

# Glacé/Dessert

Unser Gelato artigianale ist ein echtes Gelato nach handwerklicher Tradition: Höchste Qualität verbindet in ihrem authentischen Geschmack den vollkommenen Genuss antiker Rezepturen italienischer Gelatomeister mit einer Schweizer Qualitätsproduktion. Aus einheimischer Milch und Rahm ohne künstliche Aromastoffe frisch hergestellt.

Aromen nach Angebot/Saison in Vitrine:

Pro Kugel 3.00

Rahmzuschlag 1.50

Coupe Dänemark: Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	10.80
Coupe Hot Berry: Vanilleglace mit heissen Waldbeeren, Rahm	12.50
Coupe Baileys: Moccaglace, Vanilleglace, Baileys (17%), Rahm	12.50
Eiskaffee: Moccaglace, Kaffeesauce, Rahm	10.50
Frappés: 2 Kugel Glace nach Wunsch und Vollmilch	8.00
Tiramisù della casa	9.80
Gefüllte Crêpe mit Vanilleglace dazu Waldbeerenragoût	10.80
Apfelküchli mit Vanillesauce und Schlagrahm	12.50
Schokoküchlein mit Vanilleglace	10.50
Hausgemachtes Erdbeer-Panna cotta auf Waldbeerenragoût	9.50
Gebackene Erdbeeren mit Vanillesauce und Schlagrahm	12.50



## Vorspeisen

Bruschetta	9.00
Knackiger, bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salatteller	9.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat mit Speck und Champignons	12.50
Antipasto all`italiana	21.50
Büffelmozzarella mit Tomaten	14.00
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat	19.50
Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	18.00
Knobli-Pizza (Olivenöl, Knobli, Oregano, Mozzarella)	8.00

## Suppen

Ungarische Gulaschsuppe	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarellastreifen	7.50
Minestrone-Italienische Gemüsesuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50

## Für die kleinen Gäste

Micky Maus	Portion Pommes frites	5.00
Spiderman	Spaghetti Napoli	10.00
Donald Duck	Chickennuggets mit Pommes frites	10.00
Harry Potter	Schnitzel mit Pommes frites	12.50
Mafia-Frisbee	Pizza mit Max zwei Zutaten	10.00



## **Pasta/Gnocchi/Lasagne/Risotti**

<b>Tortellini prosciutto e panna</b>	<b>18.50</b>
<b>Tortellini mit Schinken und Rahmsauce</b>	
<b>Tagliatelle Bolognese</b>	<b>19.00</b>
<b>Tagliatelle al tonno</b>	
<b>Tagliolini mit Cherrytomaten, Thunfisch und Oliven</b>	<b>19.50</b>
<b>Tagliatelle pomodoro</b>	<b>17.80</b>
<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>	
<b>Tagliatelle mit Steinpilzen</b>	<b>20.50</b>
<b>Tagliatelle al salmone</b>	
<b>Tagliatelle mit Rauchlachs und Mascarpone</b>	<b>20.80</b>
<b>Tagliatelle con gamberi, zucchini e zafferano</b>	
<b>Tagliatelle mit Crevetten und Zucchini an Safran-Rahmsauce</b>	<b>20.50</b>
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	
<b>Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert</b>	<b>18.50</b>
<b>Gnocchi all`Amatriciana al forno</b>	
<b>Gnocchi mit Speck und Zwiebeln mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert</b>	<b>19.50</b>
<b>Lasagne della casa</b>	
<b>Hausgemachte Lasagne mit Bolognese, Béchamel und Parmesan</b>	<b>20.50</b>
<b>Risotto ai funghi</b>	
<b>Risotto mit verschiedenen Pilzen</b>	<b>19.50</b>
<b>Risotto alla contadina</b>	
<b>Risotto mit verschiedenen Gemüsen</b>	<b>19.50</b>
<b>Strudel di verdure miste con risotto</b>	
<b>Hausgemachter Gemüse-Quark-Strudel mit Risotto</b>	<b>18.50</b>



## **Pesce/Fisch**

<b>Filetti di Egli e Lucioperca in pastella con risotto e verdure Duett vom Egli- und Zanderknusperli serviert mit hausgemachter Sauce Tartar, Risotto und Gemüse</b>	<b>29.50</b>
<b>Filetti di Trota con erbe aromatiche e risotto con verdure Gebratene Forellenfilets an Kräutersauce mit Gemüserisotto</b>	<b>27.80</b>
<b>Salmone in camicia al vino bianco e risotto con verdure Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce mit Gemüserisotto</b>	<b>25.50</b>
<b>Gamberoni alla griglia con Tagliatelle al burro e verdure Riesencrevetten, grilliert mit Butternudeln und Gemüse</b>	<b>29.50</b>
<b>Filetto di Pangasio impanato con patate arrosto Paniertes Pangasiusfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse dazu Sauce Tartar</b>	<b>26.50</b>
<b>Filetti di Branzino al vino bianco con Tagliatelle al burro e verdure Wolfsbarschfilets an Weissweinsauce mit Butternudeln und Gemüse</b>	<b>28.50</b>



## **Carne/Fleisch**

<b>Ossobuco di vitello con risotto zafferano e verdure Kalbhaxe mit Safranrisotto und Gemüse</b>	<b>28.50</b>
<b>Saltimbocca alla Romana con Tagliatelle e verdure Kalbschnitzel Salbei/Parmaschinken mit Butternudeln und Gemüse</b>	<b>29.50</b>
<b>Cotoletta di vitello alla Milanese con patate fritte e verdure Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse</b>	<b>34.50</b>
<b>Cordon bleu di vitello con patate fritte e verdure Cordon bleu vom Kalb Standard dazu Pommes frites und Gemüse</b>	<b>34.50</b>
<b>Cotoletta di maiale alla Milanese con patate fritte e verdure Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</b>	<b>25.00</b>
<b>Scaloppina di maiale ai funghi con Tagliatelle e verdure Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen dazu Butternudeln und Gemüse</b>	<b>25.50</b>
<b>Scaloppina di maiale al limone con Tagliatelle e verdure Schweinsschnitzel an Zitronensauce dazu Butternudeln und Gemüse</b>	<b>25.00</b>
<b>Scaloppina di maiale al Gorgonzola con Tagliatelle e verdure Schweinsschnitzel an Gorgonzolasauce mit Butternudeln und Gemüse</b>	<b>25.00</b>
<b>Cordon bleu di maiale Classico o Italia con patate fritte o Tagliatelle Cordon bleu vom Schwein Standard dazu Pommes frites oder Butternudeln, Gemüse</b>	<b>28.50</b>
<b>Cordon bleu Italia, Parmaschinken, getrocknete Tomate und Käse dazu Pommes frites oder Butternudeln, Gemüse</b>	<b>29.50</b>



## **Carne/Fleisch**

<b>Steak di maiale con patate arrosto e verdure, burro aromatico</b> <b>Schweinssteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse</b>	<b>29.50</b>
<b>Alette di pollo con patate fritte</b> <b>Pouletflügeli im Körbli mit Pommes frites</b>	<b>19.00</b>
<b>Petto di pollo alla griglia con patate fritte o Tagliatelle e verdure</b> <b>Grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter</b> <b>dazu Butternudeln oder Pommes frites und Gemüse</b>	<b>27.50</b>
<b>Petto di Anatra all`aceto Balsamico con Tagliatelle e verdure</b> <b>Gebratene Entenbrust an Balsamico-Honig-Sauce</b> <b>mit Butternudeln und Gemüse</b>	<b>28.50</b>
<b>Filetto di manzo ai fughi porcini con crocchette e verdure</b> <b>Rindsfilet mit Steinpilzsauce mit Croquetten und Gemüse</b>	<b>42.50</b>
<b>Filetto di manzo al pepe verde con crocchette e verdure</b> <b>Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce mit Croquetten und Gemüse</b>	<b>40.50</b>
<b>Filetto di manzo Imperiale con crocchette e verdure</b> <b>Rindsfilet mit cremige Kräutersauce mit Croquetten und Gemüse</b>	<b>42.50</b>
<b>Tagliata di Entrecôte di manzo con rucola e grana, crocchette</b> <b>Geschnittenes Entrecôte vom Rind</b> <b>mit Rucola und Grana Padano-käse dazu Croquetten</b>	<b>32.50</b>



*Herkunft vom Fleisch / Das Personal gibt Ihnen gerne Auskunft.*

<i>Entenbrust:</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Australien, Neuseeland</i>
<i>Schwein, Kalb:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind:</i>	<i>Irish, Argentina, Spanien</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet für Teigwaren:</i>	<i>Brasilien</i>
<i>Eier:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Wurstwaren:</i>	<i>Schweiz, Italien, Spanien</i>
<i>Vorderschinken:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rohschinken:</i>	<i>Italien, Spanien</i>
<i>Geriebener Käse:</i>	<i>Italien, Grana Padano</i>

*Fleisch mit ausländischer Herkunft kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

*Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST. Änderungen vorbehalten.*

*La Dolce Vita Alzbach  
Alzbachstrasse 10  
5734 Reinach AG / Telefon 062 771 71 16  
[info@pizzeria-dolcevita.ch](mailto:info@pizzeria-dolcevita.ch)  
[www.pizzeria-dolcevita.ch](http://www.pizzeria-dolcevita.ch)*



## Getränke

### Kaffee

Kaffee Espresso / Kaffee crème / Schale / Kaffee koffeinfrei	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee Carajillo	6.00
Cappuccino / Latte Macchiato	4.80
Latte Macchiato mit Aromen	5.80
Ovomaltine / Caotina / Punch	4.50

Tee im Chännli	4.50
----------------	------

Lassen Sie sich unsere Teekarte zeigen

### Alkoholfreie Getränke offen

2 dl 3 dl 5 dl

Rhazünser Mineralwasser	3.40	4.20	5.20
Sprite	3.00	3.50	4.80
Coca Cola / Orangina / Ice Tea / Rivella Rot / Süssmost	3.40	4.20	5.20
Energy-Drink Red Bull		(2.5 dl)	5.50
Himbeersirup für Kinder		2 dl gratis	
Hahnenwasser	1.00	2.00	3.00

### Alkoholfreie Getränke im Fläschli

Coca Cola zero	3.3 dl	4.50
Rhazünser Mineral Premium	8 dl	9.00
Arkina Blau Premium	8 dl	9.00
Arkina Blau	3 dl	3.70
Rivella blau / Süssmost Möhl	3.3 dl	4.50
Fruchtsäfte, diverse Aromen	2.0 dl	4.50
Aperitifs ohne Alkohol		
Chinotto / Schweppes Tonic / Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	4.50
Sanbitter rosso	1.0 dl	4.00





### *Aperitifs / Digestifs mit Alkohol*

	<i>Vol. %</i>	<i>cl</i>	
<i>Campari Orange</i>		4	9.00
<i>Campari Bitter</i>	23	4	7.00
<i>Cynar</i>	16.5	4	7.00
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	11	4	8.50
<i>Martini bianco / rosso</i>	15	4	7.00
<i>Amaro Lucano</i>	30	4	7.00
<i>Baileys</i>	17	4	7.00
<i>Limoncello</i>	30	4	7.00
<i>Aperol Spritz</i>		2 dl	8.50
<i>Gespritzter Weisswein süss / sauer</i>		2,5 dl	6.50

### *Bier offen Feldschlösschen / San Miguel*

	<i>Feldschlösschen</i>	<i>San Miguel</i>
<i>Herrgöttli</i>	2 dl 3.40	3.80
<i>Stange</i>	3 dl 4.00	4.50
<i>Grosses</i>	5 dl 5.20	6.00

### *Bier in Flaschen*

<i>Original Feldschlösschen Lager</i>	5 dl	5.50
<i>Original Feldschlösschen Naturfrisch</i>	5 dl	5.80
<i>Original Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	3.3 dl	4.50
<i>Grimbergen Blonde</i>	2.5 dl	5.20
<i>Schneider Weisse Original</i>	5 dl	6.20

### *Aus der Region mit Alkohol*

<i>Möhl Suure Moscht mit / ohne Alkohol</i>	5 dl	5.50
---	------	------



