

Mittagskarte

11.30 bis 14.00 Uhr

Salate.

Kleiner grüner Salat
mit Dressing nach Wahl
CHF 8.50

Haussalat «Collina»
Blattsalat-Mix mit Randen,
Karotten, Radiesli, geröstete
Kernen & Croutons
Haus-Dressing
CHF 14.50 Kl. Portion CHF 12.50

Nüsslisalat
mit Ei, Speck & Croutons
French-Dressing
CHF 14.50



Unsere Dressings:
French, & Italian
Unser Hausdressing
Trauben-Walnuss-Dressing

Fitness-Haussalat „Collina“
mit gebratenen Pouletstreifen
Dressing nach Wahl
CHF 22.50



Flammkuchen klassisch
Crème fraîche, Rauchspeck &
Zwiebeln
CHF 16.00

Flammkuchen herzhaft
Crème fraîche, Rauchspeck &
Zwiebeln
Getrocknete Tomaten & Champignons
CHF 16.00



Bündnerisch.

Grischunata
Capuns - Pizokels -
Apfelschnitze
... für diejenigen, welche
beides mögen!
CHF 30.00

Capuns
Mangoldwickel mit Salsiz
in Milchbouillon gegart &
mit Käse überbacken
CHF 24.00

Pizzokels
Buchweizen-Quark-Pizokels
mit Karotten, Wirsing, Coppa &
Schlagrahm
CHF 24.00



Pasta.

Spaghetti „Monti“
Steinpilze, Spinat, Tomatensauce
CHF 18.50

Spaghetti „Collina“
mit Rindsfiletwürfel & Gemüsestreifen
rassige Cognac-Tomatensauce
CHF 30.00 Keiner Portion CHF 26.50

Gourmet- Käsefondue

„Meaz e Meaz“

Bündner Bergkäse aus Splügen
und Andeer & Fondue-Brot.
CHF 35.50 pro Person
Gschwellti CHF 5.00 pro Portion

Bei Fragen zu Allergien und
Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne.

Reduktion für kleinere Portion
bei den Hauptgängen.
CHF 4.00.

Winter Spezialität

Sennen-Rösti
Mit Ei
Speck und Käse überbacken
CHF 21.00

Tofu-Tätschli
auf frischem Wokgemüse
Rotes Thai-Curry mit
Passionsfrucht
CHF 23.00

**Knusprige
Maispouardenbrust**
gefüllt mit Waldpilzen &
Frischkäse auf
Alpenkräuter-Risotto
CHF 28.00

**«Suura-Mocka»
Rindsschmorbraten**
Kartoffelstock
CHF 34.50

Frischer Fisch.

Saiblingfilet an Orangensauce
Butterreis & sous-vide
gegarter Chicorée
CHF 34.50

Klassiker.

Geschnetzelte Kalbsleber
Birnschnitze & Cranberries
Butterrösti & Gemüse
CHF 36.00

**Zürich - Geschnetzeltes
Kalbfleisch**
an feiner Champignonrahmsauce
Butterrösti & Gemüse
CHF 38.00 Kl. Portion CHF 30.50

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites & Gemüse
CHF 24.50

Bündner Cordon-bleu
Rohschinken, Tomate
Bergkäse & Pommes frites
CHF 29.00

Süßes Finale.

Feigenparfait
Portweifeigen & Nuss-Crumbles
Fr. 14.00

warmes Schoggiküechli
Vanilleglacé & Rahm
CHF 9.50

Apfelküchlein
mit Zimt & Zucker
Vanillesauce & Schlagrahm
CHF 8.50

**Apfelstrudel mit
Vanillesauce & Schlagrahm**
CHF 8.50

Karamelköppli „Collina“
mit Früchten & Schlagrahm
CHF 11.00

**Gerührter Eiskaffee mit Kirschen
& Schlagrahm**
CHF 11.00

Bündner Für

Himbeer-Sorbet mit
Bündner Marc
CHF 11.00



Apero.

Olivens & mehr.
Getrocknete Tomaten,
Frischkäse in Rohschinken
CHF 16.50

Nachos an pikanter Sauce
CHF 9.00

Heimat.

Bündner Plättli „Heimat“
Bündnerfleisch & Rohschinken
Salsiz - Rauchspeck Alpkäse -
Essiggurken
CHF 24.00

Bündner Salsiz
CHF 11.00

Heidner Bergkäse am Stück
Nüsse & Bierabrot & Trauben
CHF 14.50

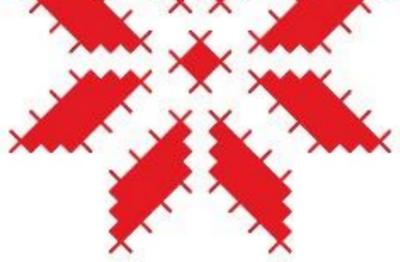
Wurst & Käse
Schweizer Servalat-Käse-salat
Essiggurken, Zwiebeln
French-Dressing
CHF 18.50
ohne Käse CHF 18.50

Suppen.

Bündner Gerstensuppe
in der grossen Tasse
CHF 9.50

Sellerie-Apfel-Cidre Suppe
mit Baumnuss
CHF 12.00

**Kräftige klare
Ochsenchwanzsuppe**
mit Einlage
CHF 12.00



Mittagskarte

11.30 bis 14.00 Uhr



Drinks.

„Urs“ Lieber Eisbär statt Kater!
Fermentierte Limette & Vermouth (alkoholfrei)
33cl CHF 5.50

Hausapero „Collina“ (alkoholfrei)
Holunderblütensirup, Zitrone & Beeren
CHF 6.00

Ginger-Beer (alkoholfrei)
CHF 5.50

Aperol Sour

Aperol mit Ginger Beer
CHF 9.50

Apple-Cidre, Möhl

3 vol.%
CHF 7.00

Kaltgetränke

Passugger	77cl	CHF 8.80
Passugger	47cl	CHF 6.80
Passugger	33cl	CHF 4.50
Allegra	77cl	CHF 8.80
Allegra	47cl	CHF 6.80
Allegra	33cl	CHF 4.80
Cola, Cola zero	33cl	CHF 4.80
Rivella rot, blau oder grün	33cl	CHF 4.80
Sprite	33cl	CHF 4.80
Shorley	33cl	CHF 4.80
Sinalco	33cl	CHF 4.80
Bitter Lemon	20cl	CHF 5.50
Tonic Water	20cl	CHF 5.50
Spicy Ginger	20cl	CHF 5.50
Ginger Ale	20cl	CHF 5.50
San Bitter	20cl	CHF 5.00
Frisch gepresster Orangensaft	33cl	CHF 7.50
Zizerser Säfte	33cl	CHF 7.50
Tomatensaft	20cl	CHF 7.50
Saurer Most mit Alkohol	50cl	CHF 7.00
Saurer Most ohne Alkohol	50cl	CHF 7.00

Apero

Apple Cidre Möhl, 3.5 vol.%	33cl	CHF 7.00
Aperol Sprizz mit Ginger Beer	30cl	CHF 9.50
Bündner Sekt	15cl	CHF 9.50
Prosecco	15cl	CHF 9.50
Aperol Sprizz	20cl	CHF 9.50
Hugo, Holunderblütensirup, Prosecco	20cl	CHF 9.50
Bicicletta, Campari, Prosecco	20cl	CHF 9.50
Campari, Cynar, Martini, etc.	40cl	CHF 7.50
Pernod mit Quellwasser	40cl	CHF 7.50

Heissgetränke

Café crème, Espresso	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.00
Latte Macchiato	CHF 5.50
Heissi Haselnuss-Schoggi & Schlagrahm	CHF 6.00
Sirocco Tee (wählen Sie aus unserer Teekarte)	CHF 5.00
Punch wärmend heiss! (www.sirupier.ch)	CHF 5.00
Zwetschgen-Zitrone „besser als Punch,“	CHF 5.00
Holunderbeer	CHF 5.00
Orangenblüten	CHF 5.00
Rum Punch	CHF 5.00
Rum Punch mit Alkohol	CHF 5.00

Kaffi mit Schuss

Bündner Röteli-Kaffee mit Kirsch, Röteli & Schlagrahm	CHF 8.50
Kaffee Collina mit Schuss & Schlagrahm	CHF 8.50
Kaffee Baileys	CHF 8.50
Kaffee Amaretto	CHF 8.50
Schümli Pflümli	CHF 8.50

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 Réception persönlich oder per Telefon 081 385 00 85.

Grischunata

Bündnerspezialitäten ..wie anno dazumal!

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. 55.00 pro Person

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

Gut zu wissen...

Frühstücken sie fit, gesund & regional!

Starten Sie den Tag mit unserem z-Morgabuffet. Täglich 07.30 bis 11.00 Uhr!
Wählen Sie aus unserer Frühstückskarte!

Fondue Spezialitäten

Auf Reservation können Sie bei uns Fondue chinoise Buffet à discretion! & Käsefondue vorbestellen.