

vielfältig, aromatisch & aussichtsreich

Herzlich willkommen im Restaurant «La Collina».





Der Name „La Collina“ stammt aus der rätoromanischen Sprache und bedeutet „die Anhöhe“. Wo könnte man bessere Aussichten geniessen? Erleben Sie auf der Sonnenterrasse oder im jugendlich frisch gestalteten Restaurant mit herrlichem Ausblick auf die Bündner Bergwelt farbenfrohe Gerichte in gemütlicher Runde. Frisch, ungezwungen und mit südlichen Touch versehen, werden Sie im La Collina kulinarisch verwöhnt.

different , aromatic, promising

Welcome to «La Collina».

The name "La Collina" in Rhaeto-Romanic dialect means "The Hill". Where could you better enjoy the breathtaking views of the Grisons Mountains? Experience our abundant culinary fares in good company either on our summer terrace or in our young and vibrant restaurant facing the alpine landscape. Enjoy our cuisine in La Collina with a touch of southern taste.

Vorspeisen / Starters

Gemischte Sommerlicher Salat   mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüse und Kräutern <i>Mixed leaf sommer salad</i> <i>served with a selection of lettuces, vegetables and herbs</i>	CHF 16
Rindscarpaccio mit Eierschwämmli Salat,  Kräuteremulsion und gehobeltem Sprinz <i>Beef carpaccio with chanterelle salad,</i> <i>herb emulsion and shaved Sprinz cheese</i>	CHF.31
Gebackene Eglifilets an Artischockensalat und Basilikumdip <i>Baked perch on artichoke salad and basil dip</i>	CHF 29
Schweizer Büffelmozzarella mit Datterini Tomaten,  Marmelade von grünen Tomaten und Rucola Salat <i>Swiss mozzarella di bufala with Datterini tomatoes,</i> <i>green tomato marmalade and arugula salad</i>	CHF 24

Suppen / Soups

Geflügelessenz mit Spinatravioli und Gemüsewürfel <i>Vegetable essence with spinach ravioli and vegetable dices</i>	CHF 15
--	--------


Zwischengänge / *Middle courses*

Pasta & Risotto


- Casareccia „alla Genovese“ mit Basilikumpesto, ✓ CHF 19
Bohnen, Kartoffelwürfel und Tomaten
*Casareccia „alla Genovese“ with basil pesto,
beans, potato cubes and tomatoes*
- Tagliatelle mit Eierschwämmli sauce, ✓ CHF 29
Schnittlauch und marinierten Spinat
*Tagliatelle with chanterelle sauce,
chives and marinated spinach*
- Carnaroli Risotto mit sautierten Riesencrevetten € CHF 32
und Antipasti Gemüse
*Carnaroli Risotto with sauteed scampi
and antipasti vegetables*


Hauptgang / *Main course*

Tagesempfehlung aus «Meer, Fluss & See» Tagespreis
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
Catch of the day Marketprice
Please ask our team members for further information


Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, 
Zucchini, Artischocken und Fetakäse CHF 31
Potato gnocci with dried tomatoes, zucchini,
artichiokes and Feta cheese

Gebratenes Zanderfilet an Basilikumsauce, CHF 42
Peperonata und Fregola Sarda
Sauteed pikeperch on basil sauce,
peperonata and Fregola Sarda

Lammracks an Chorizo Jus,  CHF 46
feinen Bohnen und Kartoffelgratin
Rack of lamb on chorizo jus,
green beans and potato gratin

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust an Orangenjus,  CHF 39
Zucchini und Baumnuss-Risotto
Saltimbocca of guinea fowl on orange jus,
zucchini and walnut - risotto

Kalbsmedaillon mit Estragon-Pommery  CHF 49
Senf Sauce, Gemüse und gerösteten Rosmarinkartoffeln
Veal medaillon with tarragon- Pommery mustard sauce,
vegetables and roasted rosemary potatoes

Clean Eating 
möglichst naturbelassene Rohstoffe, gesund zubereitet ohne raffinierten
Zucker, weissem Mehl, synthetische Zusätze-, Süß-, Farb- und Aromastoffe``

Clean Eating Non-processed ingredients, wholesome prepared, without using
refined sugar, white flour and artificial additions

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

Herkunftsbezeichnung / *Declaration of origin:*
Kalb, Rind: Schweiz / Australien
Veal, beef : Switzerland / Australia
Lamm: Schweiz / Australien / Schottland
Lamb: Switzerland / Australia /Scotland
Kaninchen: Ungarn
Rabbit: Hungary
Poulet, Geflügel: Schweiz / Frankreich
Chicken, poultry: Switzerland / France
Wurst, Schinken: Schweiz / Italien
Sausage, ham: Switzerland / Italy
Fisch, Krustentiere: auf Nachfrage
Fish, shell fish: upon request

Dessert & Käse / *Dessert & Cheese*

Hausgemachte Eiscreme in verschiedenen Aromen (pro Kugel) <i>Homemade ice cream with various flavours (per scoop)</i>	CHF 4
Dessertauswahl im Glas (pro Glas) <i>Dessert selection (per glas)</i>	CHF 7
Mediterrane Käseauswahl vom Brett <i>Mediterranean cheese selection on the board</i>	CHF 19
Arosa Sauerrahmtörtchen mit Zitronenmelisse und Beerensalat <i>Arosa sour cream tartlett with lemon balm and mixed berries salad</i>	CHF 15
Tagesdessert bitte fragen Sie unseren Servicemitarbeiter <i>Daily dessert recommendation please ask your server</i>	CHF 14