana padano

VÉGÉTARIENNE

20.00 17.00

champignons, poivrons, légumes de saison

Pilze, Paprikaschoten, Artischocken, Gemüse der Saison

PROSCIUTTO CRUDO

21.00 18.00

jambon cru

Rohschinken

BUFALA

22.00 19.00

mozzarella di bufala, tomates cherry, ruccola, basilic frais

PIZZAS

		Mini
LEONARDO	23.00	20.00
ruccola, jambon cru italien, grana padano Ruccola, roher Schinken, Grana Padano		
CHORIZO	20.00	17.00
chorizo piquant, poivrons, olives Chorizo pikante, Peperoni, Oliven		
CALZONE	19.00	16.00
jambon, champignons, œuf (pizza pliée) Schinken, Pilze, Ei (gefaltete Pizza)		
HAWAÏ	18.50	15.50
jambon, ananas Schinken, Ananas		
INTYAMON	23.00	20.00
viande de bœuf, poivrons frais, oignons Rindfleisch, frische Paprikaschoten, Zwiebeln		
VOLCANO	21.00	18.00
merguez (<i>bauf</i>), chorizo piquant, poivrons, oignons, piquant Merguez (<i>Rindfleisch</i>), Pikante Chorizo, Peperoni, Zwiebeln, Pikante		
QUATRE FROMAGES	20.00	17.00
Vacherin, Gruyère, Gorgonzola, Mozzarella Vacherin, Greyerzer, Gorgonzola, Mozzarella		
CALABRESE	20.00	17.00
champignons, salami piquant Pilze, Pikante Salami		
INDIENNE	21.00	18.00
émincé de poulet au curry, ananas geschnetzeltes Geflügelfleisch in Curry, Ananas		
SAUMON	24.00	21.00
saumon fumé, oignons, câpres Räucherlachs, Zwiebeln, Kapern		
ROAST-BEEF	24.00	21.00
Roast-beef, ruccola		
ORTOLANA	18.50	15.50
bolets, tomates fraîches Röhrenpilze, Frische Tomaten		
THON	20.00	17.00
thon, oignons, câpres Thunfisch, Zwiebeln, Kapern		
VACHERIN	20.00	17.00
lard, salami, vacherin Speck, Salami, Vacherin		
GRUÉRIENNE	20.00	17.00
lard, Gruyère, ail Speck, Greyerzer, Knoblauch		

Sauce tomate, Mozzarella et épices sur toutes nos pizzas
Sauce Tomato, Mozzarella und Gewürze auf allen unsere Pizzen

PÂTES – TAGLIATELLE, RIGATONI OU SPAGHETTI

		Mini
ESCALE	22.00	19.00
émincés de boeuf, légumes, s.tomate, basilic, légèrement piquant geschnetzeltes Rindfleisch, Gemüse, Sauce Tomate, Basilikum, Leicht Pikant		
ALLA MAZZA	23.00	20.00
basilic, tomates séchées, émincés de bœuf, crevettes, ail Basilikum, getrocknete Tomaten, geschnetzeltes Rindfleisch, Garnelen, Knoblauch		
MARI E MONTI	22.00	19.00
crème, sauce tomate, crevettes, bolets, ail Sahne, Sauce Tomate, Garnelen, Steinpilz, Knoblauch		
BUONGUSTAIO	22.00	19.00
crème, jambon, bolets, sauce tomate / Sahne, Schinken, Steinpilz, Sauce Tomate		
BOLOGNAISE (BOEUF)	18.00	15.00
NAPOLITAINE	16.00	13.00
Sauce tomate		
AL PESTO	18.00	15.00
CARBONARA	19.00	16.00
Crème, lard, jaune d'œuf / Sahne, Speck, Eigelb		
ADRIATICO	23.00	20.00
crevettes, jambon cru italien, sauce tomate, crème Garnelen, roher Schinken, Sauce Tomate, Sahne		
ALL'ARRABBIATA	18.00	15.00
sauce tomate piquante, ail, oignons, basilic Pikante Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum		
DU CHEF	23.00	20.00
crevettes flambées, crème, oignons, ail, basilic, s.tomate flammierte Garnelle, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Sauce Tomate		
GALLIPOLINA	23.00	20.00
fruits de mer, ail, oignons, basilic / Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum		
AU SAUMON	24.00	21.00
saumon, sauce tomate et crème / Lachs, Sauce Tomate und Sahne		
RIVIERA	23.00	20.00
sauce tomate, gambas, moules, ail, oignons, basilic, légèrement piquant Sauce Tomate, Gambas, Miesmuschel, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Leicht Pikant		
MADRAS	21.00	18.00
émincés de poulet, crème, curry madras, ail, oignons Pouletgeschnetzeltes, Sahne, curry madras, Zwiebeln, Knoblauch		
DELLA NONNA	23.00	20.00
émincés de boeuf, poivrons frais, crème, oignons, ail, basilic, s.tomate geschnetzeltes Rindfleisch, frische Paprikaschoten, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Sauce Tomate		

PÂTES – TAGLIATELLE, RIGATONI OU SPAGHETTI

		Mini
SAFRAN	24.00	21.00
crevettes, safran, crème, oignons, ail Garnelen, Safran, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch		
DELLO ZIO NINO	24.00	21.00
crevettes, crème, morilles, Grana Padano Garnelen, Sahne, Morcheln, Parmesankäse		
TRIO DE PÂTES / TEIGTRIO	22.00	
ravioli pesto, rigatoni All'arrabbiata, tagliatelle à la crème		
TORTELLINI AU GORGONZOLA	22.00	19.00
TORTELLINI À LA CRÈME / AN DER SAHNE	20.00	17.00
TORTELLINI CASA MIA	22.00	19.00
sauce tomate, crème, jambon, basilic Sauce Tomate, Sahne, Schinken, Basilikum		
TORTELLINI RICOTTA E SPINACI	22.00	19.00
crème, épinards, Grana Padano Sahne, Spinat, Grana Padano		
LASAGNE MAISON AU FOUR	20.00	
Hauslasagne am Ofen		
CANNELLONI AU FOUR	20.00	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	20.00	17.00
Sauce tomate, crème Sauce Tomate, Sahne		
GNOCCHI AU GORGONZOLA	19.00	16.00
RAVIOLI BELLA DUCHESSA	22.00	19.00
farci de saumon, crème, crevettes gefüllt von Lachs, Sahne, Garnelen		
RAVIOLI MAISON	22.00	19.00
farci au Brasato, crème, sauce tomate, basilic gefüllt an Brasate, Sahne, Sauce Tomate, Basilikum		

RISOTTO

AUX BOLETS / AN DEN RÖHRENPILZE	20.00	17.00
AUX FRUITS DE MER / AN DEN MEERESFRÜCHTEN	23.00	20.00
AU SAFRAN	22.00	19.00
AU SAFRAN ET AUX CREVETTES / AN DEN GARNELEN	24.00	21.00
À LA NAPOLITAINE	19.00	16.00

NOS VIANDES SUR ARDOISE (~220 GR.)

Toutes nos ardoises servies avec **Salade panachée**

ET Garniture à choix: **pommes country, frites, pâtes ou riz**

ENTRECÔTE DE CHEVAL

FILET OU CÔTELETTES D'AGNEAU

STEAK DE BŒUF

ENTRECÔTE DE BŒUF

FILET DE BŒUF

MIXTE (Bœuf, Cheval & Poulet)



35.-

32.-

29.-

35.-

39.-

34.-

Choix de 2 sauces **(inclus)**:

Café de Paris, hollandaise, poivre vert, chili (piquant), tartare

NOS FONDUES

Toutes nos fondues servies avec **Salade panachée & frites**

Dès 2 personnes !

CHINOISE

BŒUF, POULET & CHEVAL (220 GR.)

BOURGUIGNONNE

BŒUF (220 GR.)

MIXTE (BŒUF, POULET & CHEVAL) (220 GR.)

VIGNERONNE

BŒUF (220 GR.)

MIXTE (BŒUF, POULET & CHEVAL) (220 GR.)



27.-/P.

32.-/P.

28.-/P.

34.-/P.

30.-/P.

ASSIETTES ENFANTS

PÂTE NAPOLITAINE

PÂTE BOLOGNAISE

CHICKEN NUGGETS (4x) AVEC FRITES

ESCALOPES PANNÉES AVEC FRITES



9.-

11.-

12.-

18.-

POTAGES

CRÈME DE TOMATES	7.00
POTAGE PAVESE	7.00
CONSOMMÉ AU PORTO	7.00
CONSOMMÉ À L'ŒUF	7.00
CRÈME AUX LÉGUMES	7.00

SALADES & ENTRÉES

	Entrée	Plat
SALADE VERTE	6.50	
SALADE MÊLÉE	7.50	12.00
SALADE ORIENTALE (salade verte, tomates, oignons, concombres, olives, fromage Feta)	13.00	
SALADE DE THON	15.00	
SALADE NIÇOISE (pommes nature, haricots, œuf dur, thon, anchois, tomates, olives noires)		19.00
SALADE TRICOLORE (cocktail crevettes, avocats, mozzarella di Bufala, tomates, huile d'olive, vinaigre balsamico)		22.50
SALADE DOLCE VITA (salade mêlée, émincés de volaille)		21.00
ESCARGOTS (6 p.) / (12 p.)	12.00	21.00
COCKTAIL DE CREVETTES	16.00	
TOMATES & OIGNONS	7.50	
TOMATES & MOZZARELLA DI BUFALA	9.50	14.50

PLATS FROIDS

CARPACCIO DE BŒUF (ruccola, Grana Padano, huile d'olive)	23.00
ROAST-BEEF (pommes frites, sauce tartare)	25.00
JAMBON CRU ITALIEN & MOZZARELLA DI BUFALA (Salade verte et tomates)	23.00
SAUMON FUMÉ (servi avec toasts grillés et sur lit de salade)	23.00

VIANDES

SERVIES AVEC SALADE PANACHÉE ET LÉGUMES FRAIS

GARNITURE À CHOIX: PÂTES, FRITES OU RIZ

DE VEAU (NOIX DE VEAU)

PAILLARD DE VEAU	34.00
ESCALOPINES VIENNOISE	35.00
ESCALOPINES AU MARSALA	35.00
ESCALOPINES AU CITRON	35.00
ESCALOPINES AUX MORILLES	39.00
PICCATA À LA MILANAISE	35.00
SALTIMBOCCA À LA ROMANA	35.00

DE BŒUF

STEAK TARTARE D'ENTRECÔTE (coupé au couteau) avec toast et beurre	32.00
STEAK TARTARE DE FILET (coupé au couteau) avec toast et beurre	37.00
FILET DE BŒUF NATURE	37.00
ENTRECÔTE NATURE	32.00
STEAK DE BŒUF	27.00

DIVERSES

FILET D'AGNEAU AUX HERBES	32.00
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES	30.00
FILET MIGNON DE PORC AUX BOLETS & À LA CRÈME	34.00
ENTRECÔTE DE CHEVAL NATURE	32.00

LES SAUCES

CAFÉ DE PARIS	3.00
POIVRE VERT	3.00
MEXICAINE	4.00
MORILLES	6.50

POISSONS

SERVIS AVEC SALADE PANACHÉE

GARNITURE À CHOIX: POMMES NATURE, PÂTES, FRITES OU RIZ

CALAMARS À LA ROMANA (servis avec de la sauce tartare)	26.00
CREVETTES GÉANTES À L'AIL	34.00
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRES (servis avec des épinards & sauce tartare)	33.00
FILET DE TRUITE DE BELFAUX AU BEURRE NOISETTE (avec légumes)	29.00

CHAMPAGNE

	1DL	20 CL	75 CL
PROSECCO VAL D'OCA	7.50	13.00	39.00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		25.00	79.00

VINS OUVERTS

VINS BLANCS	1 DL	TOP 50 CL
FENDANT DE SION " HÔPITAL "	4.20	21.00
VULLY " L'AJOULETTE "	4.30	21.50
JOHANNISBERG " RIVE D'OR "	4.50	22.50
YVORNE MORAND	4.70	23.50
FRIZZANTINO	3.90	19.00

VINS ROSÉS

CEIL-DE-PERDRIX DU VALAIS, ROSÉ DE PINOT NOIR	4.50	22.50
ROSATO DI TOSCANA	4.00	20.00

VINS ROUGES

PINOT NOIR " BLASON D'OR "	4.50	22.50
VULLY ROUGE " NOBLES CÉPAGES "	4.70	23.50
GORON " BLASON RUBIS "	4.10	20.50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, IL FALCO	3.80	19.00
CHIANTI, COSIMO DE'MEDICI	3.90	19.50
LAMBRUSCO (PÉTILLANT)	3.70	18.50

VINS ROUGES BOUTEILLE 50 CL

	BTL 50 CL
NERO D'AVOLA SICILIA, BRUSA	23.00
PRIMITIVO DI PUGLIA, BRUSA	23.00
CANNONAU SARDEGNA, BARONCELLI	23.00
RIPASSO ROSSO VERONESE, SAN VITO, VILLA MOLINO	27.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, CAMI	33.00
RIOJA ALTA CRIANZA DOC, DON PAULINO	25.00

RÉSERVE DU PATRON ROUGES 75 CL

PINOT NOIR CUVÉE CARLOS GROSJEAN, CHÂTEAU D'AUVERNIER, (NE, CH)	55.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU SAINT-JEAN, (MÉDAILLE D'OR, PARIS) (CÔTES DU RHÔNE, FR)	54.00
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN, CRU BOURGEOIS (BORDEAUX, FR)	62.00
RIBERA DEL DUERO RESERVA VALDUERO, R.PARKER 93 (ES)	58.00

VINS DU MONDE ROUGES 75 CL

CHILI : COYAM GRAND CRU, R.PARKER 91 (BEST CHILEAN BLEND), VEGAN BIO	52.00
ARGENTINE : GAIA RED BLEND MALBEC-SYRAH, DECANTER TROPHY, BIO	44.00
PORTUGAL : QUINTA DO VALLADO TINTO, DOURO, PESO DA RÉGNA	42.00
ESPAGNE : SENIOR DE BARAHANDA, ORGANIC BIO	41.00
ESPAGNE : MARQUÉS DE CASTILLA RESERVA, MÉDAILLE D'OR BORDEAUX	39.00

VINS SUISSES 75 CL

VINS BLANCS

YVORNE CHAMP DES RESSES	41.00
FENDANT CLOS GRANDINAZ	37.00
VULLY LES BERGES BLANCHES	34.00

VIN ROSÉ

ŒIL-DE-PERDRIX, CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER	42.00
--	-------

VINS ROUGES

CORNALIN, J. DUMOULIN	47.00
HUMAGNE ROUGE, DUMOULIN FRÈRES	45.00
PINOT NOIR DE SION, DOMAINE DE LA TOUR	44.00

VINS ROUGES FRANÇAIS 75 CL

BORDEAUX :	CHÂTEAU ORISSE DU CASSE, GRAND CRU, ST-EMILION	46.00
CÔTES-DU-RHÔNE :	PLAN DE DIEU, CHÂTEAU SAINT-JEAN	40.00
LANGUEDOC :	FITOU " ORIGINES", DOMAINE BERTRAND-BERGÉ	38.00

VINS ROUGES ITALIENS 75 CL

NEGROAMARO DEL SALENTO, VARVAGLIONE, COLLEZIONE PRIVÀTA	46.00
RIPASSO VALPOLICELLA, DOMINI VENÉTI, VIGNETI DI TORBE	44.00
PRIMITIVO MANDURIA PAPALE, VARVAGLIONE, R.PARKER 90 (GRANDE MÉDAILLE D'OR)	42.00
ROSSO PICENO SUPERIORE, SIMONE CAPECCHI, BIO	42.00
NERO D'AVOLA CHIARAMONTE	40.00
CANNONAU ST. ANNA ARRESI	39.00

MINÉRALES OUVERTS

2DL : 3.20 3DL : 3.80 5DL : 4.50

EAU GAZEUSE RHÄZÜNSER
EAU SANS GAZ ARKINA BLEU
COCA COLA
THÉ FROID LIPTON CITRON
THÉ FROID LIPTON PÊCHE
CITRON
ORANGINA
GRAPEFRUIT PEPITA

MINÉRALES BOUTEILLES

SAN PELLEGRINO 50CL	5.00
ARKINA BLEU 50CL	5.00
COCA-COLA 33CL	4.60
COCA-COLA ZERO 33CL	4.60
SINALCO 33CL	4.60
RIVELLA BLEU 33CL	4.60
RIVELLA ROUGE 33CL	4.60
JUS DE POMME RAMSEIER 33CL	4.60
SCHWEPPES BITTER LEMON	4.60
SCHWEPPES INDIAN TONIC	4.60
RED BULL	5.00

JUS (RAUCH)

JUS DE ORANGE 100%	4.50
NECTARE DE PÊCHE	4.50
NECTARE D'ABRICOT	4.50
JUS DE ANANAS 100%	4.50
JUS DE TOMATE 100%	4.50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / EXPRESSO / RISTRETTO	3.80
DOUBLE EXPRESSO	5.00
CAFÉ RENVERSÉ	4.20
CAFÉ VIENNOIS	5.00
CAPPUCCINO	4.50
CHOCOLAT CHAUD / FROID	4.50
CAFÉ FERTIG	6.30
THÉ / INFUSION	3.70
THÉ RHUM	6.30

BIÈRES

	2DL	3DL	5DL
CARDINAL BLONDE	3.40	3.90	5.50
			BTL
CARDINAL BLONDE 33CL			4.50
HEINEKEN 25CL			4.50
SUPER BOCKS 33CL			4.00
SCHNEIDER WEISSE 33CL			5.20
FELDSCHLÖSSCHEN S. ALCOOL			4.50

APÉRITIF 4CL

SAN PEL. SANBITTER ROUGE (10CL)	4.90
CRODINO (10CL)	4.80
PASTIS / RICARD 45°	5.90
CAMPARI 23°	5.90
CYNAR 16,5°	5.70
SUZE 20°	5.70
MARTINI BLANC / ROUGE 15°	5.10
APÉROL 11°	5.40
APÉROL SPRITZ (COCKTAIL)	9.50
PORTO, SANDEMAN FOUNDER'S RES 19,5°	5.60

EAUX-DE-VIE 4CL

ABRICOT « MORAND » 40°	7.90
ABRICOT DU VALAIS 37,5°	5.90
WILLIAMINE « MORAND » 35°	7.10
MIRABELLE « MORAND » 43°	7.20
MARC DE DÔLE « MORAND » 43°	6.90
POMME « VIEUX VILLAGE » 40°	5.30
PRUNEAU « VIEUX VILLAGE » 40°	5.80
GRAPPA DI MOSCATO SIBONA 42°	7.90
GRAPPA FIOR DI VITE 40°	5.90
VECCHIA ROMAGNA 38°	5.90
CALVADOS AOC SÉL. MORIN 40°	6.80
VIEILLE PRUNE « FASSBIND » 40°	7.90
COGNAC BARON OTARD VSOP 40°	9.90
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40°	7.50

LIQUEURS 4CL

LIMONCELLO BELLA COSTA 25°	5.30
AMARETTO DISARONNO 28°	5.90
BAILEYS 17°	5.60
MALIBU 21° (+3.- JUS DE FRUITS)	5.70
GRAND MARNIER 40°	6.80
SAMBUCA ISOLA VERDE 40°	5.90
APPENZELLER 29°	5.90
FERNET BRANCA 39°	5.90
CHARTREUSE 55°	8.90

SPIRITUEUX 4CL

BACARDI WHITE RHUM 37,5°	7.50
DIPLOMATICO RES. EXL. RHUM 40°	9.50
BALLANTINES WHISKY 40°	7.50
JACK DANIEL'S WHISKY 40°	8.50
CHIVAS REGAL 12Y WHISKY 40°	9.50
GLENFIDDICH 12Y WHISKY 40°	10.00
OBAN 14Y WHISKY 43°	12.00
GIN, HENDRICK'S 41.4° (+2.- SCH. TONIC)	8.50
VODKA, ABSOLUT 40° (+2.- REDBULL)	8.00