



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 Riesencrevetten  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
mit „NoChicken“-Geschnetzeltem auf Soja-Basis  24.50
- Wintersalat „Kürbis & Quinoa“** 
mit Feigen, Federkohl, Blaubeeren, Trauben & Baumüssen 16.50
dazu frittierte Mozzarellasticks  21.50
- Prättigauer Kalbsleberli**
Leberli vom CH-Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 28.50
dazu panierter Camembert & Preiselbeeren
- Kürbis-Ingwer Suppe** 
mit Kürbiskernöl, Kernen & Croûtons 7.50/12.50
- Bündner Gerstensuppe**
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.— / 17.— |
| „NoChicken“ Nuggets | 6 / 9 Stk. | 13.— / 17.— |
| 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 Riesencrevetten  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

 vegetarisch  vegan  Fisch

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 27.50
mit Felsberger Spiegelei, Salatbouquet, Toast & Butter
- Calanda's Club Sandwich**
CH-Pouletbrust vom Grill & knuspriger CH-Speck 27.50
Toast-Turm mit Guacamole & Remouladensauce
dazu Salatbouquet & Pommes frites

CH-Freilandpoulet

frisch aus dem Ofen

Halbes Poulet
mit Beilage nach Wahl
24.50



ab 18 Uhr
„hät's,
solang's hät“

FLEISCH

- „Güggeli-Speck-Spiessli“**
Pouletspiesse im CH-Speckmantel auf frischer Ananas
mit hausgemachter Barbecuesauce, dazu Kartoffelspäne 25.50
- Spicy Beef Wrap**
Gefüllte Tortilla mit CH-Rindsgeschnetzeltem,
Salat & Chimichurri, dazu Pommes frites 25.50
- Wildschwein-Burger**
Saftiges Fleisch auf Steinpilzragout 26.50
mit Kürbis, Rucola, Röstzwiebeln & Preiselbeeren
dazu Pommes frites
- „Strogatelle“**
CH-Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce 27.50
mit frischen Champignons, Sauerrahm & Tagliatelle
- Cordon Bleu „Habanero“**
mit Chilipesto, CH-Rauchspeck & Tilsiter, dazu Pommes frites 27.50
- Entrecôte**
CH-Entrecôte vom Grill 38.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites

SÜSSES

Vermicelles

Vermicelles mit Meringues & Rahm 11.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues,
Joghurtglacé & Rahm 12.50

Cream-Cheese-Brownie

mit Vanilleglacé 11.50

Panna Cotta

an Himbeersauce 12.50

Hausgemachte Bündner Nusstorte

mit Joghurtglacé 13.50

Wiener Eiskaffee

Vanilleglacé, Caféglaçé, Café & Rahm 12.50

klein aber fein...

Süsses im Glas für 6.50

Caféglaçé und Giotto
mit weisser Schokoladensauce

„Chalandamarz“
lauwarme Marroni an Honigrème
mit Vanilleglacé

Kürbis-Stracciatella
Kürbismousse mit Schokostreusel

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

Grillo 8.—/53.—

Aegades
Sizilien, Erice DOC, Italien

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

Post Scriptum 9.—/61.—

Douro, Portugal
Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Tinta Barroca

FLASCHENWEINE

WEISS

White Edition IGT 2017, Plozza Vini

Chardonnay
Valtellina, Italien 59.—

ROT

Numero Uno IGT 2014, Plozza Vini

Nebbiolo
Valtellina, Italien 87.—

ROSE

11 Minutes, Pasqua

Trevezie IGT
Venetien, Italien 9.—/61.—

SCHAUMWEINE

méthode champenoise

Franciacorta DOCG, Plozza Vini, Italien

Brut 11.50 / 78.—
Rose 78.—

Perla 2018, Weingut Grendelmeier
Zizzers, Schweiz 85.—

WEINKELLER

Quatr Nas DOC 2010

Barbera, Nebbiolo,
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
Podere Rocche dei Manzoni,
Langhe, Italien 95.—

Bricco dell'Uccellone 2016

Barbera d'Asti
Braida / Giacomo Bologna
Piemont, Italien 105.—

Valduero Reserva Premium 6 años 2010

Tempranillo
Bodegas Valduero
Ribeira de 1 Duero, Spanien 105.—

Zona Zepa 2015

Monastrell
Senorio de Barahonda
Yecla, Spanien 109.—

Sassicaia 2012

Cabernet Sauvignon, Bindella
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

Ginger Beer
2dl 5.50

Chinotto, Gazzosa, Aranciata
2.75dl 5.50

ZUM KNABBERN

Brezel 4.00

Knoblibrötli 4.50

Oliven & 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%

auch mit Grapefruitgeschmack

3dl 6.50

BIER VOM FASS

Calanda 4.8%

3dl 5.— / 5dl 7.50 / 1l 14.—

Calanda Gletsch 4.8%

3dl 5.— / 5dl 7.50 / 1l 14.—

Ittinger Klosterbräu 5.6%

3dl 5.50 / 5dl 8.20 / 1l 15.—

Erdinger Urweiss 4.9%

3dl 5.50 / 5dl 8.20 / 1l 15.—

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.—