



La direction et le personnel de «La Gondola» vous souhaitent la bienvenue.

Nous espérons que vous passerez un agréable moment dans notre établissement.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez-vous adresser au personnel de service qui vous donnera tous les renseignements nécessaires.

Toutes les viandes, boeuf, veau, porc, poulet, agneau et cheval sont grillées au charbon de bois.

Bon appétit.

Merci de votre visite.



Horaires d'ouverture

Lundi – Samedi

9h00 – 14h30

18h00 – 24h00

Dimanche

Fermé

Horaires de la cuisine

Lundi – Samedi

11h30 – 14h00

18h30 – 22h00

Informations

Du lundi au vendredi menu du jour à midi CHF 19.00

Provenance de nos viandes

Bœuf : Suisse, Uruguay, Paraguay

Cheval : Suisse, Espagne, Canada

Porc : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Dinde : Suisse, France



Nos entrées froides

100. Salade verte	6.00
101. Salade du buffet	7.50
102. Salade de doucette, lardons, oeuf et croûtons (selon saison)	12.00
103. Tomates et Mozzarella	13.00
104. Saumon fumé, toast et beurre	14.00
105. Cocktail de crevettes	16.00
106. Carpaccio de Boeuf, rucola et copeaux de Parmigiano	16.00
107. Jambon de Parme	19.00
108. Terrine de foie gras, toast et beurre	20.00

Nos plats froids

112. Salade de doucette, lardons, oeuf et croûtons (selon saison)	18.00
113. Tomates et Mozzarella	19.00
114. Saumon fumé, toast et beurre	24.00
116. Carpaccio de Boeuf, rucola et copeaux de Parmigiano	26.00

Nos fondues à discrétion (boeuf, cheval et dinde)

110. Fondue Chinoise (minimum 2 personnes, par personne)	33.50
111. Fondue Vigneronne (minimum 2 personnes, par personne)	35.50

Toutes nos fondues sont servies avec une salade mêlée en entrée et en accompagnement des frites et du riz.
Nos sauces sont faites maison.



Nos viandes grillées au charbon de bois

Steak de Boeuf 180g.

140. Nature	27.00
141. Sauce Poivre vert	29.50
142. Sauce Café de Paris	30.00
143. Sauce aux Morilles	34.00

Entrecôte de Boeuf 200g.

145. Nature	35.00
146. Sauce Poivre vert	37.50
147. Sauce Café de Paris	38.00
148. Sauce aux Morilles	42.00

Filet de Boeuf 200g.

150. Nature	39.00
151. Sauce Poivre vert	41.50
152. Sauce Café de Paris	42.00
153. Sauce aux Morilles	46.00

Steak de Cheval 180g.

160. Nature	25.00
161. Sauce Poivre vert	27.50
162. Sauce Café de Paris	28.00
163. Sauce aux Morilles	32.00

Entrecôte de Cheval 200g.

165. Nature	33.00
166. Sauce Poivre vert	35.50
167. Sauce Café de Paris	36.00
168. Sauce aux Morilles	40.00

*Toutes nos viandes sont servies avec des frites ou des pâtes et des légumes.
Nos sauces sont faites maison.*



Nos viandes grillées au charbon de bois

Filet d'agneau 200g.

180. Nature	36.00
181. Sauce Café de Paris	39.00

Grigliata Mixta (agneau, porc, boeuf, cheval) par pers. 250g.

190. Nature (minimum 2 personnes, par pers.)	39.00
191. Sauce Poivre vert (minimum 2 personnes, par pers.)	41.50
192. Sauce Café de Paris (minimum 2 personnes, par pers.)	42.00
193. Sauce aux Morilles (minimum 2 personnes, par pers.)	46.00

Nos viandes poêlées

Filet Mignon de Porc

175. Sauce à la moutarde à l'ancienne	36.00
177. Sauce aux Morilles	42.00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites ou des pâtes et des légumes.
Nos sauces sont faites maison.

Nos poissons et crustacés

Filets de Perche

195. à la Meunière	31.50
196. aux Amandes	32.50

Crevettes décortiquées

197. à la Provençales	35.00
198. à la Livournaise	36.00

Tous nos poissons et crustacés sont servis avec des frites ou du riz et une salade verte.



Nos pâtes gratinées au four

Lasagne maison 21.00
120. à la bolognese pur boeuf

Cannelloni farcis à la viande pur boeuf 21.00
121. à la salsa rosa (tomate, crème et grana padano)

Agnelotti farcis à la viande pur boeuf 22.00
122. à la crème (crème et grana padano)

Nos pâtes farcies

Tortellini (farcis à la viande)
117. Napoli 21.00
118. à la Crème (crème et parmesan) 22.00
119. à la Romaine (jambon, champignons, crème et parmesan) 23.00

Tortelloni (farcis aux épinards et ricotta)
139. à la Crème (crème et parmesan) 22.00



Nos pâtes

Spaghetti

129. Napoli	18.00
130. Bolognese	20.00
131. Pesto genovese	20.00
132. Carbonara	22.00
138. Aux fruits de mer	24.00

Tagliatelle

115. Bolognese	20.00
123. à la Romaine (jambon, champignons, crème et parmesan)	22.00
127. aux crevettes et brocolis	23.50
128. aux morilles et crème	26.50

Penne

133. Napoli	18.00
134. Bolognese	20.00
135. à la Siciliana (poivrons, aubergines, olives noires, tomate)	21.00
136. à la Tino (jambon, champignons, tomate, crème, parmesan)	23.00
137. à la Pistacchio (lard, pesto de pistache et crème)	24.00



Nos pizzas

050. Margherita Tomate, Mozzarella, Origan	16.00
051. Napoli Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives, Origan	17.00
052. Vulcano Tomate, Mozzarella, Piment, Anchois, Ail, Origan	17.50
053. Jambon Tomate, Mozzarella, Jambon, Origan	18.00
054. Champignons Tomate, Mozzarella, Champignons, Origan	18.00
055. Romana Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives, Origan	19.00
056. Siciliana Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivrons, Anchois, Origan	19.00
057. Hawaï Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas, Origan	19.00
058. 4 Stagioni Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon, Poivrons, Origan	20.00
059. Calabrese Tomate, Mozzarella, Salami piquant, Olives, Origan	20.00
060. Parmigiana Tomate, Mozzarella, Jambon, Aubergines, Origan	20.00



Nos pizzas

061. Capricciosa Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon, Poivrons, Artichauts, Anchois, Origan	21.00
062. Gondola Tomate, Mozzarella, Jambon, Oignons, Piment, Origan	21.00
063. Tonno Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Origan	21.00
064. Calzone Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Origan	22.00
065. Parma Tomate, Mozzarella, Parma, Olives, Origan	24.00
066. Végétarienne Tomate, Mozzarella, Poivrons, Artichauts, Oignons, Origan	21.00
067. Frutti di Mare Tomate, Mozzarella, Fruit de mer, Ail, Persil	23.00

098. Supplément oeuf CHF 1.00
099. Tous changements CHF 1.00



Vin mousseux 75cl.

500. Cuvée Classique Louis Thiébaud Brut	45.00
501. Cuvée Prestige Louis Thiébaud Brut	73.00
502. Cuvée Prestige Louis Thiébaud Rosé Brut**	76.00
** Médaille d'Argent – Effervescents du Monde 2015	
** Médaille d'Argent – Grand Prix du Vin Suisse 2016	

Vin blanc 75cl.

510. Neuchâtel Blanc AOC	34.00
511. Stelluna Grillo Terre Siciliane IGT	42.00
512. Chardonnay Neuchâtel AOC	43.00
513. Pomares Moscatel Galego Branco	51.00

Vin rosé

520. Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC, pot 50cl.	29.00
521. Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC, bouteille 75cl.	43.00

Vin rouge de Neuchâtel

530. Pinot Noir Neuchâtel AOC, pot 50cl.	29.00
531. Pinot Noir Neuchâtel AOC, bouteille 75cl.	43.00
532. Pinot Noir barrique Neuchâtel AOC, bouteille 75cl.	56.00
533. Mosaique Assemblage AOC, bouteille 75cl.	60.00

Vin rouge de France 75cl.

540. Crozes-Hermitage AOC MO 2016 "Les Jalets"	70.00
541. Gigondas AOC MO "Pierre Aiguille"	76.00
542. Châteauneuf-du-Pape AOC MO	89.00



Vin rouge d'Italie 75cl.

550. Negroamaro Salento IGT MO Podere Don Cataldo	39.00
551. Cabernet Merlot IGT MO Podere Don Cataldo	39.00
552. Nero d'Avola Syrah Stelluna	43.00
558. Chianti Classico	43.00
553. Ripasso della Valpolicella Sup. DOC MO 2015 Luciano Arduini	48.00
554. Barbera d'Asti Superiore DOCG MO 2015 80 ANNI	51.00
555. Massimo Veneto IGT MO rosso	76.00
556. Tignanello	160.00
557. Sassicaia	240.00

Vin du Portugal 75cl.

560. Moscato blanc	49.00
561. Casa de Santar « Reserva » rouge	49.00

Vin blanc ouvert

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Neuchâtel	3.60	7.20	10.80	18.00
Chardonnay	5.80	11.60	17.40	29.00

Vin rosé ouvert

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Goron	4.20	8.40	12.60	21.00
Oeil de Perdrix	5.80	11.60	17.40	29.00

Vin rouge ouvert

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Goron	4.20	8.40	12.60	21.00
Pinot noir	5.80	11.60	17.40	29.00
Chianti	4.00	8.00	12.00	20.00
Montepulciano	4.00	8.00	12.00	20.00



Apéritifs & digestifs

400. Frangelico	4 cl	24%	6.00
401. Limoncello	4 cl	30%	6.00
402. Ricard	2 cl	45%	4.50
403. Cynar	4 cl	17%	4.50
404. Bitter Campari	4 cl	23%	4.50
405. Suze	4 cl	20%	5.00
406. Martini blanc	4 cl	15%	4.50
407. Ramazzotti	4 cl	30%	6.00
408. Amaro Averna	4 cl	32%	6.00
409. Porto	4 cl	20%	5.00
410. Spritz	4 cl	23%	7.00
411. Absinthe	2 cl	54%	6.50
412. Blanc cassis	1 dl	16%	4.50

Spiritueux Cognacs

420. Grand Marnier	2 cl	40%	7.00
421. Amaretto	2 cl	28%	6.00
422. Prune	2 cl	40%	7.00
423. Abricotine	2 cl	43%	7.00
424. Pomme	2 cl	37%	4.50
425. Williamine	2 cl	43%	6.00
426. Sambuca	2 cl	40%	6.00
427. Gin	4 cl	38%	8.00
428. Calvados	2 cl	40%	8.00
429. Rémy Martin	2 cl	40%	9.50
430. Grappa Brunello	2 cl	43%	8.50
431. Grap. Fior di vite	2 cl	40%	6.00
432. Prunelle de Bourgogne	2 cl	35%	7.00
433. Vecchia Romagna	2 cl	38%	5.50

Cocktails

440. Gin Tonic	4 cl	38%	10.50
441. Vodka Orange	4 cl	38%	10.00
442. Suze Coca	4 cl	20%	6.00
443. Bacardi Coca	4 cl	38%	10.00
444. Whisky Coca	4 cl	40%	13.00

Whiskies

450. Chivas	4 cl	40%	15.00
451. J & B	4 cl	40%	11.00
452. Ballantines	4 cl	40%	11.00
453. Baileys	4 cl	17%	6.00



Minérales

300. Acqua Panna 25cl.	3.80	303. San Pellegrino 25cl.	3.80
301. Acqua Panna 50cl.	5.00	304. San Pellegrino 50cl.	5.00
302. Acqua Panna 100cl.	9.00	305. San Pellegrino 100cl.	9.00
306. Coca-Cola 33cl.	4.50	309. Fanta Orange 33cl.	4.50
307. Coca-Cola Zéro 33cl.	4.50	310. Sprite 33cl.	4.50
308. Fusetea lemon 33cl.	4.50	311. Jus de Pomme 33cl.	4.50
312. Bitter 10cl.	4.50	314. Schweppes bitterlemon 20cl.	4.50
313. Crodino 10cl.	4.50	315. Schweppes tonic 20cl.	4.50

Jus de fruit

320. Granini orange 20cl.	4.50	323. Granini ananas 20cl.	4.50
321. Granini poire-williams 20cl.	4.50	324. Granini pêche 20cl.	4.50
322. Granini tomate 20cl.	4.50		

Bières bouteilles

700. Heineken 25cl.	5.00
701. Heineken sans alcool 33cl.	4.80
702. Super bock bière 25cl.	4.50
703. Desperados 33cl.	6.00
704. Erdinger blanche 33cl.	6.00

Bières pression

710. Heineken 2dl.	3.20
711. Heineken 3dl.	4.00
712. Heineken 5dl.	6.00

Café et Thé

200. Café, Espresso, Ristretto	3.50	202. Cappuccino	4.50
201. Thé, Tisane	3.40	203. Renversé	3.80

Nos desserts maison

801. Flan Caramel	6.50
802. Tiramisu	8.50
803. Panna Cotta aux baies des bois	8.50
804. Crème brûlée	8.50



Nos desserts de saison

805. Coupe de Fraise	6.50
806. Coupe de Fraise et Crème Chantilly	7.50
807. Coupe Romanoff	8.50

