

Antipasti

CH Fr.

1	<i>Antipasto di salumeria mista</i>	19.--
2	<i>Carne secca dei Grigioni</i>	22.--
3	<i>Prosciutto crudo di Parma</i>	22.--
4	<i>Prosciutto cotto</i>	17.--
5	<i>Salame nostrano</i>	16.--
6	<i>Terrina alle spugnole</i>	22.--
7	<i>Omelette naturale</i>	10.--
8	<i>Omelette al formaggio</i>	12.--
9	<i>Omelette al prosciutto cotto</i>	16.--
10	<i>Risotto ai funghi e zafferano</i>	19.--
11	<i>Verdure miste bollite</i>	22.--
12	<i>Insalata mista (crudità)</i>	16.--
13	<i>Insalata di stagione (in foglie)</i>	10.--
14	<i>Insalata caprese (mozzarella, pomodoro, basilico)</i>	19.--

Paste

15	<i>Spaghetti al pomodoro (napoletana)</i>	17.--
16	<i>Spaghetti al pesto (basilico, maggiorana, prezzemolo, pecorino)</i>	19.--
17	<i>Spaghetti carbonara (prosciutto, uovo, panna, formaggio)</i>	22.--
18	<i>Ravioli di carne al pomodoro</i>	19.--
19	<i>Tortellini di ricotta al burro e salvia (vegetale)</i>	19.--

Zuppe

20	<i>Brodo di carne naturale in tazza</i>	9.--
21	<i>Brodo vegetale in tazza</i>	9.--
22	<i>Brodo all'uovo</i>	9.--
23	<i>Brodo con pastina</i>	10.--
24	<i>Brodo allo sherry</i>	11.--
25	<i>Vellutata di Zucca</i>	10.--
26	<i>Zuppa pavese (brodo, uovo, toast, formaggio)</i>	13.--
27	<i>Minestra di verdura</i>	10.--

Carne

(con contorno)

CH Fr.

31	Scaloppina di tacchino impanata	27.--
32	Scaloppina di vitello alla viennese	36.--
33	Paillard di vitello alla griglia.....	35.--
34	Cordon bleu (vitello)	39.--
35	Filetto di manzo alla griglia	45.--
36	Filetto di manzo alla Rossini	49.--
37	Entrecôte (controfiletto) alla griglia	39.--
38	Entrecôte al Café de Paris	44.--
39	Piccata naturale (scaloppine di vitello al burro)	35.--
40	Piccata al marsala (vitello).....	36.--
41	Piccata alla crema (vitello).....	38.--
42	Châteaubriand alla griglia (salsa bearnese)	98.-- (2 pers.)
43	Scaloppina milanese con spaghetti al pomodoro (tacchino)	26.--
67	Costoletta di maiale impanata.....	29.--

Pesce

(con contorno)

73	Filetti di sogliola al burro e salvia	39.--
74	Filetti di sogliola dorati (passati all'uovo)	39.--
75	Filetti di sogliola alla mugnaia (con sugo di carne)	40.--

Specialità

(con contorno)

44	Lumache di Borgogna (12 pezzi)	24.--
45	Cosce di rana alla Colibrì con riso bianco	47.--
46	Fondue alla Bourguignonne (450 g.).....	98.-- (2 pers.)
47	Châteaubriand alla fiamma (preparato al tavolo).....	125.-- (2 pers.)
48	Bistecca alla tartara (preparata al tavolo)	98.-- (2 pers.)
49	Filetto di manzo Wellington-Colibrì.....	48.--
50	Fonduta al formaggio.....	68.-- (2 pers.)
51	Crêpes Suzette alla fiamma (preparate al tavolo).....	55.-- (2 pers.)
52	Zabaglione al marsala	13.--
68	Fondue Chinoise a volontà.....	98.-- (2 pers.)

Dolci

53	Macedonia di frutta fresca.....	9.--
54	Macedonia di frutta fresca con gelato	12.--
55	Meringhe con panna	9.--
56	Meringhe con panna e gelato	12.--
52	Zabaglione al marsala	13.--
57	Coppa Colibrì (macedonia fresca, gelato, panna)	13.--
58	Coppa Danimarca	12.--
59	Coppa Bella Elena	12.--
60	Coppa Melba.....	13.--
61	Gelato misto a palline (per pallina).....	3.50
62	Gelato misto con panna	11.--
63	Cassata	9.--
64	Cassata con panna.....	11.--
65	Sorbetto wodka.....	13.--
66	Café glacé.....	12.--
69	Irish Coffee	14.--
51	Crêpes Suzette alla fiamma (preparate al tavolo).....	55.-- (2 pers.)

Entrées

CH Fr.

1	Charcuterie variée à la tessinoise	19.--
2	Viande séchée "Délice des Grisons"	22.--
3	Jambon cru (Parma).....	22.--
4	Jambon cuit	17.--
5	Salami	16.--
6	Terrine aux morilles	22.--
7	Omelette nature	10.--
8	Omelette au fromage.....	12.--
9	Omelette au jambon cuit.....	16.--
10	Risotto au bolets et safran	19.--
11	Légumes variés à la vapeur	22.--
12	Salade de crudités	16.--
13	Salade de saison	10.--
14	Salade "Caprese" (mozzarella, tomates, basilic).....	19.--

Pâtes

15	Spaghetti sauce tomates (à la napolitaine)	17.--
16	Spaghetti au pesto (basilic, marjolaine, persil, fromage).....	19.--
17	Spaghetti Carbonara (jambon, oeuf, crème, fromage)	22.--
18	Ravioli de viande sauce tomates.....	19.--
19	Tortellini au fromage blanc, beurre et sauge (végétale)	19.--

Potages

20	Consommé de viande en tasse	9.--
21	Bouillon de légumes (végétal).....	9.--
22	Consommé de viande à l'oeuf	9.--
23	Consommé de viande aux pâtes	10.--
24	Consommé de viande au Sherry	11.--
25	Crème de courge	10.--
26	Potage "Pavese" (consommé, oeuf, toast, fromage).....	13.--
27	Potage de légumes	10.--

Viandes

(avec garniture)

CH Fr.

31 Escalope de dinde panée.....	27.--	
32 Escalope de veau à la viennoise.....	36.--	
33 Paillard de veau grillé.....	35.--	
34 Cordon bleu (veau).....	39.--	
35 Tournedos grillé.....	45.--	
36 Tournedos Rossini.....	49.--	
37 Entrecôte grillé.....	39.--	
38 Entrecôte Café de Paris.....	44.--	
39 Piccata nature (veau, au beurre).....	35.--	
40 Piccata au marsala (escalopes de veau).....	36.--	
41 Piccata à la crème (escalopes de veau).....	38.--	
42 Chateaubriand grillé (sauce béarnaise).....	98.--	(2 pers.)
43 Escalope Milanaise avec spaghetti au tomates (dinde).....	26.--	
67 Côte de porc panée.....	29.--	

Poissons

(avec garniture)

73 Filets de sole au beurre et sauge.....	39.--	
74 Filets de sole dorés (sautés à l'œuf).....	39.--	
75 Filets de sole meunière (avec jus de viande).....	40.--	

Spécialités

(avec garniture)

44 Escargots de Bourgogne (12 pièces).....	24.--	
45 Grenouilles façon Colibrì avec riz au beurre.....	47.--	
46 Fondue Bourguignonne (450 g.).....	98.--	(2 pers.)
47 Chateaubriand flambé (préparation à la table).....	125.--	(2 pers.)
48 Beefsteak tartare (préparation à la table).....	98.--	(2 pers.)
49 Filet de bœuf Wellington-Colibrì.....	48.--	
50 Fondue au fromage.....	68.--	(2 pers.)
51 Crêpes Suzette flambées (préparation à la table).....	55.--	(2 pers.)
52 Sabayon au marsala.....	13.--	
68 Fondue Chinoise à volonté.....	98.--	(2 pers.)

Desserts

53 Salade de fruits frais.....	9.--	
54 Salade de fruits frais avec glace.....	12.--	
55 Meringues Chantilly.....	9.--	
56 Meringues glacées Chantilly.....	12.--	
52 Sabayon au marsala.....	13.--	
57 Coupe Colibrì (fruits frais, glace, chantilly).....	13.--	
58 Coupe Danemark.....	12.--	
59 Coupe Belle Hélène.....	12.--	
60 Coupe Melba.....	13.--	
61 Glace panachée (par boule).....	3.50	
62 Glace panachée Chantilly.....	11.--	
63 Cassata.....	9.--	
64 Cassata Chantilly.....	11.--	
65 Sorbet wodka.....	13.--	
66 Café Glacé.....	12.--	
69 Irish Coffee.....	14.--	
51 Crêpes Suzette flambées (préparation à la table).....	55.--	(2 pers.)

Vorspeisen

CH Fr.

1	Tessiner Aufschnitt gemischt	19.--
2	Bündnerfleisch	22.--
3	Parma Rohschinken.....	22.--
4	Gekochter Schinken.....	17.--
5	Salami	16.--
6	Mörchel-Terrine.....	22.--
7	Omelett natur.....	10.--
8	Käse-Omelett	12.--
9	Omelett mit gekochtem Schinken.....	16.--
10	Mailänder Risotto (mit Steinpilzen und Safran)	19.--
11	Gekochte Gemüseplatte	22.--
12	Gemischter Salat (crudités)	16.--
13	Saison Salat (Blätter)	10.--
14	Caprese-Salat (Mozzarella, Tomaten, Basilikum)	19.--

Teigwaren

15	Spaghetti mit Tomatensauce (Napoletana)	17.--
16	Spaghetti mit Pesto-Sauce (Basilikum, Majoran, Petersilie, Käse).....	19.--
17	Spaghetti Carbonara (Schinken, Ei, Rahm, Käse)	22.--
18	Fleisch-Ravioli mit Tomatensauce	19.--
19	Quark-Tortellini in Butter und Salbei (vegetarisch).....	19.--

Suppen

20	Fleischbrühe	9.--
21	Gemüse-Bouillon.....	9.--
22	Fleischbrühe mit Ei	9.--
23	Fleischbrühe mit Teigwaren.....	10.--
24	Kraftbrühe mit Sherry.....	11.--
25	Kürbis-crème-Suppe.....	10.--
26	Zuppa Pavese (Fleischbrühe, Ei, Toast, Käse).....	13.--
27	Gemüse-Suppe.....	10.--

Fleisch

(mit Beilagen)

CH Fr.

31 Paniertes Truthahnschnitzel	27.--	
32 Wienerschnitzel (Kalbsfleisch)	36.--	
33 Kalbsschnitzel vom Grill.....	35.--	
34 "Cordon bleu" (Kalbsfleisch)	39.--	
35 Filetsteak vom Grill	45.--	
36 Rindsfilet "Rossini"	49.--	
37 Rumpsteak (Entrecôte) gegrillt.....	39.--	
38 Rumpsteak Café de Paris	44.--	
39 Kalbsschnitzelchen natur (Piccata mit Butter)	35.--	
40 Piccata in Marsalasauce (Kalbfleisch)	36.--	
41 Rahmschnitzelchen (Kalbfleisch).....	38.--	
42 Châteaubriand gegrillt (Sauce Bearnaise).....	98.--	(2 pers.)
43 Mailänder Truthahnschnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce	26.--	
67 Paniertes Schweinekotelett	29.--	

Fische

(mit Beilagen)

73 Seezungenfilets in Butter und Salbei	39.--	
74 Seezungenfilets "Doré" (im Ei gebacken).....	39.--	
75 Seezungenfilets nach Müllerinnenart (mit Fleischsauce)	40.--	

Spezialitäten

(mit Beilagen)

44 Bourgogne - Schnecken (12 Stk.)	24.--	
45 Froschschenkel Colibri mit Reis im Butter	47.--	
46 Fondue Bourguignonne (450 g.).....	98.--	(2 pers.)
47 Châteaubriand am Tisch flambiert.....	125.--	(2 pers.)
48 Tartar - Beefsteak (am Tisch bereitet)	98.--	(2 pers.)
49 Rindsfilet Wellington-Colibri.....	48.--	
50 Käse - Fondue	68.--	(2 pers.)
51 Crêpes Suzette flambiert (am Tisch bereitet)	55.--	(2 pers.)
52 Sabayon mit Marsala.....	13.--	
68 Fondue Chinoise (450 g.)	98.--	(2 pers.)

Süß-Speisen

53 Frischer Fruchtsalat.....	9.--	
54 Frischer Fruchtsalat mit Eis	12.--	
55 Sahne - Meringues (Baiser)	9.--	
56 Eis - Meringues mit Sahne (Baiser mit Sahne).....	12.--	
52 Sabayon mit Marsala.....	13.--	
57 Eisschale "Coupe Colibri" (frische Früchte, Eis, Rahm)	13.--	
58 Eisschale "Coupe Dänemark"	12.--	
59 Eisschale "Coupe Belle Helene"	12.--	
60 Eisschale "Coupe Melba"	13.--	
61 Gemischte Eisschale (pro Kugel)	3.50	
62 Gemischte Eisschale mit Sahne	11.--	
63 Cassata	9.--	
64 Cassata mit Sahne.....	11.--	
65 Zitronensorbet mit Wodka	13.--	
66 Café Glacé	12.--	
69 Irish Coffee	14.--	
51 Crêpes Suzette flambiert (am Tisch vorbereitet)	55.--	(2 pers.)

Hors-d'oeuvres

CH Fr.

1	Hors-d'oeuvres (assorted cold meat)	19.--
2	Air-dried beef from Grisons	22.--
3	Parma ham (prosciutto)	22.--
4	Boiled ham.....	17.--
5	Local salami.....	16.--
6	Terrine – Local pâté de foie.....	22.--
7	Plain omelette	10.--
8	Cheese omelette.....	12.--
9	Ham omelette.....	16.--
10	Risotto with mushrooms and saffron	19.--
11	Boiled assorted-season vegetables	22.--
12	Mixed salad	16.--
13	Season salad.....	10.--
14	Salad caprese (mozzarella, tomatoes, basil).....	19.--

Pasta

15	Neapolitan spaghetti (with tomato sauce).....	17.--
16	Spaghetti with pesto (basil, marjoram, parsley, cheese).....	19.--
17	Spaghetti Carbonara (with ham, egg, cream, cheese).....	22.--
18	Ravioli in tomato sauce	19.--
19	Cheese-filled tortellini with butter and sage.....	19.--

Soups

20	Meat soup (clear soup).....	9.--
21	Vegetable broth.....	9.--
22	Clear soup with egg	9.--
23	Broth with noodles.....	10.--
24	Jelly broth with sherry.....	11.--
25	Pumpkin cream.....	10.--
26	Soup Pavese (broth, egg, toast, cheese)	13.--
27	Vegetable soup	10.--

Meat

(with vegetables)

CH Fr.

31	Turkey escalope in bread-crumbs.....	27.--
32	Viennese veal escalope.....	36.--
33	Grilled veal Paillard.....	35.--
34	Cordon bleu escalope (veal).....	39.--
35	Fillet of grilled beef.....	45.--
36	Rossini fillet of beef.....	49.--
37	Grilled Entrecôte (sirloin of beef).....	39.--
38	Café de Paris Entrecôte.....	44.--
39	Piccata (veal escalope with butter).....	35.--
40	Escalope with marsala wine sauce (veal).....	36.--
41	Escalopes with cream (veal).....	38.--
42	Châteaubriand (grilled with bearnese sauce).....	98.-- (2 pers.)
43	Milanese escalope with spaghetti and tomato sauce (turkey).....	26.--
67	Pork chop (breaded cutlet fried in butter).....	29.--

Fish

(with vegetables)

73	Plain sole fillets (with butter and sage).....	39.--
74	Golden sole fillets (covered in egg).....	39.--
75	Sole "meunière" fillets (with meat sauce).....	40.--

Specialties

(with vegetables)

44	Borgogna snails (12 pieces).....	24.--
45	Colibrì frogs' legs with white rice.....	47.--
46	Bourguignonne fondue (450 g.).....	98.-- (2 pers.)
47	Châteaubriand (prepared tableside).....	125.-- (2 pers.)
48	Tartar steak (prepared tableside).....	98.-- (2 pers.)
49	Wellington-Colibrì beef fillet.....	48.--
50	Cheese fondue.....	68.-- (2 pers.)
51	Crêpes Suzette flambé (prepared tableside).....	55.-- (2 pers.)
52	Egg flip with "Marsala" wine.....	13.--
68	Fondue Chinoise (450 g.).....	98.-- (2 pers.)

Desserts

53	Fruit salad with fresh fruits.....	9.--
54	Fruit salad with fresh fruits and ice cream.....	12.--
55	Meringue with cream.....	9.--
56	Meringue with cream and ice cream.....	12.--
52	Egg flip with "Marsala" wine.....	13.--
57	Coupe Colibrì (fresh fruit salad, ice cream, cream).....	13.--
58	Coupe Denmark.....	12.--
59	Coupe Bella Elena.....	12.--
60	Coupe Melba.....	13.--
61	Mixed ice cream (each ball).....	3.50
62	Mixed ice cream with cream.....	11.--
63	Cassata (Sicilian ice cream with candied fruits).....	9.--
64	Cassata (Sicilian ice cream with candied fruits and cream).....	11.--
65	Vodka sorbet.....	13.--
66	Café Glacé.....	12.--
69	Irish Coffee.....	14.--
51	Crêpes Suzette flambé (prepared tableside).....	55.-- (2 pers.)

Vins blancs Weisswein Vini bianchi White wine CH Fr.

Ticino / Tessin

7/10 3/8

100 Merlot 44.--

Svizzera / Suisse

101 Fendant 38.-- 22.--

102 Johannisberg 40.--

103 Yvorne 45.--

104 Neuchâtel 45.--

Italia / Italie

105 Verdicchio 38.--

106 Soave 35.--

107 Orvieto secco 35.--

Francia / France

108 Sauternes 55.--

109 Chablis 55.--

Vins rouges Rot-Wein Vini rossi Red Wine

Ticino / Tessin

7/10 3/8

110 Merlot 35.-- 22.--

111 Merlot Riserva 42.--

113 Merlot Selezione Colibrì - INFINITO 42.--

Svizzera / Suisse

114 Dôle 40.--

115 Pinot Noir 44.--

Italia / Italie

116 Barolo 68.--

117 Barbera 35.--

118 Gattinara 66.--

119 Bardolino 35.--

120 Barbaresco 68.--

121 Chianti 42.--

122 Valpolicella 35.--

Francia / France

124 Châteauneuf du Pape 68.--

125 St. Emilion 68.--

126 Beaujolais 44.--

Vins rosés Roséwein Vini rosati Rosé wine CH Fr.

7/10

127 Merlot	44.--
128 Oil de Perdrix - Neuchâtel	49.--

Vins ouverts Offene Wein Vini aperti Wine in carafe

Blancs / Weiss / Bianchi / White **1/2 3/10 2/10 1/10**

131 Fendant	25.--	15.--	10.--	5.--
132 Johannisberg	30.--	18.--	12.--	6.--
133 Frascati	20.--	12.--	8.--	4.--
134 Merlot del Ticino	25.--	15.--	10.--	5.--

Rouges / Rot / Rossi / Red

137 Merlot del Ticino	25.--	15.--	10.--	5.--
139 Barbera del Piemonte	20.--	12.--	8.--	4.--
140 Chianti	25.--	15.--	10.--	5.--
141 Rosè	25.--	15.--	10.--	5.--

Mousseaux Schaum-Wein Spumanti Sparkling Wine

7/10

145 Moscato spumante brut oppure demi-sec	35.--
147 Prosecco	45.--
148 Prosecco "flute"	8.--

Champagnes

7/10 3/8

152 Veuve Cliquot, brut sans année	110.--	59.--
153 Veuve Cliquot, demi-sec	110.--	
154 Moët & Chandon, brut	105.--	56.--
155 Moët & Chandon, DOM PERIGNON	280.--	
156 Pommery & Greno, brut	95.--	49.--
157 Campagne "flute"		20.--