



# COLLANA

BAR E CAFFÈ

## COLAZIONE

MO – FR bis 11.00 Uhr

SA & SO bis 16.00 Uhr

MON - FRI until 11:00 AM

SAT & SUN until 4:00 PM

### CESTINO DI PANE

Verschiedene Brote, Gipfeli, Butter und Konfitüre  
*Assorted breads, croissant, butter and jam*

6.5

### COLAZIONE CONTINENTALE

Mortadella, Schinken, Brie, Pecorino, Taleggio und Brotkorb  
*Mortadella, ham, brie, pecorino, taleggio and bread basket*

18.5

### PAN BAULETTO CON GUACAMOLE

Brioche Brot von John Baker mit Avocado-Mousse,  
Lachs und Sprossen  
vegetarisch, ohne Lachs  
*John Baker brioche bread with avocado mousse,  
salmon and sprouts  
vegetarian, without salmon*

19.5

15

### FRITTATA DI PANE

Brioche Brot von John Baker im Ei-Mantel  
frittiert mit Parmesan  
*John Baker brioche bread in an egg coat deep  
fried with parmesan cheese*

13.5

### LARDO O PROSCIUTTO CRUDO

#### GRIGLIATO

Grillierter Speck oder Kochschinken  
*Grilled bacon or cooked ham*

3.5

### SALMONE

Rauchlachs  
*Smoked salmon*

4.5

### UOVO ALLA COQUE

3, 5 oder 7 Minuten Ei  
*3, 5 or 7 minute egg*

4.5

### UOVA AL TEGAMINO /

#### UOVA STRAPAZZATE

2 Spiegeleier / Rührei (2 Eier)  
*2 fried eggs / scrambled eggs (2 eggs)*

10.5

### OMELETTE NATURALE

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

10.5

### PANCAKES

Amerikanische Pfannkuchen mit Sour Cream,  
Bananen und Ahornsirup  
*American pancakes with sour cream, bananas and maple syrup*

16.5

### CHIA BOWL

Chiasamen mit Mandelmilch, Mandeln,  
Mango-Mark und Banane  
*Chia seeds with almond milk, almonds,  
mango pulp and banana*

9




## ANTIPASTI

### ANTIPASTO COLLANA

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*

28 | 49

Vegetarisch   
Vegetarian

22 | 38

### TARTARE DI MANZO

Rindstatar mit gehobelter Belper Knolle,  
getoastetes Brot von John Baker und Butter  
*Beef tartar, Belper cheese, toasted bread and butter*

20.5 | 29.5

### ARANCINA DI CARMELO

Gefüllte Reiskugel mit Aubergine und Mozzarella an  
Tomatensauce und Rucolabett  
*Stuffed rice ball with eggplant and mozzarella with tomato  
sauce and arugula bed*

15

### PROSCIUTTO E BUFALA

Rohschinken mit Büffelmozzarella und konfierten  
Cherrytomaten  
*Raw ham with buffalo mozzarella and confit cherry tomatoes*


28

### CICCHETTI

Kleine Häppchen – 2 Stück  
Jedes weitere Stück

13

4

Olive ascolane vegetariane (frittierte Oliven mit   
vegetarischer Füllung)

Chorizo alla griglia (gegrillte Paprikawurst)

Piatto misto (getrocknete Tomaten, Oliven   
und Grana Padano)

Mozzarella in carrozza (frittierte Büffelmozzarellaperlen   
auf Tomatensauce)



Focaccia al rosmarino 



# COLLANA

BAR E CAFFÈ

## INSALATE

<b>INSALATA MISTA CON SEMI</b>  Blattsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen (Balsamico oder French Dressing) <i>Leaf salad with seasonal vegetables and seeds</i>	12.5
<b>MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI</b>  Büffel - Mozzarellaperlen mit dreierlei Dattel-Tomaten im Parmesankorb, Basilikum und Olivenöl <i>Mozzarella pearls with tomatoes, basil and olive oil</i>	13   19
<b>CAESAR SALAD</b> 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
<b>VITELLO TONNATO</b> Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Rucola und roten Zwiebeln <i>Thinly sliced veal with tuna sauce, capers, rocket</i> <i>and red onions</i>	26.5   32.5
<b>ROASTBEEF CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> Roastbeef Salat mit Rucola, Parmesan, Kapern, Ei und Balsamico-Vinaigrette <i>Roast beef salad with arugula, parmesan, capers, egg and</i> <i>balsamic vinaigrette</i>	22   28.5

## PASTA

<b>AGNOLOTTI AL NERO DI SEPPIA</b> Schwarze Tinten-Agnolotti gefüllt mit Krevetten und Zitrone an einer leichten Weissweinsauce <i>Black ink agnolotti stuffed with shrimp and lemon</i> <i>in a light white wine sauce</i>	32.5
<b>CAPPELLETTI DI VITELLO</b> Cappelletti mit Kalbfleischfüllung an Parmesan-Schaum <i>Cappelletti filled with veal with parmesan foam</i>	29
<b>TAGLIOLINI AL PESTO TRAPANESE</b>  Tagliolini mit Pesto aus Tomaten, Mandeln, Basilikum und Knoblauch <i>Tagliolini with tomato pesto, almonds, basil and garlic</i>	25.5
<b>SPAGHETTI COLLANA</b>  Selbstgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Cherrytomaten, Chili, Rucola und Pinienkernen <i>Homemade spaghetti with garlic, olive oil, cherry tomatoes,</i> <i>chilli, rocket and pine nuts</i>	26

## CARNE & PESCE

<b>ANGUS BURGER</b> 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</i> <i>sauce, cheddar, coleslaw, tomatoes, roasted onions, arugula</i> <i>and fries.</i>	29
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> Riesenkrevetten vom Grill an Knoblauch, Chili und Olivenöl dazu 1 Beilage nach Wahl <i>Grilled king prawns with garlic, chilli and olive oil</i> <i>with 1 side dish of your choice</i>	35

## CONTORNI

<b>PATATE FRITTE ALLA PROVENZALE</b> Bratkartoffel à la provencale <i>Fried potatoes à la provencale</i>	6
<b>PATATINE FRITTE</b> Pommes Frites <i>Fries</i>	7
<b>INSALATA</b> Salat <i>Salad</i>	6
<b>TAGLIOLINI</b> Tagliolini <i>Noodles</i>	6
<b>VERDURA ALLA GRIGLIA</b> Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	6



# COLLANA

BAR E CAFFÈ

## PEPITO

### PEPITO ORIGINALE

Rumpsteak vom Rind (90g)

*Beef rump 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, sour cream and fried onions*

13.5

## CONTORNI

### PATATE FRITTE ALLA PROVENZALE

Bratkartoffel à la provençale

*Fried potatoes à la provençale*

6

### PATATINE FRITTE

Pommes Frites

*Fries*

7

### INSALATA

Salat

*Salad*

6

### TAGLIOLINI

Tagliolini

*Noodles*

6

### VERDURA ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Gemüse

*Grilled vegetables*

6

## SPUNTINO

### BAGUETTE: MORTADELLA MIT PESTO UND PECORINO KÄSE

*Baguette: mortadella with pesto and pecorino cheese*

12

### FOCACCIA: TOMATEN UND MOZZARELLA MIT PESTO

*Focaccia: tomato and mozzarella with pesto*

11

### BAGUETTE: BRIE, BIRNEN, PREISELBEEREN UND BAUMNÜSSEN

*Baguette: brie, pears, cranberry and walnuts*

11

### FOCACCIA: PESTO, GRILLIERTES GEMÜSE

*Focaccia: pesto and grilled vegetables*

9

### BAGUETTE: PARMASCHINKEN, MOZZARELLA, GETROCKNETE TOMATEN UND ARTISCHOCKEN

*Baguette: parma ham, mozzarella, dried tomatoes  
and artichokes*

13



# COLLANA

BAR E CAFFÈ

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ ERDBEER-RHABARBER</b> Bisquitteig mit Mascarponefüllung und Kompot aus Erdbeere und Rhabarber <i>Bisquit dough with mascarpone filling and strawberry-rhubarb compote</i>	12.5
<b>CREMA CATALANA</b> Gebrannte Crème <i>Creme catalana (burnt creme)</i>	9.5
<b>CRUMBLE DI MELE</b> Apfelstreussel mit salziger Karamellsauce <i>Apple crumble with salty caramel sauce</i>	11
<b>CHEESECAKE AI MIRTILLI</b> Cheesecake mit Heidelbeeren <i>Cheesecake with blueberries</i>	8.5

## TORTE

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

## COPPE

<b>COPPA COLLANA</b> Stracciatella-, Mocca-, Schoggiglace mit Amaretto <i>Stracciatella, mocha, chocolate ice cream with Amaretto</i>	14
<b>COPPA AMARENA</b> Fior di latte Glace mit Amarenakirschen <i>Fior di latte ice cream with amarena cherries</i>	10.5
<b>COPPA COLONNELLO</b> Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon sherbet with Vodka</i>	13
<b>COPPA TUTTI FRUTTI</b> Erdbeer-, Zitronen- und Wassermelonenglace <i>Strawberry, lemon and watermelon ice cream</i>	13
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Eiskaffee - Espresso mit Vanilleglace und Rahm <i>Ice coffee - espresso with vanilla ice cream and whipped cream</i>	9.5

## GELATI

<b>SELEZIONE DI GELATI "GENTILE"</b> pro Kugel mit Rahm <i>per scoop with whipped cream</i>	4 1.5
Schoggi / chocolate Mocca / mocha Zitrone / lemon Stracciatella / stracciatella Vanille / vanilla Erdbeere / strawberry Pistazie / pistachio nut Fior di Latte / fior di latte Wassermelone / water melon	

## FORMAGGI

<b>FRAPPÉ DELLA CASA</b> Eissorte nach Wahl, Milch und Eiswürfel <i>Ice cream of your choice, milk and ice cubes</i>	8.5	<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> Taleggio, Parmesan, Provolone, Pecorino, Gorgonzola <i>Taleggio, Parmesan, Provolone, Pecorino, Gorgonzola</i>	16.5   26
--	-----	--	-----------



# COLLANA

BAR E CAFFÈ

## -GRAPPE L'ANIMA DI VERGANI-

AMARONE AFFINATA	2cl   40.0%	11.5
BRUNELLO	2cl   40.0%	9
MOSCATO	2cl   40.0%	9
PROSECCO	2cl   40.0%	9
RISERVA INVECCHIATA	2cl   40.0%	13

## — GRAPPE LINEA BERTA —

GIULIA Chardonnay	2cl   40.0%	9
IL DUCA Nero d'Avola	2cl   40.0%	9
MARISA Nebbiolo, Barbera 2001	2cl   45.0%	17
NIBBIO Nebbiolo di Barolo	2cl   40.0%	9
RISERVA DI LIDIA Barbera, Moscato	2cl   43.0%	12.5
ROCCANIVO Barbera	2cl   43.0%	17
SANTANNA Merlot	2cl   40.0%	9
TRE SOLI TRE 2002	2cl   45.0%	17

## — DIGESTIVI —

ARMAGNAC v.s.o.p.	2cl   40.0%	9
CALVADOS MAGLOIRE v.s.o.p.	2cl   40.0%	8.6
COGNAC HENNESSY XO	2cl   40.0%	16.5
VECCHIA ROMAGNA	2cl   38.0%	8
VECCHIA ROMAGNA Riserva	2cl   38.0%	13

## — LIQUORI —

AMARETTO DI SARONNO	4cl   28.0%	9
BAILEYS	4cl   17.0%	8.5
LIMONCELLO Bottega	4cl   32.0%	8.5

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | 06.2022

Rind, Kalb, Poulet: CH | Aufschnittware, Wurstwaren: IT | Krevetten: VT

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»