

Allegra  
und herzlich willkommen  
bei uns im Restaurant  
Collina  
7550 Scuol

## Warme Speisen

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 30 | Schweinsschnitzel Paniert<br>Pommes-Frites und Tagesgemüse  | 24.80 |
| 32 | Grillteeller<br>(Verschiedene Fleischsorten vom Grill)<br>garniert mit Ananas und Peperoni, dazu<br>Pommes-Frites und Salat   | 29.80 |
| 33 | Piccata «Milanese» (Kalbfleisch)<br>Tomatenspaghetti, Saisonsalat   | 29.80 |
| 34 | Vitellonesteak mit Kräuterbutter<br>(Zartes Natura-Beef aus einheimischem<br>Biobetrieb) mit Pommes-Frites und<br>Tagesgemüse | 34.80 |
| 35 | Cordon bleu «Maison» (Schweinefleisch)<br>mit Pommes-Frites oder Spaghetti<br>und Tagesgemüse                                 | 26.80 |
| 36 | Engadiner Pizzockels<br>Hausgemachte Spätzli mit Lattich, Zwiebeln<br>und Speck, überbacken mit Käse,<br>dazu Saisonsalat     | 22.80 |
| 37 | Riesenschnitzel (Wienerart)<br>garniert mit vielen frischen Salaten   | 24.80 |

## Unsere Röstispezialitäten

38 Rösti Bauernart 22.80  
Sie essen aus der Pfanne:  
Rösti mit Käse überbacken, Speck und  
ein Spiegelei, dazu ein gemischter Salat

39 Alpenrösti 22.80  
Auch aus der Pfanne:  
Rösti mit Schinken und Käse überbacken  
dazu ein gemischter Salat

40 Kalbsbratwurst mit Rösti 18.80  
und Salat

## Bündner Spezialität

50 Capuns 22.50  
gefüllter Mangold-Rouladen an Rahmsauce

## Salate

|   |  |       |
|---|--|-------|
| 0 | Menue Salat  | 6.50  |
| 1 | Kleiner gemischter Salat (mind. 7 Sorten)                              | 9.00  |
| 2 | Kleiner grüner Salat   | 7.80  |
| 3 | Grosser gemischter Salat   | 14.00 |
| 4 | Cervelatsalat «Spezial»  | 16.30 |
| 5 | Thonsalat «Collina»  | 16.30 |
| 6 | Salatteller «Collina»<br>(Garniert mit Rohschinken und Bündnerfleisch) | 24.00 |

## Kalte Gerichte oder Vorspeisen

|    |   |                            |
|----|---|----------------------------|
| 9  | Gemischte Platte 150 gr.<br>(Verschiedene Fleischsorten und Käse) | 24.50                      |
| 10 | Schinken oder Salamibrot  | 7.50                       |
| 11 | Bündnerfleischbrot  | 9.00                       |
| 12 | Salsiz (Hirsch)   | 12.80                      |
| 13 | Tomate - Mozzarella   | klein 9.50<br>gross 14.50  |
| 14 | Carpaccio de Bresaola<br>del Poschiavo                            | klein 16.00<br>gross 28.50 |

## Suppen

|    |                           |      |
|----|---------------------------|------|
| 16 | Tagessuppe                | 6.50 |
| 17 | Hausgemachte Minestrone   | 8.80 |
| 19 | Gulaschsuppe              | 8.80 |
| 20 | Hausgemachte Gerstensuppe | 8.80 |

## Für unsere Kleinen

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 25 | Pinoccio - Teller<br>(kleine Pizza Margherita)                            | 11.80 |
| 26 | Micky - Maus Teller<br>(Spaghetti an Tomatensauce)                        | 9.80  |
| 27 | Tom + Jerry - Teller<br>(Kleines Schnitzel mit Pommes-Frites und Ketchup) | 18.50 |
| 28 | Lupo Teller<br>(Portion Pommes-Frites und Ketchup)                        | 8.80  |

## Teigwarengerichte

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 41 | Spaghetti al Burro<br>(Butterspaghetti)  | 13.80 |
| 42 | Spaghetti Napoli<br>(an echter italienischer Tomatensauce)   | 15.80 |
| 43 | Spaghetti Supersugo<br>(an feiner Rindfleischsauce)  | 17.80 |
| 44 | Spaghetti Carbonara<br>(Rahm, Schinken, Ei, Käse)  | 17.80 |
| 45 | Spaghetti Alberto<br>(Tomatensauce, Zwiebeln, Speck, Peperoncini,<br>Peperoni und Rahm, sehr pikant) | 17.80 |
| 46 | Gnocchi di Patate<br>(an Tomatensauce)   | 17.80 |
| 47 | Tortelloni alla Panna<br>(mit Spinatfüllung)   | 18.80 |
| 48 | Spaghetti al Tonno<br>(Thunfisch an Tomatensauce)  | 17.80 |
| 49 | Lasagne al Forno   | 17.80 |

Aus unserer  
Pizzeria

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | PIZZA MARGHERITA<br>(Tomaten, Mozzarella, Oregano)                                      | 14.30 |
| 51 | PIZZA CIPOLLA<br>(Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oregano)                               | 14.30 |
| 52 | PIZZA SICILIANA<br>(Tomaten, Mozzarella, Sardellen<br>Schwarze Oliven, Kapern, Oregano) | 15.30 |
| 53 | PIZZA GORGONZOLA<br>(Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano)                          | 15.30 |
| 54 | PIZZA SALAMI<br>(Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano)                                  | 16.30 |
| 55 | PIZZA FUNGHI<br>(Tomaten, Mozzarella, Champignons)                                      | 16.30 |
| 56 | PIZZA PROSCIUTTO<br>(Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano)                            | 16.30 |
| 57 | PIZZA AL TONNO<br>(Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,<br>Zwiebeln, Oregano)                | 16.30 |



|    |  |       |
|----|--|-------|
| 58 | PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI<br>(Tomaten, Mozzarella, Schinken,<br>Champignons, Oregano)                  | 17.30 |
| 59 | PIZZA VENEZIA<br>(Tomaten, Mozzarella, Spinat,<br>Peperoni, Spargeln, Oregano)                         | 17.30 |
| 60 | PIZZA CACCIATORE<br>(Tomaten, Mozzarella, Speck<br>Champignons, Oregano)                               | 17.30 |
| 61 | PIZZA VERDURA<br>(Tomaten, Mozzarella, Gemüse,<br>schwarze Oliven, Oregano)                            | 17.30 |
| 62 | PIZZA CAPRICIOSA<br>(Tomaten, Mozzarella, Schinken,<br>Artischocken, Oregano)                          | 18.30 |
| 63 | PIZZA 4-STAGIONE<br>(Tomaten, Mozzarella, Schinken, Arti-<br>schocken, Champignons, Spargeln, Oregano) | 18.30 |
| 64 | PIZZA FRUTTI DI MARE<br>(Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano)                                  | 18.30 |
| 65 | PIZZA ENGIADINA<br>(Tomaten, Mozzarella, Hirschsalsiz,<br>Peperoni, Oregano)                           | 19.30 |

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 85 | PIZZA HAWAII<br>(Tomaten, Mozzarella, Schinken,<br>Ananas, Oregano)   | 18.30 |
| 81 | PIZZA 4-FORMAGGI<br>(Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,<br>Parmesan, Bergkäse, Oregano)                                       | 18.30 |
| 66 | PIZZA DIAVOLA<br>(Tomaten, Mozzarella, Scharfer Salami<br>Peperoncini, Oregano)   | 19.30 |
| 67 | PIZZA CALZONE<br>(Gefüllt mit Schinken, Champignon,<br>Mozzarella, Übergossen mit Tomatensauce)                             | 19.30 |
| 68 | PIZZA MAMMA MIA<br>(Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons,<br>Salami, Zwiebeln, Sardellen, Oregano<br>Schwarze Oliven) | 22.50 |
| 75 | PIZZA COLLINA<br>(Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champi-<br>gnons, Knoblauch, Schwarze Oliven, Oregano)                  | 21.50 |
| 80 | FAMILIENPIZZA<br>(Belegt nach Ihrer Wahl, ca. 60 cm)  | 36.00 |

Wein  
und  
Getränkekarte

## Bier

### Flaschen

|                         |       |      |
|-------------------------|-------|------|
| Calanda                 | 58cl  | 5.60 |
| Erdinger Weissbier      | 30 cl | 4.90 |
| Clausthaler Alkoholfrei | 30 cl | 4.60 |

### Offenausschank

|                  |       |      |
|------------------|-------|------|
| Calanda vom Fass | 30 cl | 4.00 |
| Calanda vom Fass | 50 cl | 5.20 |

## Aperitif

|               |             |      |      |
|---------------|-------------|------|------|
| Appenzeller   | 29,0 vol. % | 4 cl | 5.40 |
| Alpenbitter   | 29,0 vol. % | 4 cl | 5.40 |
| Campari       | 23,0 vol. % | 4 cl | 5.40 |
| Cinzano weiss | 16.5 vol. % | 4 cl | 5.40 |
| Cinzano rot   | 16.5 vol. % | 4 cl | 5.40 |
| Cynar         | 16.5 vol. % | 4 cl | 5.40 |

## Offene Weine weiss

|                       | <u>20-cl</u> | <u>50-cl</u> |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Fendant du Valais AOC | 8.20         | 20.20        |
| Fechy AOC             | 8.20         | 20.20        |
| Epesses AOC           | 9.50         | 23.50        |
| Chardonnay - Chile    |              | 16.50        |

## Offene Weine rosé

|                               |  |       |
|-------------------------------|--|-------|
| Rosolaccio (Toscana)          |  | 17.80 |
| La Favilla (Valtellina)       |  | 18.20 |
| Rosato Toscana «Trasquanello» |  | 17.80 |

## Offene Weine rot

|                      |      |       |
|----------------------|------|-------|
| Merlot del Piave DOC | 4.80 | 12.60 |
| Valtellina DOC       | 7.00 | 16.80 |
| Chianti DOC          | 7.80 | 17.20 |
| Bündner Ritter       |      | 24.50 |
| Dôle du Valais AOC   | 8.20 | 20.20 |

## Kaffee / Tee / Milchgetränke

|  |       |
|--|-------|
| Kaffee / Espresso / Milchkaffee                            | 3.90  |
| Cappuccino   | 4.10  |
| Kaffee Mélange   | 4.90  |
| Verschiedene Tees  | 3.90  |
| Milch kalt / warm (dampferhitzt)                           | 3.20  |
| Latte Macchiato  | 4.50  |
| Ovomaltine /Schokolade                                     | 4.20  |
| Frühstück (Milchkaffee<br>Brot Gipflei, Butter, Konfitüre) | 13.80 |
| Frühstück vom Buffet                                       | 17.50 |

## Mineral- und Tafelwasser

|                                 |        |      |
|---------------------------------|--------|------|
| Flaschen                        |        |      |
| div. Mineralwasser nature / süß | 30 cl  | 4.00 |
| Michel Orangensaft 20 cl        |        | 4.50 |
| Sirup 30 cl                     |        | 1.50 |
| Offenausschank                  |        |      |
| div. Mineralwasser natur / süß  | 30 cl  | 3.80 |
|                                 | 50 cl  | 5.00 |
|                                 | 1 Lit. | 8.00 |

# Gebrannte Wasser

|            |                 |      |      |
|------------|-----------------|------|------|
| Kirsch     | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 4.50 |
| Zwetschgen | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 4.50 |
| Williamine | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 5.70 |
| Pernod     | 37,5 - 42 vol.% | 4 cl | 6.00 |
| Cognac     | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 8.70 |
| Whisky     | 37,5 - 42 vol.% | 4 cl | 8.70 |
| Grappa     | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 4.00 |
| Kräuter    | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 4.00 |
| Obstler    | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 4.00 |
| Pflümli    | 37,5 - 42 vol.% | 2 cl | 4.50 |

# Flaschenwein rot

50 cl  
Fr. 28.00

NERO d`AVOLA SICILIA IGT «sanRICCO»

Vinicola La Favorita, Toscanella die Tozza, Italien

Die Farbe ist ein tiefes Rubinrot, Feine, intensive Nase nach kleinen, kräftigen Beeren und Gewürzen, Leise an Amarenen erinnern. Im Gaumen typische Würznuancen, reife Früchte, ausgewogene Säure und feine Tannine. Wirkt voll und harmonisch mit breitem, gefälligen Abgang.

Ein sehr sauberer und interessanter Wein, der kurz in grossen Eichenfässern gereift wurde. Nur bestes Traubengut wurde verwendet.  
Traubensorte: 100% Nero d'Avola





# Flaschenwein rot

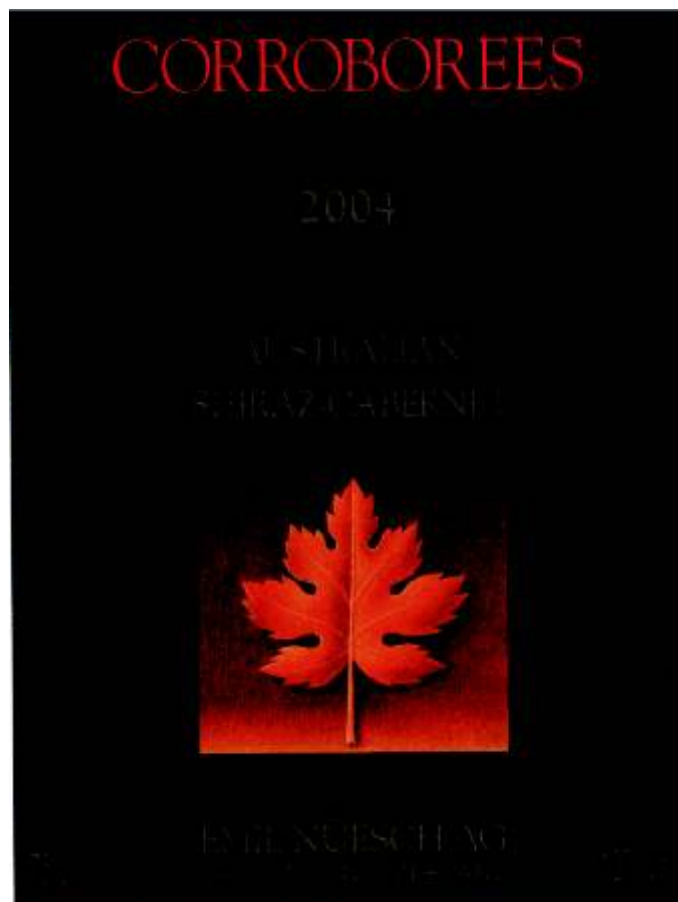
75 cl  
Fr. 45.00

## SHIRAZ-CABERNET «CORROBOREES»

Nüesch Weine, Balgach

Der boomende, junge Weinkontinent Australien beschenkt uns mit diesem Cuvée aus Trauben der französischen Nobelreben Shiraz und Cabernet.

Dieser Blend (Cuvée) zeigt den pfeffrigen Shiraz-Charakter und die Beerenaromen der Cabernet Trauben. Kräftig im Gaumen mit attraktiven Fruchtaromen, weich und doch körperreich. Der Name Corrobores (Korroboris) bezeichnet einen Volkstanz in der Kultur der Aborigines. Traubensorten: Shiraz und Cabernet.



# Flaschenwein rot

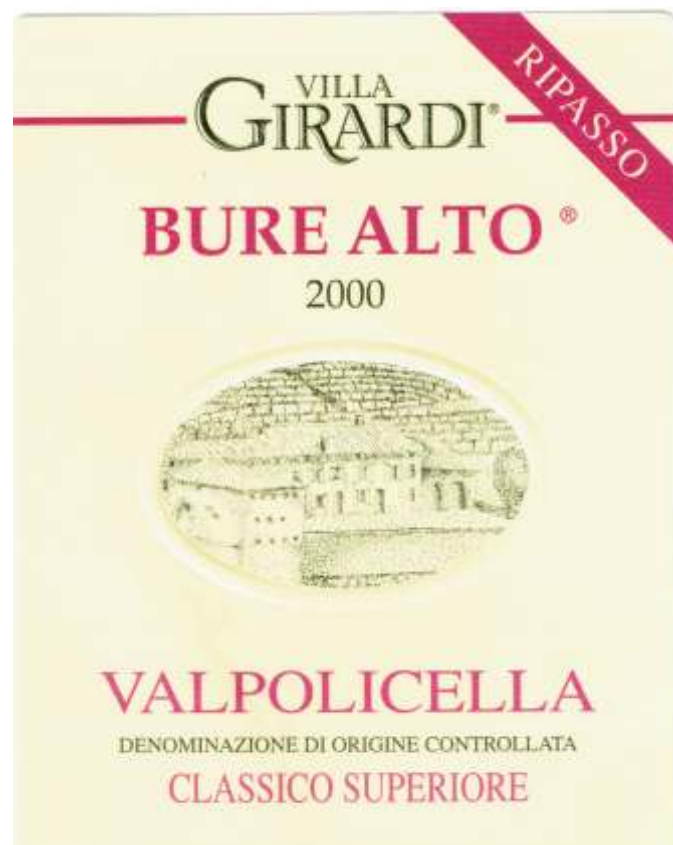
75 cl  
Fr. 45.00

## BURE ALTO «RIPASSO» CLASSICO SUPERIORE

DOC MO, VILLA GIARDI, VALPOLICELLA

Ein Ripasso wurde ein 2. Mal mit einer Maische vergoren. z.B. der vom Amarone, womit dieser Wein eheblich mehr Fülle und Geschmack erhält.

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.



# Flaschenwein rot

75 cl  
Fr. 59.00

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Granatrote Farbe, charakterischer Duft und  
voller samtiger Geschmack.

Passend zu: Braten, Wildfleisch und saftigen Steak`s.

# Flaschenwein rot

75 cl  
Fr. 58.00

SHIRAZ-CABERNET «CORROBOREES»

BODEGAS PASTOR DIAZ S.L.ALDEANUEVA DE EBRO SPANIEN

Die Lese der Trauben erfolgte zum besten Zeitpunkt der Reife. Während 12 Monaten Lagerung in amerikanischen Eichenfässern und 24 Monaten Flaschenlagerung. Crianza ist die Kinderstube in welcher der Wein reift, mindestens 6 Monate in Barrique und 2 Jahre in der Flache und er darf erst im 3. Jahr freigegeben werden.

Dieser Wein zeigt ein tiefes Rubinrot. In der Nase angenehme Aromen reifer Früchte und zarte Vanillenoten. Im Gaumen weiche elegant mit guter Struktur, langer intensiver Abgang.

# Flaschenwein rot

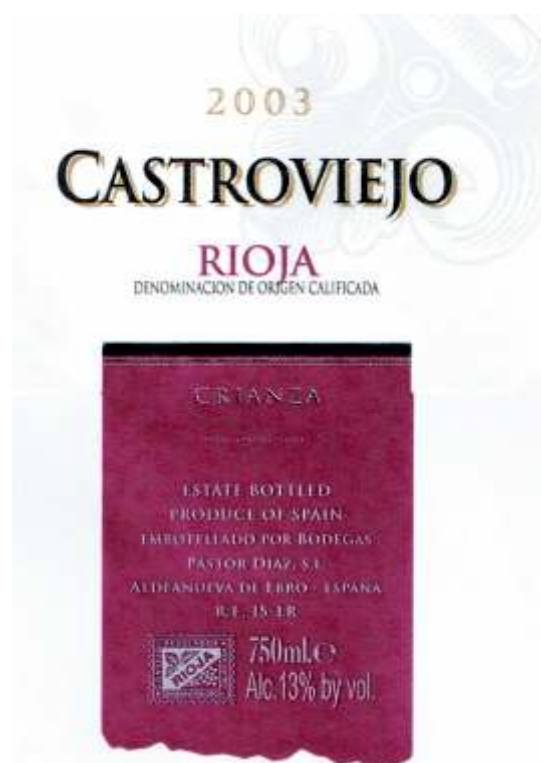
75 cl  
Fr. 58.00

RIOJA «CASTROVIEJA» CRIANZA DOCa MO

BODEGAS PASTOR DIAZ S.L.ALDEANUEVA DE EBRO SPANIEN

Die Lese der Trauben erfolgte zum besten Zeitpunkt der Reife. Während 12 Monaten Lagerung in amerikanischen Eichenfässern und 24 Monaten Flaschenlagerung. Crianza ist die Kinderstube in welcher der Wein reift, mindestens 6 Monate in Barrique und 2 Jahre in der Flasche und er darf erst im 3. Jahr freigegeben werden.

Dieser Wein zeigt ein tiefes Rubinrot. In der Nase angenehme Aromen reifer Früchte und zarte Vanillenoten. Im Gaumen weiche elegant mit guter Struktur, langer intensiver Abgang.



# Flaschenwein rot

75 cl  
Fr. 38.00

VALTELLINA SASSELLA «PARADISO» DOC

FRATELLI TRIACCA, CAMPASCIO

Die Lombardei hat drei hervorragende Weingebiete, wovon eines davon im Norden des Veltlin ist. Die Farbe ist lebhaft, der Geschmack herb und kräftig.

Traubensorte. Chiavennasca (Nebbiolo)



**VALTELLINA SUPERIORE**

*Denominazione di origine controllata e garantita*

**SASSELLA PARADISO**

**1999**

*Vinificato nella zona di produzione  
e imbottigliato in Valposchiavo  
da Fratelli Triacca, Campascio*



75cl e

ITALIA

12,5% Vol

# Flaschenwein rot

50 cl  
Fr. 29.50

## SANGIOVESE DELLA TOSCANA IGT «BARRIQUE»

Tenuta` Qilla Tirasqua, castellina in Chianti / Italien

Das wunderschön gelegene Weingut «Villa Trasqua» im Herzen des Chianti Classico Gebietes umfasst über 50 Hektaren sonnendurchtränkten, geschlossenen Weinberg.

Ein Wein der nur aus der Sangiovese-Traube gekeltert wurde, wie seine Brüder Vino Nobile und Brunello. Es werden nur die reifsten Trauben für diesen IGT (Indicazione geografica tipica) geerntet. Viele der berühmten Weine aus Italien sind IGT. Der Sangiovese wurde einige Monate im Barrique ausgebaut, um die Kraft des Weines zu verstärken und zu intensivieren. Voller, harmonisch strukturierter Körper, langanhaltender, kräftiger Abgang.  
Traubensorte: 100% Sangiovese.



# Flaschenwein rot

75 cl  
Fr. 45.00

CHIANTI CLASSICO RISERVA DCCC

TENUTA VILLA TRASQU SRL

Das wunderschön gelegene Weingut «Villa Trasqua» im Herzen des Chianti Classico Gebietes umfasst 55 Hektaren sonnendurchtränkten, geschlossenen Weinberg. Der vollmundige, kräftige Chianti Calssico errang bereits den «Goldenen Oscar der italienischen Küche und den «Goldenen David»

Traubensorten: Sangiovese rot, Canaiolo.





# Flaschenwein rosé

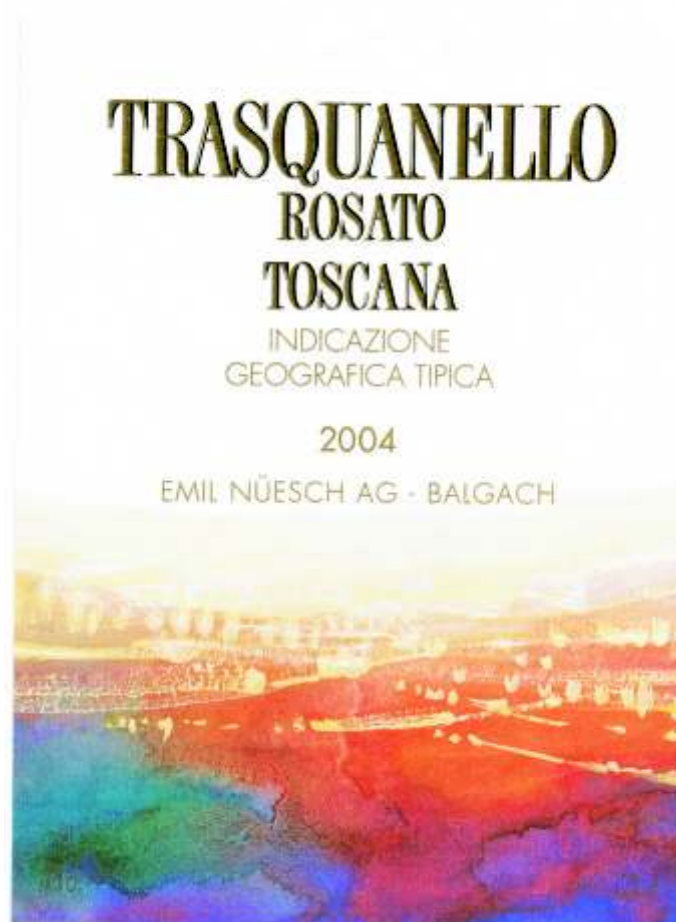
75 cl  
Fr. 45.00

ROSATO TOSCANA «TRASQUANELLO» IGT

Tenuta villa Trasqua SRL, Castellina in Chianti

Ebenfalls vom wunderschönen Weingut Villa Trasqua kommt dieser fruchtige, feine und elegante Wein. Sehr gefällig in der Nase und im Gaumen.

Traubensorte: Sangiovese rot, Canaiolo.



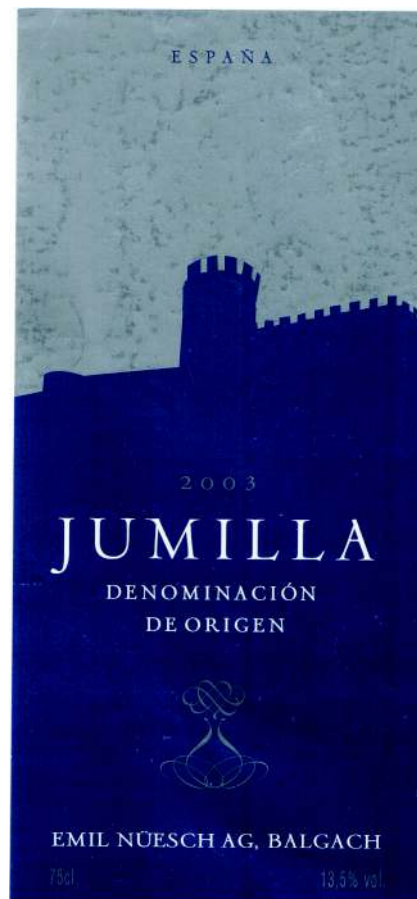
# Flaschenwein rot

75 cl  
Fr. 37.00

JUMILLA DO

NÜESCH WEINE, BALGACH

Dieses Anbaugebiet liegt in den Bergen nördlich von Murcia. Die Rebläche beträgt heute ca. 43'000 ha und die Haupttraubensorte die hier angebaut wird ist eigentlich Monastrell. Mit der Traubensorte Merlot werden jedoch seit einiger Zeit in diversen Weinbauregionen Versuche gestartet, da diese Weine weicher und fruchtiger sind. Dunkel, kräftig, jedoch angenehm weich; fruchtiges Bukett. Dieser Wein wird hauptsächlich aus Merlottrauben, gemischt mit Monastrell und Syrah gekellert.



# Flaschenwein rot

70\*/75 cl  
Fr. 45.00

## JENINSER HERRSCHAFTSWEIN

Diese Wein stammt aus Eigenbau und Eigenkelterung des Hauses Nüesch in Balgach. Verwöhnt von der Sonne und dem Föhn ist es ein Erlebnis, diesen rassigen Tropfen zu geniessen.

Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir).

## MAIENFELDER HERRSCHAFTSWEIN

Fr. 45.00\*

Ebenfalls aus Eigenbau und Eigenkelterung des Weinhauses Nüesch stammt dieser warmwürzige, elegante Wein.

Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir).



# Flaschenweine weiss

70\*/75 cl  
Fr. 45.00

## FENDANT «LES MURETTES» AOC

Über ein Jahrhundert ist die Familie Gilliard in Sion über den Wein mit dem Wallis verbunden. Die an diesen steilen Rebhängen wachsenden Trauben haben einen typischen Feuersteingeschmack.

Traubensorte: Chassellas (Gutedel).

## ST. SAPHORIN «BON ACCUEIL» AOC

Fr. 45.00\*

Rassiger und harmonischer Waadtländer aus de Lavaux, eine der 5 Waadtländer Weinregionen.

Traubensorte: Chassellas (Gutedel)



## In der 50-cl Luxusflasche mit Kork

BARBEERA D'ASTI «STELLA ROSSA» DOC MO

Fr. 28.00



Marco Bonfante, Piemont / Italien

Piemont ist eine der grossen Weinbauregionen Italiens mit Turin als Hauptstadt und Asti und Elba als Weinzentren. Die Farbe zeigt ein Rubinrot mit reichen Schattierungen die ins Granatrote gehen. In der Nase intensive Düfte nach Früchten, Nuancen von Vanille und Kirschen, mit dezenten Beerenaromen. Im Gaumen wirkt er warmherzig und weich mit gefälliger Struktur. Voller und weicher Abgang.

Traubensorte: 100% Barbera

MONFERRATO TINDARO DOC MO

Fr. 28.00

Tenuta Neirano, Piemont / Italien

Das Hauptmerkmal der Traube, ist ein hoher Säuregehalt, was ihr im heissen Klima zu grosser Beliebtheit verhilft. Dichtes Kirschrot, später Granatrot. Die Nase ist tiefgründig und anziehend mit schönen Röstaromen und einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren und Mandeln. Präzises aber schönes, reifes Tannin, geschmeidig und elegant (Duftiger, herber, lebendiger und robuster Wein).



Traubensorten: 60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon

## Fleischherkunftsbezeichnung

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Schweinefleisch           | Schweiz / Deutschland             |
| Schinken / Vorderschinken | Schweiz / Deutschland             |
| Wild                      | Neuseeland / Australien           |
| Lamm                      | Neuseeland                        |
| Rind / Kalb               | Schweiz / Brasilien / Argentinien |
| Geflügel                  | Schweiz / Ungarn / Polen ***      |

\*\*\* kann mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## Fleischherkunftsbezeichnung

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Schweinefleisch           | Schweiz / Deutschland             |
| Schinken / Vorderschinken | Schweiz / Deutschland             |
| Wild                      | Neuseeland / Australien           |
| Lamm                      | Neuseeland                        |
| Rind / Kalb               | Schweiz / Brasilien / Argentinien |
| Geflügel                  | Schweiz / Ungarn / Polen ***      |

\*\*\* kann mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.