

MENUS

SALADES ET SOUPE

Salade de Saison

mélange de feuilles de laitue colorées & lanières de légumes
7.50/12.50


„Bella Italia“

tomates, courgettes et mozzarella de buffle 17.50


Assiette d'Été

melon au rosbif 21.50


Bol de Salade Calanda

mélange de feuilles de laitue vertes et colorées
avec lanières de poulet 22.50
avec crevettes géantes 26.50 

Caesar's Salad

Laitue bébé & iceberg aux oeufs, tomates cerises et parmesan,
croûtons au vinaigrette au parmesan
avec bacon croustillant 16.50
avec émincé de poulet & bacon croustillant 24.50
avec émincé de „NoChicken“ à base de soja 24.50 

„El Greco“

tomates, concombres, courgettes, olives,
quinoa, lentilles avec vinaigrette végétalienne au sésame 17.50
avec de la feta 19.— 

Foie de Veau Local

Foie de veau sur salade mixte de fruits frais
servi avec camembert pané & aïnelles
29.50

Curry-Macchiato

Velouté de curry et émincé de poulet, carottes & poireaux
8.50/13.50

CLASSIQUE

CH-Ailes de poulet	6 / 9 mcx	12.50 / 16.50
CH-Nuggets de poulet	6 / 9 mcx	13.— / 17.—
„No-Chicken“ Nuggets	6 / 9 mcx	13.— / 17.—
Rouleaux de Printemps	8 / 12 mcx	13.50 / 17.50
Pommes de Terre en Quartiers		10.80 / 15.80
Frites de Patates Douces		10.50 / 15.50
Frites		7.50 / 10.50

VÉGÉTARIEN / WOK

Pasta „Controversa“

recette secrète perdue et retrouvée
18.50

Spécialité Grisonne „Maluns“



„Maluns“ faits main au fromage de montagne
servi avec compote de pommes fraîche
22.50

The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Viande

avec chimichurri, laitue, légumes, oignons frits, fromage de montagne,
sauce maison légèrement piquante, servi avec frites
24.50

Asia Wok



piment, citronnelle, sauce au lait de coco avec légumes & riz au jasmin
avec dés tofu 23.50 
avec crevettes géantes 32.50 

Pengai Curry

lanières de poulet & légumes au curry rouge avec riz au jasmin
27.50

FROID & CHAUD

Pomme de Terre au Four à la Crème d'Avocat

salade mixte avec vinaigrette aux herbes et balsamique  16.50
avec saumon fumé & salade mixte  21.50

„Rösti-Plausch“

Röstis frits Croustillants
servis avec une salade mixte & sauce maison épicée
avec du rosbif émincé 32.50
ou avec du saumon fumé  25.50


Croustillant de Poisson

poisson croustillant de saumon 29.50
avec sauce tartare, avec un bouquet de salade coloré

Club Sandwich

poitrine de poulet grillée & bacon croustillant
toast avec guacamole & sauce tartare 27.50
avec bouquet de salade & frites

Calandas Tatar

tatar avec sauce tatar maison
avec bouquet de salade & toast
tatar de boeuf & oeuf au plat 28.50
The Green Mountain tartare végétalien  28.50

VIANDE ET POULET

Brochettes au Poulet et Bacon

brochettes au poulet et bacon sur ananas frais 25.50
avec sauce barbecue maison, et de pommes de terre en quartiers

Burger Postplatz

burger juteux au bacon, roquette, chou et fromage 24.50
avec sauce maison légèrement piquante et salade mixte

Spicy Beef Wrap

Tortilla aux tranches de boeuf, 26.50
salade & chimichurri, avec frites

Cordonbleu „Habanero“

avec pesto à base de piment, bacon fumé & Tilsiter 27.50
avec frites

Entrecôte

Entrecôte de boeuf grillée 38.50
avec beurre aux herbes maison, servie avec frites

Poulet Suisse

fraîchement sorti du four



à partir de
18 heures

Demi-Poulet

avec un un garniture au choix
24.50

 végétarien  végétalien  poisson

BOISSONS

VIN AU VERRE



BLANC

Rabl 7.50/49.—
Kamptal, Autriche
Sauvignon blanc

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

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

ROUGE

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

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

Post Scriptum 9.—/61.—
Douro, Portugal
Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Tinta Barroca

APÉRO

Lillet „Calanda“ 12.50

Chriesi-Spritz 11.50

Apérol-Spritz 11.50

Cüpli Franciacorta 11.50

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

VIN EN BOUTEILLE

BLANC

Només, Castillo Perelada
Garnatxa Blanca, Espagne 49.—

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

ROUGE

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

ROSÉ

11 Minutes, Pasqua
Trevenezie IGT
Venetien, Italie 9.—/61.—

VIN PÉTILLANT

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

Perla 2018, Château Grendelmeier
Zizzers, Schweiz 85.—

NON ALCOOLIQUE

Chinotto, Gazzosa, Aranciata
2.75dl 5.50

Thés Glacés Maison
garni de fruits frais

„Max & Moritz“ Fruits Rouges
3dl 6.50 / 5dl 8.50

„Tropical“ Ananas & Citronnelle
3dl 6.50 / 5dl 8.50



CAVE À VIN

Quatr Nas DOC 2010

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

Arnione Bolgheri DOC 2015

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
Toscana, Italie 95.—

Bricco dell'Uccellone 2016

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

Valduero Reserva Premium 6 años 2010

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

Zona Zepa 2015

Monastrell
Senorio de Barahonda
Yecla, Espagne 109.—

A GRIGNOTER

Bretzel 4.—

Petit Pain à l'ail 4.50

Olives & Parmesan 6.50

Tortillas 6.50
à la crème d'avocat

BIÈRE EN BOUTEILLE

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 Pikantus 7.3%
3,3dl 6.20

Murphy's Irish Stout, Irland 4%
5dl 8.50 / dans la boîte

Erdinger Alkoholfrei < 0.5%
aussi au goût de pamplemousse
3dl 6.50

BIÈRE DU TONNEAU

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

Calanda Glatzsch 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.—

SPÉCIAL

«Blade» – baril glacé pour se
taper à table

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

Bière du Mois
est recommandé par nos
employés
2.5dl 4.60

DOUX

Coupe Danemark

glace vanille & sauce au chocolat
7.50 / 11.50

Coupe Romanoff

fraises fraîches, glace vanille et crème chantilly
12.50

Café Glacé Viennois

glace vanille, glace café, café & crème chantilly
12.50

Panna Cotta

Panna cotta maison sur une
sauce fraise et basilic
12.50

„Tarte aux Noix“ des Grisons

avec glace au yaourt
13.50

Petit mais Grand...

doux dans le verre 6.50

Crème Mousse aux Myrtilles

avec des baies fraîches

Ananas frais

glace au Yaourt-Malibu-Noix de Coco

Glace au Café & Giotto

avec sauce au chocolat blanc

Glace & Frappe

Yaourt-Malibu-Coco / Café / Yaourt /
Noix / Vanille / Fraise / Chocolat
3.- / Boule 8.50 / Frappe

Sorbets

Citron 🍋 / Framboise 🍷 /
Mangue et Fruit de la Passion
3.- / Boule