

...zum Apero

Nachos-Chips mit pikanter Sauce
CHF 11.00

Oliven & mehr.

Oliven, getrocknete Tomaten
Frischkäse in Rohschinken
CHF 16.00

Vorspeisen & Suppen

Grüner Blattsalat

French, Italian oder Haus-Dressing
CHF 12.00

Haus-Salat „Collina“

Blattsalat-Mix mit Karotten, Cherrytomaten, Radiesli
Gerösteten Kernen & Belper Knolle, Haus-Dressing
CHF 14.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutôns

CHF 14.00

Nüsslisalat mit sautierten Gambas

an rassisger Mango-Chili Vinaigrette
CHF 19.50

Rinds-Carpaccio mit Baumnussöl

Ruccola & Parmesan
CHF 19.50

Gambas in Chili, Knoblauch, Kräuter & Baguette (pikant)

CHF 23.00

Bündner Capuns (2 Stück)

CHF 16.50

Karotten-Ingwersuppe

mit Sesamgebäck
CHF 14.00

Tomatenessenz mit konfierten Cherry Tomaten

CHF 14.00

Bündnerisch

Capuns

Klassische Krautwickel mit Salsiz
in Milchbouillon gegart & Bergkäse überbacken
CHF 26.00

Pizokels

Quark-Pizokels aus Weissmehl
mit Karotten, Lauch und Rohschinken & Rahm
CHF 26.00

Grischunata

Capuns & Pizokels & Apfelschnitz
... für diejenigen, die beides lieben!
CHF 34.00

Alle Bündner-Gerichte auch als Vegi möglich!

fernöstlich & trendig

Thai-Curry-Gemüse mit Quinoa

CHF 26.00

Rassiges Thai-Chicken mit Chili

Sesamreis & Erdnussauce
CHF 34.00

Kulinarische Highlights

Kalbsbäggli in Pinot Noir geschmort

Kräuterrisotto
CHF 39.00

Zartes Hirsch-Entrecôte mit Waldpilzkruste

Preiselbeersauce, Rahmwirsing & Butterspätzli
CHF 44.00

Lammfilet an rassisgem Senf-Kräuterjus

Ratatouille und Kartoffelgratin
CHF 42.00

Rindsfilet mit Rindermark-Briochekruste überbacken

Blattspinat, Trauben & Beilage nach Wahl
Gents-Cut 180g CHF 49.00 Ladys-Cut 120g CHF 42.00

Beilagen: Pommes frites, Rösti, Bratkartoffeln, Risotto, Pizokels, Kartoffelgratin

Frischer Fisch

Saiblingsfilet in Kiefernadel-Panadé gebraten

Hausgemachte Zitronen-Mayonnaise
Schnittlauch-Kartoffeln & Krautstiel
CHF 39.00

Zanderfilet „Pinot Gris“

Safran-Risotto & Fenchel
CHF 39.00

Klassiker

„Bündner“ Cordon bleu vom Schwein

Getrocknete Tomaten, Bündner Rohschinken, Bergkäse & Pommes frites
CHF 36.00

Kalbs-Cordon bleu „Klassik“

Kochschinken, Greyerzer & Pommes frites
CHF 40.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfelschnitzen

Butterrösti & Gemüse
CHF 38.00 Kleinere Portion CHF 32.50

Spaghetti „Collina“

an rassisger Cognacsauce, Gemüsestreifen & Rindsfiletwürfel
CHF 32.00 kleinere Portion CHF 26.50

Kalbsgeschnetztes „Dézaley“

Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce, Butterrösti & Marktgemüse
CHF 44.00 Kleinere Portion CHF 38.50

Käsefondue

Meaz e Meaz“

...Das Gourmet Fonode aus Bündner Bergkäse!
Splügner Findling & Cremoso, Fondue-Brot
CHF 35.50 pro Person
Gschwellti plus CHF 5.00 pro Portion

Für Allergien und Unverträglichkeiten melden Sie sich bitte bei unseren Service-Mitarbeiter.

Reduktion für kleinere Portion bei den Hauptgängen. CHF 4.00.



Liebe Gäste

Bei uns wird täglich frisch gekocht!
Saisonale, regionale Produkte und Zutaten von bester Qualität liegen uns am Herzen.

Wir zählen auf unsere langjährigen Lieferanten:

Puracenter Lenzerheide, Milchprodukte
Bäckerei Aurora Lenzerheide, Brotspezialitäten
Metzgerei Spiess Lenzerheide, Fleisch
Traitafina, Fleisch
Ecco Jäger Landquart, Gemüse
Puracenter Valbella, Gemüse

Ihre Gastgeber



unsere philosophie

Bei uns im Hotel Collina können Sie gemütliche Zimmer mieten.
Preise entnehmen Sie unter www.hotelcollina.ch. Gerne beraten wir Sie auch direkt bei uns an der Rézeption persönlich oder per Telefon 081 385 00 85.

capuns, pizokels & maluns

Bündnerspezialitäten ...wie anno dazumal!

La Grischunata...

Ab 4 Personen zum selber schöpfen! Auf Voranmeldung bis 16.00 Uhr können sie auch gerne ein Grischunata-Menu bei uns reservieren! Trockenfleisch-Spezialitäten, Frischer Ziger, Grischunata & süsses Finale!
Menu Fr. 58.00 pro Person

...wenn Sie eine feine herzhaft Churer Fleischtorte dazu möchten CHF 10.00 Zuschlag pro Person.

good morning...

Frühstücksbuffet für Geniesser!

Fit, gesund & regional!
Täglich 07.30 bis 11.00 Uhr!

