



COLLANA

BAR E CAFFÈ

BRUNCH

MO - FR bis 11 Uhr
SA & SO bis 16 Uhr
MON - FRI until 11 AM
SAT & SUN until 4 PM

CESTINO DI PANE 6.5
Verschiedene Brote, Gipfeli, Butter und Konfitüre
Assorted breads, croissant, butter and jam

COLAZIONE CONTINENTALE 18.5
Mortadella, Rohschinken, Brie, Pecorino, Taleggio und Brotkorb
Mortadella, raw ham, brie, pecorino, taleggio and bread basket

PAN BAULETTO CON GUACAMOLE 19.5
Brioche Brot von John Baker mit Avocado-Mousse, Lachs und Sprossen
John Baker brioche bread with avocado mousse, salmon and sprouts

Vegetarisch, ohne Lachs 15
Vegetarian, without salmon

FRITTATA DI PANE 13.5
Brioche Brot von John Baker im Ei-Mantel, frittiert mit Parmesan und pikanter Tomatensalsa
John Baker brioche bread in an egg coat, deep fried with parmesan cheese and spicy tomato salsa

LARDO O PROSCIUTTO COTTO GRIGLIATO 3.5
Grillierter Speck oder Kochschinken
Grilled bacon or cooked ham

SALMONE 4.5
Rauchlachs
Smoked salmon

UOVO ALLA COQUE 4.5
3, 5 oder 7 Minuten Ei
3, 5 or 7 minute egg

UOVA AL TEGAMINO | UOVA STRAPAZZATE 10.5
2 Spiegeleier | Rührei (2 Eier)
2 fried eggs | scrambled eggs (2 eggs)

OMELETTE NATURALE 10.5
Omelette nature oder mit Parmesan (2 Eier)
Plain omelette or with parmesan cheese (2 eggs)

PANCAKES 16.5
Pfannkuchen mit Nutella und Beeren-Kompott
Pancakes with Nutella and berry compote

GRANOLA BOWL 9
Hausgemachtes Joghurt mit Fruchtsalat, Granola und Beeren-Kompott
Homemade yoghurt with fruit salad, granola and berry compote

ANTIPASTI

ANTIPASTO COLLANA 28 | 49
Bufala, Parmaschinken, Coppa, Mortadella, Ventricina, Grillgemüse, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons, Artischocken
Bufala, parma ham, coppa salami, mortadella, ventricina, grilled vegetables, parmesan cheese, olives, dried tomatoes, champignons, artichokes


Vegetarisch  22 | 38
Vegetarian

TARTARE DI MANZO 21 | 31
Rindstatar mit gehobelter Belper Knolle, getoastetes Brot von John Baker und Butter
Beef tartar, Belper cheese, toasted bread and butter

ARANCINA CON 'NDUJA E MOZZARELLA 18
Reiskugel gefüllt mit 'Nduja und Mozzarella an Tomatensauce und Rucolabett
Rice ball stuffed with 'Nduja and mozzarella with tomato sauce and arugula bed

PROSCIUTTO DI CINGHIALE 22 | 28
Wildschweinrohschinken mit Parmesanspänen, Rucola, Balsamico und rosa Pfeffer
Wild boar raw ham with parmesan shavings, rocket, balsamic vinegar and pink pepper

CICCHETTI (ab 14:00 Uhr)
Kleine Häppchen - 2 Sorten 13
Jede weitere Sorte 5
Small appetisers

OLIVE ASCOLANE VEGETARIANE 
Frittierte Oliven mit vegetarischer Füllung
Fried olives with vegetarian filling

CHORIZO ALLA GRIGLIA 4.5
Gegrillte Paprikawurst
Grilled paprika sausage

PIATTO MISTO 
Getrocknete Tomaten, Oliven und Grana Padano
Dried tomatoes, olives and Grana Padano cheese

MOZZARELLA E POMODORO 
Panierte Mozzarella-Sticks auf Tomatensauce
Breaded mozzarella-sticks on tomato sauce

FOCACCIA AL ROSMARINO 
Rosmarin-Focaccia von unserer Commercio Manifattura mit Fetacreme
Rosemary focaccia from our Commercio Manifattura with feta cream

GAMBERI
Riesenkrevetten mit Knoblauch
Giant prawns with garlic





COLLANA

BAR E CAFFÈ

INSALATE E ZUPPE


INSALATA MISTA CON SEMI  Blattsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen (Balsamico oder French Dressing) <i>Leaf salad with seasonal vegetables and seeds</i>	12.5
MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI  Büffelmozzarella-Perlen mit dreierlei Dattel-Tomaten im Parmesankorb, Basilikum und Olivenöl <i>Mozzarella pearls with tomatoes, basil and olive oil</i>	13 19
CAESAR SALAD Baby-Lattich mit Pouletbrust, Parmesan und Croûtons (auf Wunsch: Krevetten statt Poulet) <i>Lettuce salad with chicken breast, parmesan and croutons</i> <i>(on request: crevettes instead of chicken)</i>	25
CAPRINO GRATINATO Gratiniertes Ziegenkäse auf Tomaten-Carpaccio mit Rucolapesto <i>Gratinated goat cheese on tomato carpaccio with rocket pesto</i>	19
ZUPPA DI PATATE Kartoffelsuppe mit Wirsing und Speck <i>Potato soup with savoy cabbage and bacon</i>	9.5

CARNE & PESCE

ANGUS BURGER Angus Beef-Burger im John Backer Bun mit Speck, BBQ- Sauce, Cheddar, Krautsalat, Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Rucola und Pommes Frites <i>Angus beef burger in a John Backer bun with bacon, BBQ sauce, cheddar, coleslaw, tomatoes, roasted onions, arugula and fries</i>	29
COSTATA DI MANZO Rindsentrecôte mit Rotweinjus dazu 1 Beilage nach Wahl (contorni) <i>Beef entrecôte with red wine jus</i> <i>with 1 side dish of your choice (contorni)</i>	42
FRITURA MISTA DI GAMBERI E CALAMARI Frittierte Riesenkrevetten und Tintenfischringe mit Gremolata dazu 1 Beilage nach Wahl (contorni) <i>Deep fried king prawns and squid rings with gremolata</i> <i>with 1 side dish of your choice (contorni)</i>	34

PASTA

handgemacht von unserer hauseigenen Commercio Manifattura

CAPPELLETTI DI BRANZINO Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Wolfsbarsch an leichter Hummerbutter-Tomatensauce <i>Hand folded cappelletti stuffed with sea bass</i> <i>with light lobster butter tomato sauce</i>	32
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Riesenkrevetten an Artischocken-Creme <i>Homemade black tagliolini with giant prawns</i> <i>with artichoke cream</i>	28
AGNOLOTTI VERDI  Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Aubergine, Büffelmozzarella und Tomaten, in Butter geschwenkt mit Belper Knolle <i>Homemade agnolotti stuffed with aubergine, buffalo mozzarella and tomatoes, tossed in butter with Belper cheese</i>	26
SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA  Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Datteltomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Pinienkernen <i>Homemade spaghetti with garlic, olive oil, tomatoes, buffalo mozzarella, rocket and pine nuts</i>	24

CONTORNI

PATATE FRITTE ALLA PROVENZALE Bratkartoffeln à la provençale <i>Fried potatoes à la provençale</i>	6
PATATINE FRITTE Pommes Frites <i>Fries</i>	7
INSALATA Salat <i>Salad</i>	6
Pasta Nudeln von unserer Commercio Manifattura <i>Noodles from our Commercio Manifattura</i>	6
VERDURA ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	6



COLLANA

BAR E CAFFÈ


PEPITO

PEPITO ORIGINALE
Hohrücken vom Rind (90g)
Beef rib eye steak (90g)
16.5

PEPITO POULETBRUST
Pouletbrust (100g)
Chicken breast (100g)
15.5

PEPITO PULLED BEEF
John Baker Bun mit gezupftem Rindfleisch, BBQ Sauce, Krautsalat und gerösteten Zwiebeln
Crispy baguette with pulled beef, BBQ sauce, coleslaw and roasted onions
17.5




PEPITO ROYALE
Knuspriges Baguette mit Roastbeef, BBQ Sauce, Krautsalat und gerösteten Zwiebeln
Crispy baguette with roast beef, BBQ sauce, coleslaw and roasted onions
18

PEPITO VEGAN 
Knuspriges Baguette mit Kichererbsenplätzli, Guacamole, vegane Sour Cream und Röstzwiebeln
Crispy baguette with vegetable escalope, guacamole, vegan sour cream and fried onions
13.5

CONTORNI

PATATE FRITTE ALLA PROVENZALE Bratkartoffeln à la provencale <i>Fried potatoes à la provencale</i>	6
PATATINE FRITTE Pommes Frites <i>Fries</i>	7
INSALATA Salat <i>Salad</i>	6
Pasta Nudeln von unserer Commercio Manifattura <i>Noodles from our Commercio Manifattura</i>	6
VERDURA ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	6

SPUNTINO

BAGUETTE MIT MORTADELLA MIT EI, PESTO UND PECORINO KÄSE <i>Baguette: mortadella with egg, pesto and pecorino cheese</i>	12
HAUSGEMACHTE FOCACCIA MIT  TOMATEN, MOZZARELLA UND PESTO <i>Homemade focaccia with tomato and mozzarella with pesto</i>	11
BAGUETTE MIT BRIE, BIRNEN,  PREISELBEEREN UND BAUMNÜSSE <i>Baguette: brie, pears, cranberry and walnuts</i>	11
HAUSGEMACHTE FOCACCIA MIT  ARTISCHOCKEN-CREME, GRILLIERTES GEMÜSE <i>Homemade focaccia with artichoke cream and grilled vegetables</i>	9
BAGUETTE MIT PARMASCHINKEN, MOZZARELLA, GETROCKNETE TOMATEN UND ARTISCHOCKEN <i>Baguette: parma ham, mozzarella, dried tomatoes and artichokes</i>	13
HAUSGEMACHTE FOCACCIA MIT PARMASCHINKEN, PARMESAN UND RUCOLA <i>Homemade focaccia with parma ham, parmesan and rocket</i>	13



COLLANA

BAR E CAFFÈ

DOLCI

TARTUFO BIANCO Glacé-Dessert mit weisser Schokolade <i>Ice cream dessert with white chocolate</i>	8.5
TARTUFO NERO Glacé-Dessert mit dunkler Schokolade <i>Ice cream dessert with dark chocolate</i>	8.5
STRUDEL DI MELE Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	8.5
CHEESECAKE CARAMELLO Karamell-Cheesecake mit Meersalz <i>Cheesecake with caramel and sea salt</i>	8.5

TORTE

TORTA AL CIOCCOLATO Schokoladenkuchen <i>Chocolate cake</i>	8
TORTA DELLA NONNA Mürbeteig mit Vanillecrème und Pinienkernen <i>Shortcrust pastry with vanilla cream and pine nuts</i>	8.5
CROSTATA DI FRUTTA Tageswähe mit Früchten <i>Fresh fruit cake</i>	8.5
TORTA RICOTTA E PERA Kuchen mit Frischkäse und Birne <i>Cream cheese and pear cake</i>	8.5

COPPE

COPPA COLLANA Stracciatella-, Mocca- und Schoggi-glacé mit Amaretto <i>Stracciatella, mocha and chocolate ice cream with Amaretto</i>	14
COPPA AMARENA Zimt-glacé mit Zwetschgen und Sauerkirschenkompott <i>Cinnamon ice cream with plums and sour cherry compote</i>	10.5
COPPA COLONNELLO Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon sherbet with vodka</i>	13
COPPA TUTTI FRUTTI Erdbeer-, Zitronen- und Zwetschenglacé mit Früchten <i>Strawberry, lemon and watermelon ice cream with fruits</i>	13
AFFOGATO AL CAFFÈ Eiskaffee: Espresso mit Vanille-glacé und Rahm <i>Ice coffee: espresso with vanilla ice cream and whipped cream</i>	9.5

GELATI

SELEZIONE DI GELATI "GENTILE" pro Kugel mit Rahm <i>per scoop</i> with whipped cream	4 1.5
Schoggi <i>chocolate</i> Mocca <i>mocha</i> Zitrone <i>lemon</i> Stracciatella <i>stracciatella</i> Vanille <i>vanilla</i> Erdbeere <i>strawberry</i> Pistazie <i>pistachio nut</i> Zimt <i>cinnamon</i> Zwetschge <i>plum</i>	

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI Taleggio, Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Büffelmozzarella <i>Taleggio, Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, buffalo mozzarella</i>	16.5 26
--	-----------

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | 10.2022

Fleisch: CH | Aufschnittware: IT | Krevetten: VT | Lachs: NO | Tintenfisch: E
Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen gibt unser Team gerne Auskunft