

PIATTI


INSALATE & ZUPPE

Insalata di Stagione 
foglie d'insalata verde e varia
7.50/12.50

„Bella Italia“
pomodori, zucchine & mozzarella di bufala 17.50

Piatto Estate
melone e roastbeef 21.50

Insalatiera Calanda
foglie d'insalata verde e varia
con pezzetti di pollo 22.50
con gamberoni 26.50

Caesar's Salad 
mini- lattuga & a cappuccio, uovo,
pomodori & parmigiano
crostini & condimento con parmigiano
con speck croccante 16.50
con sminuzzato di pollo e speck 24.50

„El Greco“
pomodori, concombres, zucchine, olives,
quinoa, lenticilles con vegan dressing di sesamo
17.50  / con feta  19.—

Fegatini di Vitello dei Grigioni
fegatini di vitello su insalata varia con frutta fresca
con camembert cotto & mirtilli rossi
28.50

Curry-Macchiato
zuppa vellutata al curry con pezzetti di pollo, carote & porro
8.50/13.50

PIATTI CLASSICI

CH-Chicken Wings 6 / 9 pezzi 12.50 / 16.50

CH-Chicken Nuggets 6 / 9 pezzi 13.— / 17.—


Involtini primavera 8 / 12 pezzi 13.50 / 17.50

Country Cuts 10.50 / 15.50

Patatine americana fritte 10.50 / 15.50

Patatine fritte 7.50 / 10.50

VEGETARIANI & DAL WOK

Pasta „Controversa“ 
la ricetta segreta per la salsa, da tanto tempo scomparsa
è stata finalmente ritrovata
18.50

The Green Mountain Burger 
100% Burger – 100% vegetariano
con chimichurri, insalata, verdure, cipolle fritte,
salsa piccante, con formaggio alpino svizzero
con patatine fritte 24.50


Specialità dei Grigioni „Maluns“ 
„Maluns“ fatto in casa con formaggio di montagna
e con salsa di mele 22.50


Pengai Curry
pezzetti di pollo e verdura al curry rosso, riso jasmine
27.50

Wok Asiatico
chili, citronella, salsa al latte di cocco con verdura e riso jasmine
con quadratino di tofu  23.50 / con gamberoni  32.50

FREDDO & CALDO

Patate al Cartoccio con Crema di Avocado
con insalata varia 16.50
con salmone affumicato e insalata varia   21.50

„Rösti-Plausch“
„Rösti“ fritto e croccante con insalata varia e salsa piccante
con roast beef affettato sottilmente 32.50
o con salmone affumicato  25.50

„Pesce Fritto“ 
Filetti di salmone dei grigioni fritti in pastella
con remoulade e bouquet d'insalata varia 29.50

Calanda's Club Sandwich
petto di pollo con speck, croccante ai ferri
torre di pane toast con guacamole, remoulade,
bouquet d'insalata e patatine fritte 27.50

Tartara di Beefsteak
tartara di manzo con salsa nostrana 27.50
bouquet d'insalata, pane toast e burro

CARNI

Spiedini di Pollo e speck
spiedini di Pollo e speck con ananas,
salsa Barbecue nostrana e country potatoes 25.50

Burger „Postplatz“
succoso Burger con speck, cavolo, rucola e
formaggio di montagna dei grigioni e salsa piccante
con bouquet d'insalata varia 24.50

Spicy Beef Wrap
tortilla ripiena di sminuzzato di manzo,
insalata, chimichurri e patatine fritte 25.50

Cordonbleu „Habanero“
con pesto di peperoncino, pancetta affumicata,
formaggio „Tilsiter“ e patatine fritte 27.50

Entrecôte
entrecôte ai ferri, burro d'erbe nostrano,
con patatine fritte 38.50

Pollo ruspante Svizzero

a partire dalle ore 18



— **Mezzo Pollo** con contorno a scelta —
24.50

POLLO DAL CARRELLO

Pollo intero tranciato al tavolo
con patatine fritte a discrezione

66.— / per 2 persone
compresi insalata varia di stagione

VINO



BIANCO

Rabl 7.50/49.—
Kamptal, Austria
Sauvignon blanc

Grillo 8.—/53.—
Aegades
Sizilien, Erice DOC, Italia

Cuvée Blanche 9.—/61.—
Castle Salenegg, Maienfeld GR (CH)
Assemblage Pinot noir & Chardonnay

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

SPUMANTE

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

Laurent Perrier 95.—
Brut, Francia

ROSSO

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

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

Post Scriptum 9.—/61.—
Duoro, Portogallo
Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Tinta Barroca

Numero Uno IGT 2014 87.—
Plozza Vini, Valtellina, Italia
Nebbiolo

BIRRA

AL BICCHIERE

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

„Birra mensile“

2.5dl 4.60 / raccomandato dai nostri collaboratori

IN BOTTIGLIA

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 / nella lattina

Erdinger analcolico <0.5%
3dl 6.50

Heineken 0.0 0%
3dl 6.50



DOLCE

Coppa “Danimarca”
gelato alla vaniglia e cioccolato fondente 7.50 / 11.50

Coppa “Romanoff”
Fragole fresche, gelato alla vaniglia e panna montata 12.50

Gelato di Caffè „Vienna“ 12.50

Panna Cotta fatta in casa
con salsa di fragole e basilico
with strawberry-basil topping 12.50

Gelato & Frappé
yogurt-malibu-cocco / caffè / yogurt / noce / vaniglia
fragola / cioccolato / sorbetto al limone 
sorbetto al lampone  / sorbetto mango-frutto della passione
3.- / palla 8.50 / frappé

“Nusstorte” fatta in casa
„crostata di noci“ con gelato allo yogurt
13.50

Gelato al Caffè e Giotto
con cioccolato bianco fondente
6.50

Ananas Fresca
con gelato allo yogurt-malibu-cocco
6.50

Mousse ai Mirtilli
con bacche fresche
6.50