



MENUS



SALADES ET SOUPE

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

Bol de Salade Calanda
mélange de feuilles de laitue vertes et colorées
avec lanières de poulet 23.50
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 17.50
avec émincé de poulet & bacon croustillant 24.50
avec émincé de „NoChicken“ à base de soja  24.50

Salade d'Hiver „Citrouille & Quinoa“
avec figues, chou frisé, myrtilles, raisins et noix 
avec des bâtonnets de mozzarella frits  21.50

Foie de Veau Local
Foie de veau sur salade mixte de fruits frais 29.50
servi avec camembert pané & aïelles

Citrouille Gingembre 
avec huile de pépins de courge, graines & croûtons 7.50/12.50

Soupe d'Orge des Grisons
avec viande séchée, orge & blanc original 8.50/13.50


DU PANIER

CH-Chicken Wings	6 / 9 mcx	12.50 / 16.50
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 mcx	13.— / 17.—
„NoChicken“ 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

Pomme de Terre au Four à la Crème d'Avocat
salade mixte 
avec saumon fumé & salade mixte  21.50

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 23.50


The Green Mountain Burger 
100% Burger – 0% Viande 25.50
avec chimichurri, laitue, légumes, oignons frits, fromage de montagne,
sauce maison légèrement piquante, servi avec frites

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

CLASSICI

Weisswurst et Bretzel
dans une infusion chaude avec de la moutarde douce 14.50

Curry Gold
Bratwurst ou „The Green Mountain“ bratwurst 
avec sauce curry, oignons frits & feuille d'or,
servi avec frites 19.50

Calandas Tatar
tatar avec sauce tatar maison
avec bouquet de salade & toast
tatare de boeuf & oeuf au plat 29.50
The Green Mountain tartare végétalien  29.50

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

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

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

Poulet rôti

fraîchement à partir
de 18 heures

Demi-Poulet
avec un garniture au choix
24.50



CAMION DE POULET
Poulet entier découpé prochaine la table
avec frites à discrétion
66.— / pour 2 personnes
Y compris salade de saison pour les entrées

CARNI

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

Burger de Sanglier
Viande juteuse sur ragoût de cèpes 26.50
avec citrouille, roquette, oignons frits & canneberges
servi avec frites

„Strogatelle“
CH-Lanières de boeuf à la crème de paprika 27.50
avec champignons frais, crème sure & tagliatelles

Cordonbleu „Habanero“
avec pesto à base de piment, bacon fumé & Tilsiter
avec frites 27.50

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

 végétarien  végétalien  poisson

DOUX

Vermicelles

Vermicelles aux meringues & crème 11.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles aux meringues,
Glace et crème au yaourt 12.50

Cream-Cheese-Brownie

avec glace vanille 11.50

Panna Cotta

Panna cotta maison sur une sauce fraise et basilic 12.50

„Tarte aux Noix“ des Grisons

avec glace au yaourt 13.50

Café Glacé Viennois

glace vanille, glace café, café & crème chantilly 12.50



Petit mais Grand...

6.50

Glace au Café & Giotto
avec sauce au chocolat blanc

„Chalandamarz“
Châtaignes tièdes à la crème de miel
avec glace vanille

Calandas Forêt noire
dans le verre

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 8.50 / Frappe



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.—
Azienda Vinicola Salenegg, Suisse
Assemblage Pinot noir & Chardonnay

ROSSO

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

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

VIN EN BOUTEILLE

BLANC

Només, Castillo Perelada
Garnatxa Blanca, Espagne 49.—

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

ROSSO

Numero Uno IGT, 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.—

Perla, Azienda Vinicola Grendelmeier
Zizers, Suisse 85.—

CAVE À VIN

Quatr Nas DOC

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

Arnione Bolgheri DOC

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

Bricco dell'Uccellone

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

Valduero Reserva

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

Zona Zepa

Monastrell
Senorio de Barahonda
Yecla, Espagne 109.—

*Pour plus d'informations sur l'année,
s'il vous plaît demander à notre personnel*

APÉRO

Lillet „Calanda“ 12.50

Apérol – Spritz 11.50

Cüpli Franciacorta 11.50

NON ALCOOLIQUE

Thés Glacés Maison
„HERBES ALPINES“
3dl 6.50 / 5dl 8.50

Chinotto, Gazzosa, Aranciata
2.75dl 5.50

Ginger Beer
2dl 5.50

A GRIGNOTER

Brezel 4.—

Petit Pain à l'ail 4.50

Olives & Parmesan 6.50

Tortillachips 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

Erdinger Pikantus 7.3%
3,3dl 6.50

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

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

BIÈRE DU TONNEAU

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.—

„Bière du Mois“

est recommandé par nos employés
2.5dl 4.60

SPÉCIAL

«Blade» – baril glacé pour se
taper à table

8 Liter Heineken 104.—

8 Liter Birra Moretti 104.—

Uniquement sur réservation.