



SPEISEN



SALATE & SUPPEN


Saisonsalat

Mix aus bunten Salatblättern & Gemüsestreifen 7.50/12.50

Salatschüssel Calanda

Mix aus grünen & bunten Salatblättern mit Pouletstreifen 23.50
mit Riesencrevetten  26.50

Caesar's Salad

Babylattich & Eisbergsalat mit Ei, Cherrytomaten & Parmesan, Croûtons an Parmesandressing
mit knusprigem CH-Speck 17.50
mit Pouletgeschnetzeltem & CH-Speck 24.50
mit „NoChicken“-Geschnetzeltem auf Soja-Basis  24.50

Wintersalat „Kürbis & Quinoa“

mit Feigen, Federkohl, Blaubeeren, Trauben & Baumnüssen 17.50
dazu frittierte Mozzarellasticks  21.50

Prättigauer Kalbsleberli

CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 29.50
dazu paniertes Camembert & Preiselbeeren

Kürbis-Ingwer Suppe

mit Kürbiskernöl, Kernen & Croûtons 7.50/12.50

Bündner Gerstensuppe

mit Bündnerfleisch, Gerste & Urweiss 8.50/13.50

KLASSIKER


Weisswürste & Brezel

im heissen Sud mit süsssem Senf 14.50

Curry Gold

CH-Bratwurst oder „The Green Mountain“ Bratwurst  19.50
an Currysauce, Röstzwiebeln & Blattgold
dazu Pommes frites

Calandas Tatar

Tatar an hausgemachter Tatarsauce mit Salatbouquet & Toast
CH-Beefsteak Tatar & Felsberger Spiegelei 29.50
„The Green Mountain“ Tataralternative  29.50

Calanda's Club Sandwich

Pouletbrust vom Grill & knuspriger CH-Speck 27.50
Toast-Turm mit Guacamole & Remouladensauce
dazu Salatbouquet & Pommes frites

„Güggeli-Speck-Spiessli“

Pouletspiesse im CH-Speckmantel auf frischer Ananas 25.50
mit hausgemachter Barbecuesauce, dazu Kartoffelspäne

Pengai Curry

Pouletstreifen & Gemüse an rotem Curry mit Jasminreis 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

IM KÖRBLI

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.–
Frühlingsrollen	8 / 12 Stk.	13.50 / 17.50
Kartoffelspäne		10.80 / 15.80
Süsskartoffel Pommes frites		10.50 / 15.50
Pommes frites		7.50 / 10.50

VEGETARISCH

Folienkartoffel mit Avocadocrème

mit buntem Salat an Kräuter-Balsamico-Dressing  16.50
mit Rauchlachs & buntem Salat  21.50

Pasta „Controversa“

Das verloren geglaubte Saucen-Geheimrezept ist wieder aufgetaucht 18.50

Bündner Spezialität „Maluns“

Hausgemachte Maluns mit Bündner Bergkäse serviert mit frischem Apfelmus 23.50

The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Fleisch 25.50
mit Chimichurri, Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, Bergkäse,
leicht pikanter Haussauce, dazu Pommes frites

Asia Wok

Chili, Zitronengras, Kokosmilch-Sauce mit Gemüse & Jasminreis
mit Tofuwürfeln  23.50
mit Riesencrevetten  32.50

FLEISCHIG

Spicy Beef Wrap

Gefüllte Tortilla mit CH-Rindsgeschnetzeltem, Salat & Chimichurri, dazu Pommes frites 26.50

Wildschwein-Burger

Saftiges CH-Fleisch auf Steinpilzragout mit Kürbis, Rucola, Röstzwiebeln & Preiselbeeren
dazu Pommes frites 26.50

„Strogatelle“

CH-Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce mit frischen Champignons, Sauerrahm & Tagliatelle 27.50

Cordon Bleu „Habanero“

mit Chilipesto, CH-Rauchspeck & Tilsiter, dazu Pommes frites 27.50

Entrecôte

CH-Rindsentrecôte vom Grill 38.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites

 vegetarisch  vegan  Fisch

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

Calandas Schwarzwäldertorte
im Glas

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 **Brot**sorten, hausgemachte **Konfitüren**, **Joghurts**, diverse **Fruchtsäfte**, **Birchermüesli**, frischer **Fruchtsalat** und eine grosse Auswahl an **Käse**. Saftiges **Roastbeef**, leckere **Weisswürste**, 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

Cotinelli Barrique 9.—/61.—
Malans GR, Schweiz, Pinot Noir Reserve

FLASCHENWEINE

WEISS

Només, Castillo Perelada
Garnatxa Blanca, Spanien 49.—

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

ROT

Numero Uno IGT, Plozza Vini
Nebbiolo
Valtellina, Italien 87.—

ROSÉ

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

SCHAUMWEINE

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

Perla, Weingut Grendelmeier
Zizers, Schweiz 85.—

WEINKELLER

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

Arnione Bolgheri DOC
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
Toscana, Italiana 95.—

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

Valduero Reserva
Premium 6 años
Tempranillo
Bodegas Valduero
Ribeira de 1 Duero, Spanien 105.—

Zona Zepa
Monastrell
Senorio de Barahonda
Yecla, Spanien 109.—

Jahrgänge erfahren Sie gerne auf Anfrage.

APÉRO

Lillet „Calanda“ 12.50

Apérol – Spritz 11.50

Cüpli Franciacorta 11.50

ALKOHOLFREI

Hausgemachter Eistee
„ALPENKRÄUTER“
3dl 6.50 / 5dl 8.50

Chinotto, Gazzosa, Aranciata
2.75dl 5.50

Ginger Beer
2dl 5.50

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

Erdinger Pikantus 7.3%
3,3dl 6.50

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 / 11 14.—

Calanda Glatsch 4.8%
3dl 5.— / 5dl 7.50 / 11 14.—

Ittinger Klosterbräu 5.6%
3dl 5.50 / 5dl 8.20 / 11 15.—

Erdinger Urweiss 4.9%
3dl 5.50 / 5dl 8.20 / 11 15.—

Monatsbier
wird von unseren
Mitarbeitenden empfohlen
2.5dl 4.60

ZUM KNABBERN

Brezel 4.—

Knoblibrötli 4.50

Olivens & Parmesan 6.50

Tortillachips mit Avocadocrème 6.50

BIER-SPEZIAL

«Blade» – eisgekühltes Fass
zum am Tisch selber zapfen

8 Liter Heineken 104.—

8 Liter Birra Moretti 104.—

Nur auf Vorbestellung.