



SPEISEN



SALATE & SUPPEN

- Saisonsalat** 
Mix aus bunten Salatblättern & Gemüsestreifen 7.50/12.50
- Salatschüssel Calanda**
Mix aus grünen & bunten Salatblättern
mit Pouletstreifen 22.50
mit Riesenkrevetten  26.50
- Caesar's Salad**
Babylattich & Eisbergsalat mit Ei, Tomaten, Parmesan, Croûtons an Parmesan-Dressing
mit knusprigem CH-Speck 16.50
mit Pouletgeschnetzeltem & CH-Speck 24.50
- Wintersalat „Kürbis & Quinoa“** 
mit Feigen, Federkohl, Blaubeeren, Trauben & Baumnüssen 16.50
dazu frittierte Mozzarellasticks  21.50
- Kalbsleberli**
Leberli vom CH-Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 27.50
dazu paniertes Camembert & Preiselbeeren
- Kürbis-Ingwer Suppe** 
mit Kürbiskernöl, Kernen & Croûtons 7.50/12.50
- Bündner Biersuppe**
mit Bündnerfleisch, Gerste & Urweiss 8.50/13.50

KLASSIKER

- | | | |
|-----------------------------|-------------|---------------|
| CH-Chicken Wings | 6 / 9 Stk. | 12.50 / 16.50 |
| CH-Chicken Nuggets | 6 / 9 Stk. | 13.00 / 17.00 |
| Frühlingsrollen | 8 / 12 Stk. | 13.50 / 17.50 |
| Kartoffelspäne | | 10.50 / 15.50 |
| Süsskartoffel Pommes frites | | 10.50 / 15.50 |
| Pommes frites | | 7.50 / 10.50 |

VEGI / WOK

- Pengai Curry**
Pouletstreifen & Gemüse an rotem Curry mit Jasminreis 27.50
- Pasta „Controversa“** 
Das lange verloren geglaubte Saucen-Geheimrezept ist wieder aufgetaucht 18.50
- Asia Wok**
Chili, Zitronengras, Kokosmilch-Sauce mit Gemüse & Jasminreis
mit Tofuwürfeln  23.50
mit Riesenkrevetten  32.50
- The Green Mountain Burger**
100% Burger – 0% Fleisch 
mit Chimichurri, knackigem Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, leicht pikanter Haussauce, mit Bergkäse überbacken
dazu Pommes frites 24.50

KALT & WARM

- Weisswürste & Brezel**
im heissen Sud mit süsssem Senf 14.50
- Folienkartoffel mit Avocadocrème**
mit buntem Salat an Kräuter-Balsamico-Dressing  16.50
mit Rauchlachs & buntem Salat  21.50
- Curry Gold**
CH-Bratwurst an Currysauce, Röstzwiebeln & Blattgold
dazu Pommes frites 19.50
- Bündner Spezialität „Maluns“** 
Hausgemachte Maluns mit Bündner Bergkäse
serviert mit frischem Apfelmus 22.50
- Beefsteak Tatar**
CH-Rindstatar an hausgemachter Tatarsauce
mit Spiegelei, Salatbouquet, Toast & Butter 27.50
- Calanda's Club Sandwich**
CH-Pouletbrust vom Grill & knuspriger CH-Speck
Toast-Turm mit Guacamole & Remouladensauce
dazu Salatbouquet & Pommes frites 27.50

CH-Freilandpoulet

frisch aus dem Ofen



ab 18 Uhr
„hät's,
solang's hät“

Halbes Poulet
mit Beilage nach Wahl
24.50

GÜGGELI-WAGEN

Ganzes CH-Poulet am Tisch tranchiert
mit Pommes frites à discrétion
66.— / für 2 Personen
inkl. Saisonsalat zur Vorspeise

FLEISCH

- „Güggeli-Speck-Spiessli“**
Pouletspeisse im CH-Speckmantel auf frischer Ananas
mit hausgemachter Barbecue-Sauce, dazu Kartoffelspäne 24.50
- Spicy Beef Wrap**
Gefüllte Tortilla mit CH-Rindsgeschnetzeltem,
Salat & Chimichurri, dazu Pommes frites 25.50
- Burger Postplatz**
Saftiger CH-Burger mit Speck, Rucola, Kabis & Bergkäse
an leicht pikanter Haussauce, dazu bunter Salat 24.50
- „Strogatelle“**
CH-Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce
mit frischen Champignons, Sauerrahm & Tagliatelle 27.50
- Cordonbleu „Habanero“**
mit Chilipesto, CH-Rauchspeck & Tilsiter, dazu Pommes frites 27.50
- Entrecôte**
220g CH-Entrecôte vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites 38.50

SÜSSES

Vermicelles Vermicelles mit Meringues & Rahm	11.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringues, Joghurtglacé & Rahm	12.50
Cream-Cheese-Brownie mit Vanillglacé	11.50
Panna Cotta Panna Cotta an Himbeersauce	12.50
Hausgemachte Bündner Nusstorte mit Joghurtglacé	13.50
Wiener Eiskaffee Vanillglacé, Caféglaçé, Café & Rahm	12.50



Glacé / Frappé

Joghurt-Malibu-Kokos / Café / Joghurt
Walnuss / Vanille / Erdbeere / Schokolade
3.- / Kugel 8.50 / Frappé

Sorbets

Zitrone 🌱 / Himbeere 🌱 / Mango-Passionsfrucht
3.- / Kugel 8.50 / Frappé

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Verschiedene **Brotsorten**, hausgemachte **Konfitüren**, **Joghurts**, diverse **Fruchtsäfte**, **Birchermüesli**, frischer **Fruchtsalat** und eine grosse Auswahl an **Käse**. Saftiges **Roastbeef**, leckere **Weisswürste** mit **Brezeln**, feinste

Wurstwaren, **Rösti**, **Chipolata** und **knuspriger Speck**, frisch zubereitete **Omelettes**, **Lachscrêpes** und **Pancakes** mit Honig, röstfrischer **Kaffee**, **Tee**, **Ovi** und **heisse „Schoggi“** à discretion.

auch
laktose-,
glutenfreie &
vegane
Produkte
erhältlich

JEDEN SONNTAG VON 9 BIS 12 UHR

Fr. 34.50 pro Person

Gutscheine bei uns erhältlich.



GETRÄNKE



OFFENE WEINE

WEISS

Rabl 7.50/49.—
Kamptal, Österreich
Sauvignon blanc

Només Garnatxa 8.—/53.—
Castillo Perelada, Spanien
Garnatxa blanca

Cuvée Blanche 9.—/61.—
Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld GR
Assemblage Pinot noir & Chardonnay

ROT

Pimenta 7.50/49.—
Alentejo, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Alicante Bouschet

Perelada 5 Finques 8.50/56.—
Reserva, Castillo Perelada, Spanien
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,
Samsó, Garnatxa, Monastrell

Staves Riserva DOC 9.—/61.—
Tenuta Kornell, Südtirol
Merlot

FLASCHENWEINE

WEISS

White Edition IGT 2017, Plozza Vini
Chardonnay
Valtellina, Italien 59.—

ROT

Post Scriptum
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
Duoro, Portugal 63.—

Numero Uno DOC 2014, Plozza Vini
Nebbiolo
Valtellina, Italien 87.—

ROSÉ

11 Minutes, Pasqua
Trevenezie IGT
Venetien, Italien 61.—

SCHAUMWEINE / CHAMPAGNER

Franciacorta DOCG, Plozza Vini, Italien
méthode champenoise
Brut 11.50 / 78.—
Rosé 78.—

Laurent Perrier Brut
Frankreich 95.—

WEIN-KELLER

Quatr Nas DOC 2010
Barbera, Nebbiolo,
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
Podere Rocche dei Manzoni,
Langhe, Italien 85.—

Bricco della Bigotta 2014
Barbera d'Asti
Braida / Giacomo Bologna
Piemont, Italien 95.—

Campo alla Sughera 2009
Merlot, Petit Verdot
Toscana IGT, Italien 95.—

Guado al Tasso 2013
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Marchesi Antinori, Firenze, Italien 110.—

Sassicaia 2013
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bolgheri, Toscana, Italien 160.—

APÉRO

Lillet „Calanda“ 12.50

Chriesi – Spritz 11.50

Apérol – Spritz 11.50

Cüpli Franciacorta 11.50

Apfelcider „Strongbow“ 6.—
4.5%, 3.3dl

ALKOHOLFREI

**Hausgemachter Eistee
„ALPENKRÄUTER“**

3dl 6.50 / 5dl 8.50

Urs
fermentierte Limette & Wermut
2.75dl 5.—

ZUM KNABBERN

Brezel 4.00

Knoblibrötli 4.50

Olivens & Parmesan 6.50

Tortillachips mit Avocadocrème 6.50

FLASCHENBIER

Heineken 5%
3.3dl 6.50

Sol 4.5%
3dl 6.50

Calanda Radler 2.0%
3.3dl 6.50

Calanda Edelbräu 5.2%
3.3dl 6.50

Mort Subite – Kriek Lambic 4.0%
2.5dl 8.50

Erdinger Dunkel 5.3%
5dl 8.50

Murphy's Irish Stout, Irland 4%
5dl 8.50 / in der Dose

Erdinger Alkoholfrei <0.5%
3dl 6.50

Heineken 0.0 0%
3dl 6.50

BIER VOM FASS

Calanda 4.8%
3dl 5.— / 5dl 7.50 / 1l 14.—

Calanda Glatsch 4.8%
3dl 5.— / 5dl 7.50 / 1l 14.—

Ittinger Klosterbräu 5.6%
3dl 5.70 / 5dl 8.50 / 1l 15.50

Erdinger Urweiss 4.9%
3dl 5.70 / 5dl 8.50 / 1l 15.50

Monatsbier
wird von unseren
Mitarbeitenden empfohlen
2.5dl 4.60

BIER-SPEZIAL

«Blade» – eisgekühltes Fass
zum am Tisch selber zapfen

8 Liter Heineken 104.—
8 Liter Birra Moretti 104.—