

SPEISEN

SALATE & SUPPEN


Saisonsalat

Mix aus bunten Salatblättern & Gemüsestreifen 7.50/12.50
Nüsse / siehe Dressings

Salatschüssel Calanda

Mix aus grünen & bunten Salatblättern *siehe Dressings*
mit Pouletstreifen *Gewürz: Sellerie, Senf* 23.50
mit Riesencrevetten/Krebstiere/*Gewürz: Sellerie, Senf*  26.50

Caesar's Salad

Babylattich & Eisbergsalat mit Ei, Cherrytomaten & Parmesan,
Croûtons an Parmesandressing *siehe Dressings*
Garnitur: Gluten, Ei, Milch, Laktose, Sellerie, Senf
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
Sauce: Walnuss, Sellerie, Sulfite, Soja
dazu frittierte Mozzarellasticks  21.50
Mozzarellasticks: Gluten, Milch, Laktose

Prättigauer Kalbsleberli

CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 29.50
dazu paniertes Camembert & Preiselbeeren
Camembert: Gluten, Milch, Laktose, Ei
Gewürz: Sellerie, Senf / Crûtons: Gluten, Milch, Laktose, Sellerie, Senf

Kürbis-Ingwer Suppe

mit Kürbiskernöl, Kernen & Croûtons 7.50/12.50
Suppe: Sellerie / Crûtons: Gluten, Milch, Laktose, Sellerie, Senf

Bündner Gerstensuppe


mit Bündnerfleisch, Gerste & Urweiss 8.50/13.50
Sellerie, Milch, Laktose, Gluten

IM KÖRBLI

CH-Chicken Wings 6 / 9 Stk. 12.50 / 16.50 <i>Senf, Sellerie, Soja, Krebstiere, Gluten</i>
CH-Chicken Nuggets <i>Gluten</i> 6 / 9 Stk. 13.— / 17.—
„NoChicken“ Nuggets <i>Gluten, Soja</i> 6 / 9 Stk. 13.— / 17.—
Frühlingsrollen <i>Gluten, Soja, Sellerie</i> 8 / 12 Stk. 13.50 / 17.50
Kartoffelspäne <i>Gluten / Gewürz: Sellerie, Senf</i> 10.80 / 15.80
Süsskartoffel Pommes frites <i>Gewürz: Sellerie, Senf</i> 10.50 / 15.50
Pommes frites 7.50 / 10.50

VEGETARISCH

Folienkartoffel mit Avocodocrème

Bei beiden: siehe Dressings / Avocodocrème: Soja, Sellerie, Sulfite
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
Pipe: Gluten / Sauce: Milch, Soja, Sellerie, Senf /
Parmesan: Milch, Ei, Laktose

Bündner Spezialität „Maluns“

Hausgemachte Maluns mit Bündner Bergkäse 23.50
serviert mit frischem Apfelmus
Maluns: Milch, Laktose, Sellerie, Gluten / Mus: Sulfite / Käse: Milch

The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Fleisch 25.50
mit Chimichurri, Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, Bergkäse,
leicht pikanter Haussauce, dazu Pommes frites
Brot: Ei, Gluten, Laktose, Milch / Burger: Gluten, Soja, Sellerie, Senf
Sauce: Sulfite, Sellerie, Ei, Senf / Käse: Milch
Zwiebeln: Gluten / Chimichurri: Sellerie, Sulfite

Asia Wok

Chili, Zitronengras, Kokosmilch-Sauce mit Gemüse & Jasminreis
Sauce: Sellerie, Soja, Senf
mit Tofuwürfeln *Soja*  23.50
mit Riesencrevetten *Krustentiere*  32.50

 vegetarisch  vegan  Fisch

KLASSIKER


Weisswürste & Brezel

im heissen Sud mit süssem Senf 14.50
Weisswürste: Laktose, Sellerie, Senf / Sud: Sellerie
Senf: Senf / Brezel: Gluten, Laktose, Milch

Curry Gold

CH-Bratwurst oder „The Green Mountain“ Bratwurst  19.50
an Currysauce, Röstzwiebeln & Blattgold
dazu Pommes frites
Bratwurst: Milch, Laktose / Röstzwiebeln: Gluten
Sauce: Sellerie, Senf, Sulfite, Soja, Gluten

Calandas Tatar

Tatar an hausgemachter Tatarsauce
mit Salatbouquet & Toast *siehe Salatdressings*
CH-Beefsteak Tatar & Felsberger Spiegelei  29.50
Sauce: Senf / Ei: Ei / Butter: Laktose, Milch
Toast: Gluten, Laktose, Milch
„The Green Mountain“ Tataralternative 29.50
Tatar: Senf, Gluten / Avocodocrème: Soja, Sellerie, Sulfite

Calanda's Club Sandwich

Pouletbrust vom Grill & knuspriger CH-Speck 27.50
Toast-Turm mit Guacamole & Remouladensauce
dazu Salatbouquet & Pommes frites
Gewürz: Senf, Sellerie / Toast, Gluten, Laktose, Milch
Guacamole: Gluten, Laktose, Milch, Sulfite
Remoulade: Milch, Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite, Ei, Soja / siehe Dressings

„Güggeli-Speck-Spiessli“

Pouletspiesse im CH-Speckmantel auf frischer Ananas 25.50
mit hausgemachter Barbecuesauce, dazu Kartoffelspäne
Gewürz: Senf, Sellerie / Sauce: Gluten, Senf, Sellerie, Soja
Späne: Gluten, Senf, Sellerie

Pengai Curry

Pouletstreifen & Gemüse an rotem Curry mit Jasminreis 27.50
Sauce: Sellerie, Senf, Krebstiere / Gewürz: Sellerie, Senf

CH-Freilandpoulet

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

Gewürz: Sellerie, Senf / Chili-Rosmarin-Butter: Laktose, Milch
Marinade: Senf, Sellerie, Gluten, Krustentiere, Soja / Salat: siehe Dressing

FLEISCHIG

Spicy Beef Wrap

Gefüllte Tortilla mit CH-Rindsgeschnetzeltem,
Salat & Chimichurri, dazu Pommes frites 26.50
Tortilla: Gluten, Sulfite / Gewürz: Sellerie, Senf
Chimichurri: Sellerie, Sulfite / Sauce: Sulfite, Sellerie, Ei, Senf, Soja

Wildschwein-Burger

Saftiges Fleisch auf Steinpilzragout 26.50
mit Kürbis, Rucola, Röstzwiebeln & Preiselbeeren
dazu Pommes frites
Brot: Ei, Gluten, Laktose, Milch
Sauce: Gluten, Sellerie, Milch, Laktose, Senf, Sulfite
Zwiebeln: Gluten / Kürbis: Sellerie, Sulfite / Preiselbeeren: Sulfite

„Strogatelle“

CH-Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce 27.50
mit frischen Champignons, Sauerrahm & Tagliatelle
Tagliatelle: Gluten / Sauerrahm: Sellerie, Milch, Laktose
Sauce: Sulfite, Senf, Gluten, Ei, Sellerie, Milch, Laktose

Cordon Bleu „Habanero“

mit Chilipesto, CH-Rauchspeck & Tilsiter, dazu Pommes frites 27.50
Cordonbleu: Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf

Entrecôte

CH-Rindsentrecôte vom Grill 38.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Gewürz: Sellerie, Senf
Kräuterbutter: Milch, Laktose, Gluten, Sulfite, Sellerie, Senf

SPEISEN

Vermicelles

Vermicelles mit Meringues & Rahm 11.50
***Vermicelles: Erdnüsse / Meringues: Ei
Rahm: Milch, Laktose

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues,
Joghurtglacé & Rahm 12.50
***Vermicelles: Erdnüsse / Meringues: Ei
Glacé: Milch, Laktose / Rahm: Milch, Laktose

Cream-Cheese-Brownie

mit Vanilleglacé 11.50
***Ei, Milch, Laktose, Gluten

Panna Cotta

an Himbeersauce 12.50
***Panna Cotta: Milch, Laktose / Sauce: Sulfite

Hausgemachte Bündner Nusstorte

mit Joghurtglacé 13.50
***Gluten, Ei, Walnuss, Milch, Laktose

Wiener Eiskaffee

Vanilleglacé, Caféglacé, Café & Rahm 12.50
***Glacé: Milch, Laktose / Minifecher: Gluten, Soja
Rahm: Milch, Laktose

*** Dessertgarnituren:

Krokant: Nüsse, Haselnüsse / Minifächer: Gluten, Soja /
Rahm: Milch, Laktose

klein aber fein...

Süsses im Glas für 6.50

Caféglacé und Giotto

mit weisser Schokoladensauce
***Glacé: Laktose, Milch / Giotto: Laktose, Soja, Haselnüsse, Gluten,
Milch, kann enthalten: Mandeln
Sauce: Laktose, Soja, Milch / Rahm: Milch, Laktose

„Chalandamarz“

lauwarme Marroni an Honigcrème
mit Vanilleglacé
***Laktose, Milch, Sulfite

Calandas Schwarzwäldertorte

im Glas
***Ei, Gluten, Milch, Laktose

Glacé / Frappé

Joghurt-Malibu-Kokos / Café / Joghurt /
Walnuss / Vanille / Erdbeere / Schokolade
3.- / Kugel 8.50 / Frappé
***Alle: Laktose, Milch

Sorbets

Zitrone  / Himbeere  / Mango-Passionsfrucht
3.- / Kugel 8.50 / Frappé
***/Mango-Passion: Laktose, Milch

Salatdressing

Frenchdressing Ei, Senf, Sellerie, Sulfite
Italienisches Dressing Sellerie, Senf, Sulfite
Preiselbeer Dressing Sellerie, Senf, Sulfite
Chili-Passionsfrucht Dressing Ei, Senf, Sulfite
Parmesan Dressing Ei, Senf, Sellerie, Sulfite, Milch

Saucen/Dips

Sweet-Chili
Remouladen Milch, Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite, Ei, Soja
Curry Sellerie, Soja, Sulfite, Senf, Ei, Milch, Laktose / kann enthalten: Nüsse, Erdnüsse
Soja Guten, Soja
Mayo Ei, Senf, Soja
Cocktailsauce Ei, Senf, Soja, Sellerie

Apéro

Parmesan & Oliven Milch, Ei
Brötli Gluten, Milch, Laktose, Walnüsse, Sesam
Tortillachips mit Avocadocrème
Chips: Gluten / Crème: Sulfite, Sellerie, Soja
Brezel Gluten, Laktose, Milch
Knoblauchbrot Milch, Laktose, Sellerie, Senf, Gluten, Sulfite

Wir möchten freundlich auf Folgendes hinweisen:

Wir kochen frisch, dadurch können Kreuzkontaminationen entstehen.
Allergiker wenden sich bitte an unsere Mitarbeitenden; wir beraten Sie gerne!

HERKUNFT

Ganzes Freiland Poulet: Schweiz
Chicken Wings: Schweiz
Chicken Nuggets: Schweiz
Pouletbrust: Schweiz
Pouletgeschnetzeltes: Dänemark
Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz
Wildschwein: Schweiz
Krevetten: Indien
Lachs: Norwegen/Faroe Islands/Schweiz
Olmabratwurst: St. Gallen/CH
Eier: BH - Felsberg/CH