

Antipasti

CH Fr.

1	Antipasto di salumeria mista	19.--
2	Carne secca dei Grigioni	22.--
3	Prosciutto crudo di Parma	22.--
4	Prosciutto cotto.....	17.--
5	Salame nostrano	16.--
15	Spaghetti al pomodoro (napoletana).....	17.--
10	Risotto ai funghi e zafferano.....	19.--
12	Insalata mista (crudità)	16.--
13	Insalata di stagione (in foglie).....	10.--

Zuppe

20	Brodo di carne naturale in tazza.....	9.--
21	Brodo vegetale in tazza.....	9.--
25	Vellutata di Zucca.....	10.--
27	Minestra di verdura	10.--

Piatti di carne

(con contorno)

31	Scaloppina di tacchino impanata	27.--
32	Scaloppina di vitello alla viennese.....	36.--
33	Paillard di vitello alla griglia.....	35.--
35	Filetto di manzo alla griglia	45.--
37	Entrecôte (controfiletto) alla griglia.....	39.--
40	Piccata al marsala (vitello)	36.--
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.--

Dolci

53	Macedonia di frutta fresca	9.--
54	Macedonia di frutta fresca con gelato	12.--
57	Coppa Colibrì (macedonia fresca, gelato, panna)	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.--

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.--
15	Spaghetti sauce tomates (à la napolitaine)	17.--
10	Risotto au bolets et safran	19.--
12	Salade de crudités	16.--
13	Salade de saison	10.--

Potages

20	Consommé de viande - tasse	9.--
21	Bouillon de légumes (végétal)	9.--
25	Crème de courge	10.--
27	Potage de légumes	10.--

Viandes

(avec garniture)

31	Escalope de dinde panée	27.--
32	Escalope de veau à la viennoise	36.--
33	Paillard de veau grillé	35.--
35	Tournedos grillé	45.--
37	Entrecôte grillé	39.--
40	Piccata au marsala (escalopes de veau)	36.--
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.--

Desserts

53	Salade de fruits frais	9.--
54	Salade de fruits frais avec glace	12.--
57	Coupe Colibri (fruits frais, glace, chantilly)	13.--
61	Glace panachée (par boule)	3.50
62	Glace panachée chantilly	11.--
63	Cassata	9.--
64	Cassata chantilly	11.--
65	Sorbet vodka	13.--

Vorspeisen

CH Fr.

1	Tessiner Aufschnitt gemischt.....	19.--
2	Bündnerfleisch	22.--
3	Parma Rohschinken.....	22.--
4	Gekochter Schinken.....	17.--
5	Salami	16.--
15	Spaghetti mit Tomatensauce (Napoletana)	17.--
10	Mailänder Risotto (mit Steinpilzen und Safran).....	19.--
12	Gemischter Salat (crudités)	16.--
13	Saison-Salat (Blätter)	10.--

Suppen

20	Fleischbrühe.....	9.--
21	Gemüse-Bouillon	9.--
25	Kürbis-crème-Suppe	10.--
27	Gemüse-Suppe	10.--

Fleisch

(mit Beilagen)

31	Paniertes Truthahnschnitzel.....	27.--
32	Wienerschnitzel (Kalbsfleisch).....	36.--
33	Kalbsschnitzel vom Grill.....	35.--
35	Filetsteak vom Grill.....	45.--
37	Rumpsteak (Entrecôte) gegrillt.....	39.--
40	Piccata in Marsalasauce (Kalbfleisch).....	36.--
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.--

Süß-Speisen

53	Frischer Fruchtsalat.....	9.--
54	Frischer Fruchtsalat mit Eis.....	12.--
57	Sabayon mit Marsala.....	13.--
61	Gemischte Eisschale (per Kugel).....	3.50
62	Gemischte Eisschale mit Sahne	11.--
63	Cassata	9.--
64	Cassata mit Sahne.....	11.--
65	Zitronensorbet mit Wodka.....	13.--

Hors-d'oeuvres

CH Fr.

1	Hors-d'oeuvres (assorted cold meat)	19.--
2	Air-dried beef from Grigioni	22.--
3	Parma ham (prosciutto)	22.--
4	Boiled ham	17.--
5	Local salami.....	16.--
15	Neapolitan spaghetti (with tomatoes-sauce).....	17.--
10	Risotto with mushrooms and saffron	19.--
12	Mixed salad.....	16.--
13	Season salad.....	10.--

Soups

20	Meat soup (clear soup).....	9.--
21	Vegetable broth.....	9.--
25	Pumpkin cream.....	10.--
27	Vegetable soup	10.--

Meat

(with vegetables)

31	Turkey escalope in bread-crumbs.....	27.--
32	Viennese veal escalope.....	36.--
33	Grilled veal paillard	35.--
35	Grilled beef fillet.....	45.--
37	Grilled entrecôte (sirloin of beef)	39.--
40	Escalope with marsala wine (veal).....	36.--
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.--

Desserts

53	Fruit salad with fresh fruits.....	9.--
54	Fruit salad with fresh fruits and ice cream	12.--
57	Coupe Colibri (fresh fruits salad, ice cream, cream).....	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.--