



Dolce
RISTORANTE • BAR • PIZZERIA

Menu de saison





PIZZE

PIZZA MARGHERITA

tomate, fior di latte, origan

16.50



PIZZA CAPRI

tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons frais, origan

21.-

PIZZA BURRATINA

tomate, fior di latte, tomates cerises, burratina, basilic frais

24.50

PIZZA VEGETARIANA

tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, filets de poivrons grillés, champignons frais, artichauts à l'huile d'olive

24.50

PIZZA 4 FROMAGES

tomate, fior di latte, pecorino, grana padano, gorgonzola

24.50

PIZZA MORTADELLINA

fior di latte, mortadella, pesto de pistache, burratina

27.50

PIZZA CUORE D'ITALIA

tomate, fior di latte, jambon cru de Parme, mozzarella de bufflonne, huile d'olive extra vierge aromatisée à la truffe blanche, copeaux de grana padano, basilic frais

27.50

PIZZA SOLE E MARE

tomate, fior di latte, fruits de mer, olives noires, ail, basilic frais

29.-

PIZZA POSITANO

tomate, fior di latte, thon, olives noires, câpres, oignons

25.-

PIZZA CALABRESE

tomate, fior di latte, salamis piquants, filets de poivrons grillés, olives noires, pecorino

25.50

PIZZA MELODIA

tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons frais, filets de poivrons grillés, olives noires, artichauts à l'huile d'olive

26.-

CALZONE APERTO

fior di latte, jambon cru de Parme, tomate fraîche, roquette, copeaux de grana padano

26.50

3.- Sfr PAR SUPPLÉMENTS

6.- Sfr DE SUPPLÉMENTS POUR LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE, BURRATA BURRATINA, CHARCUTERIES ET FRUITS DE MER





Entrée

BURRATA CRÉMEUSE

19.50

mariée aux éclats savoureux de tomates cerises et à la fraîcheur de la roquette le tout sublimé par un pesto maison de tomates séchées

SALADE FRAÎCHEUR

12.-

mélange de légumes croquants et colorés servi avec notre sauce maison

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

28.50

accompagné d'une purée de pommes de terre maison relevée d'une touche de citron agrémenté d'une vinaigrette à l'italienne

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

25.-

servi avec une roquette fraîche, relevé d'une délicate vinaigrette et parsemé de copeaux de grana padano

BRUSCHETTA DELLA CASA

13.-

Sur un pain focaccia, infusé d'huile d'olive extra vierge et d'origan, accompagné de tomates fraîches et relevées d'un filet de vinaigre balsamique le tout garnies de roquette

Salade

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

19.5

Fromage de chèvre issu de notre fromagerie locale confectionné par nos soins et composé d'un trio de salade de saison. Des filets de poivrons, cuits et pelés à la main, ajoutent une touche de douceur tandis qu'une vinaigrette maison vient parfaire le tout

SALADE CÉSAR

23.-

Servie avec un trio de salade de saison. Accompagnée de poulet suisse grillé, d'un oeuf dur Suisse, de copeaux de grana padano et de croûtons de pain.





Primi

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

33.-

Fruits de mer frais issus d'arrivages quotidiens et tomates cerises juteuses

LASAGNE ARTISANALE

26.-

fraîchement préparée et gratinée au four. Élaborée avec du bœuf 100% suisse authentique et petits pois

RISOTTO CRÉMEUX

31.-

accompagné de son velouté de courgette et sublimé par ses queues de crevettes sauvages, le tout lié par une délicate bisque

PENNE SAPORE DI MARE

28.-

Penne au saumon fumé royal, sublimées par une crème onctueuse à la sauge fraîche

POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS):

PIZZA MARGHERITA BAMBINO

13.-

tomate et fior di latte

ESCALOPE DE VEAU ET POMMES FRITES

17.-





Secondi

FILET DE PERCHE MEUNIÈRE

37.-



servi avec des pommes frites, sa sauce tartare maison et d'une salade mêlée fraîche et croquante

ESCALOPE DE VEAU SUISSE

39.5

préparée à partir d'une tendre noix de veau et napée d'une délicate sauce citronnée. Servie avec des pommes frites croustillantes et d'un trio de légumes grillés

TENDRE FILET DE BŒUF SUISSE DE PÂTURAGE SUR ARDOISE

53.-

sublimé par un trio de sauces maison : le onctueux beurre café de Paris, la savoureuse sauce champignons et la sauce à l'ail relevée, accompagné de pommes frites croustillantes et d'un trio de légumes grillés 220gr

SMASH BURGER GOURMET, POMMES FRITES & SES GARNITURES MAISON

100GR

25.-

200GR

33.-

Préparé avec de la viande de bœuf issue des bêtes de notre boucherie local certifiées IP. Le pain buns confectionné avec soin par notre boulangerie local, enveloppe un savoureux mélange de cheddar fondant et d'oignons caramélisés. Notre sauce maison apporte une touche finale irrésistible

PORTION DE FRITES

6.5

TRIO DE LÉGUMES

13.-

De fines tranches de courgettes, d'aubergines et de carottes délicatement grillées puis assaisonnées à l'italienne

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS

Boeuf : Suisse

Veau: Suisse

Charcuteries: Italie

Filet de perche: Lac Léman selon la saison / Pologne





DESSERT

PROFITEROLE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ À LA MAIN

un choux léger renfermant une somptueuse glace vanille Mövenpick, tandis qu'une cascade de sauce chocolat chaude maison que vous verserez vous-même, enveloppera le tout, parsemé d'amandes caramélisées et croquantes

NUAGE DE MERINGUE

une création fraîche et délicatement préparé à la main.

Garnie de fruits rouges fraîchement coupés et sublimée par une boule de glace vanille Mövenpick

TIRAMISU MAISON

Biscuit savoïardi imbibé de notre café fraîchement préparé, saupoudré d'éclat de chocolat noir se mariant parfaitement avec notre crème au mascarpone

PANNA COTTA MAISON

crémeuse et délicate servi avec son coulis et ses fruits rouges

14.-



14.-

10.-

9.-





Dolce
RISTORANTE • BAR • PIZZERIA

Menu des boissons





Café, espresso, ristretto 4.-

Café renversé 4.50

Cappuccino 5.-

Latte Macchiato 6.-

Chocolat ou Ovomaltine chaud ou froid 4.50

Double espresso 6.50

Café viennois 6.50

Chocolat viennois 6.50

Café froid italien 6.50

Lait chaud ou froid 20cl 3.50

Ciocolata calda fondente italiana 7.-

Ciocolata calda avec mousse de lait 7.-

Ciocolata calda avec chantilly 7.50

Thé infusion 4.-

Thé noir, thé vert, menthe, verveine, camomille, cynorhodon,
tilleul

Croissant au beurre 2.10



Boissons ouvertes

Coca-cola / Thé froid / Sprite 20cl 3.70

Coca-cola / Thé froid / Sprite 30cl 4.70

Coca-cola / Thé froid / Sprite 50cl 7.20

Sirop: Grenadine, menthe, cassis, citron et pêche 30 cl 3.-

Sirop: Grenadine, menthe, cassis, citron et pêche 50cl 5.-

Sirop pour les enfants jusqu'à 10 ans 20 cl 1.50.-

Jus d'orange pressé 20 cl 6.70

Boissons bouteilles

Valser plate ou gazeuse 33cl 5.10

Valser plate ou gazeuse 50 cl 6.30

Coca-cola, zéro / Fanta / Sprite / Fustea citron / Rivella
rouge / Jus de pommes Ramseier
30 cl 5.30

Schweppes tonic ou Lemon 20 cl 5.30

Bitter San Pellegrino 10 cl 5.30

Jus de Fruit Michel: Orange / Pêche / Ananas / Abricot / Tomate
20 cl 5.30

Redbull 25cl 6.-

*La carafe d'eau vous sera facturée 3.- Sfr
si pas accompagnée d'autres boissons*



Bière Pression

Heineken ou Panaché 25 cl 4.50

Heineken ou Panaché 50 cl 8.50

Moretti en bouteille 5% vol. 33 cl 7.-

Bière sans alcool (Feldschlösschen) 5.50

Apéritif/ Cocktails

Campari 23% vol. 4cl 6.50

Porto Sandemann rouge 19% vol. 4cl 7.50

Campari orange 23% vol. 2 cl 8.50

Kir 1 dl 6.-

Kir Royal avec prosecco 1dl 10.-

Apérol spritz 14.-

Tanqueray Royal Balckcurrant tonic 16.-

Cocktail Dolce:

Jus de fruits rouges, jus de cranberry, jus d'orange

Lime et vodka 16.-

Mojito classic 16.-

Bailey's Espresso Martini 16.-

Virgin cocktail/ sans alcool sont à 10.-



Digestif & Spiritueux

Amaro Averna 32% vol. 4cl 8.50

Amaro Montenegro 32% vol. 4 cl 8.50

Limoncello 32% vol. 2 cl 5.50

Amaretto Disaronno 28% vol. 2cl 5.90

Bailey's 17% vol. 2 cl 7.- 4cl 12.-

Williamine 43% vol. 2cl 9.-

Abricotine 43% vol. 2cl 9.-

Rhum Bacardi 37.5 % vol. 4cl 12.-

Vodka Smirnoff 40 % vol. 4 cl 13.-

Gin Gordon's 37.5% vol. 4 cl 12.-

Gin Tonic 37.5% vol. 4 cl 15.-

Grappa Bianca 40% vol. 2 cl 6.50 4 cl 11.-

Whisky

Chivas Regal 40% vol. 2 cl 9.- 4 cl 17.-

Jack Daniel's 40% vol. 2 cl 8.- 4 cl 15.-

Ballantine's 40% vol. 2 cl 7.- 4 cl 13.-

Cognac

Martell XO 40% vol. 2 cl 18.- 4 cl 27.-

Hennessy 40% vol. 2 cl 11.- 4 cl 19.50

Rémy Martin 40% vol. 2 cl 8.50 4 cl 16.-

Bisquit Cognac 40% vol. 2 cl 8.- 4 cl 15.-

Vecchia Romagna 38% vol. 2 cl 6.- 4 cl 11.50



Seasonal Menu



RISTORANTE • BAR • PIZZERIA





PIZZE

PIZZA MARGHERITA

tomato, fior di latte, oregano

PIZZA CAPRI

tomato fior di latte, cooked ham, fresh mushrooms and oregano

PIZZA BURRATINA

tomato, fior di latte, cherry tomatoes, burrata, fresh basil

PIZZA VEGETARIANA

tomato, fior di latte, eggplant, zucchini, grilled bell pepper strips, fresh mushrooms, artichokes in olive oil

PIZZA 4 FROMAGES

tomato fior di latte, pecorino, grana padano and gorgonzola

PIZZA POSITANO

tomato, fior di latte, tuna, black olives, capers and onions

PIZZA CALABRESE

tomato, fior di latte, spicy salami, grilled bell pepper strips, black olives, pecorino

PIZZA MELODIA

tomato, fior di latte, cooked ham, grilled bell peppers strips, artichokes in olive oil, fresh mushrooms, black olives and oregano

CALZONE APERTO

fior di latte, Parma ham, fresh tomato, arugula, grana padano shavings

PIZZA MORTADELLINA

fior di latte, Mortadella, pistachio pesto, burrata

PIZZA CUORE D'ITALIA

tomato, fior di latte, Parma ham, buffalo mozzarella, extra virgin oil with white truffle flavor, grana padano shavings and fresh basil

PIZZA SOLE E MARE

tomato, fior di latte, seafood, black olives, garlic and fresh basil

3.- Sfr FOR EXTRA TOPPINGS

6.- Sfr FOR EXTRA BUFFALO MOZZARELLA, BURRATA, BURRATINA, COLD CUTS AND SEA FOOD

16.50

21.-

24.50

24.50

24.50

25.-

25.50

26.-

26.50

27.50

27.50

29.-





Starter

CREAMY BURRATA

19.50

Paired with delicious cherry tomato pieces and the freshness of arugula, all enhanced by a homemade sundried tomato pesto

FRESH SALAD

12.-

A mix of crunchy and colorful vegetables served with our house dressing

GRILLED OCTOPUS TENTACLE

28.50

accompanied by homemade mashed potatoes enhanced with a touch of lemon and an Italian-style vinaigrette

SWISS BEEF CARPACCIO

25.-

Thin slices of Swiss beef served with fresh arugula, enhanced by a delicate vinaigrette and sprinkled with grana padano shavings

BRUSCHETTA DELLA CASA

13.-

On a soft focaccia, infused with extra virgin olive oil and oregano, resting on fresh tomatoes end enhanced with a balsamic vinegar drizzle, all garnished with fresh arugula

Salad

CESAR SALAD

23.-

Served with a trio of seasonal salad. Accompanied by Swiss grilled chicken, Swiss hard-boiled egg, grana padano shavings and bread croutons

WARM GOAT CHEESE SALAD

19.50

Goat cheese from our local cheese factory is delicately crafted and served on a bed of a seasonal salad trio. Strips of peppers, cooked and peeled by hand, add a touch of sweetness, while a homemade vinaigrette perfectly complements the dish





Primi

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Fresh seafood from daily arrivals and juicy cherry tomatoes

33.-

ARTISANAL LASAGNA

Freshly prepared and oven-baked made with 100% Swiss beef authentic and green peas

26.-



CREAMY RISOTTO

Accompanied by a creamy zucchini velouté and enhanced with wild shrimp tails all bound together by a delicate bisque

31.-

PENNE WITH THE TASTE OF THE SEA

Penne with royal smoked salmon enhanced by a creamy sauce with fresh sauge

28.-

FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD:

MARGHERITA PIZZA FOR KIDS

Tomatoes and fior di latte

13.-

VEAL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

17.-





Secondi

PAN-FRIED PERCH FILLET

37.-

Served with french fries homemade tartar sauce and a fresh crunchy mixed salad

SWISS VEAL ESCALOPE

39.5

Prepared from a tender veal loin and topped with a delicate lemon sauce. Served with crispy French fries and a trio of grilled vegetables

TENDER SWISS GRASS-FED BEEF FILLET ON A SLATE

53.-

Enhanced by a trio homemade sauces : creamy café de paris butter, flavorful mushroom sauce and spicy garlic sauce served with crispy French fries and a trio of grilled vegetables 220g

SMASH BURGER GOURMET, POMMES FRITES & SES GARNITURES MAISON

100 GR

25.-

200 GR

33.-

Prepared with beef sourced from animals from our locally certified IP butcher shop. The bun carefully crafted by our local bakery encases a delicious blend of melted cheddar and caramelized onions. Our homemade sauce adds an irresistible final touch

PORTION OF FRIES

6,5

VEGETABLES TRIO

13.-

Thin slices of zucchini, eggplant and carrots delicately grilled and seasoned Italian Style

ORIGIN OF OUR MEATS AND FISH

Beef : Swiss

Veal : Swiss

Cold cuts : Italy

Perch Fillet: Lac Léman depending on the season / Poland





DESSERT

HOMEMADE PROFITEROLE

A light puff pastry enclosing a sumptuous vanilla ice cream Mövenpick, while a cascade of homemade hot chocolate sauce, which you will pour yourself, envelops it all, sprinkled with caramelized and crunchy almonds

14.-



MERINGUE CLOUD

A fresh and delicately handcrafted creation, garnished with freshly cut red berries and enhanced by a scoop of Mövenpick vanilla ice cream

14.-

HOMEMADE TIRAMISU

Savoiardi biscuit soaked in our freshly brewed coffee, sprinkled with dark chocolate shards, perfectly complementing our mascarpone cream

10.-

HOMEMADE PANNA COTTA

Creamy and delicate served with its coulis and red berries

9.-

