



# PIATTI



## INSALATE & ZUPPE

### Insalata di Stagione

foglie d'insalata verde e varia

7.50/12.50

### Insalatiera Calanda

foglie d'insalata verde e varia

con pezzetti di pollo

23.50

con gamberoni 

26.50

### Caesar's Salad

iceberg, lattuga, uovo, pomodori & parmigiano  
crostini & condimento con parmigiano

con speck croccante

17.50

con sminuzzato di pollo e speck

24.50


con „NonPollo“ a strisce, a base di soja 

24.50

### Insalata Invernale „Zucca & Quinoa“

con fichi, cavolo, mirtilli, uva, noci

17.50

con bastoncini di mozzarella frita 

21.50

### Fegatini di Vitello dei Grigioni

fegatini di vitello su insalata varia con frutta fresca

29.50

con camembert cotto & mirtilli rossi

### Zucca-Zenzero Zuppa

con olio di semi di zucca, semi e crostini

7.50/12.50

### Zuppa dei Grigioni

zuppa dei Grigioni con orzo e Urweiss

8.50/13.50

## NEL CESTINO

CH-Chicken Wings 6 / 9 pezzi 12.50 / 16.50

CH-Chicken Nuggets 6 / 9 pezzi 13.— / 17.—

„NoChicken“ Nuggets 6 / 9 pezzi 13.— / 17.—

Involtini primavera 8 / 12 pezzi 13.50 / 17.50

Country Cuts 10.80 / 15.80

Patatine americana fritte 10.50 / 15.50

Patatine fritte 7.50 / 10.50

## VEGETARIAN

### Patate al Cartoccio con Crema di Avocado

con insalata varia 

16.50

con salmone affumicato e insalata varia 

21.50

### Pasta „Controversa“

Il segreto dello chef

18.50

### Specialità dei Grigioni „Maluns“

„Maluns“ fatto in casa con formaggio di montagna  
e con salsa di mele

23.50

### The Green Mountain Burger

100% Burger – 100% vegetariano

25.50

con chimichurri, insalata, verdure, cipolle fritte, salsa piccante,  
formaggio alpino svizzero, con patatine fritte

### Asia Wok

chili, citronella, salsa al latte di cocco con verdura e riso jasmine

con tofu 

23.50

con gamberoni 

32.50


## CLASSICI

### Salsiccia Bianca e Brezel

Specialità della Baviera

14.50

### Curry Gold

Salsiccia di vitello o salsiccia vegetariana 

alla salsa al curry,

19.50

cipolle fritte, oro in foglia e patatine fritte


### Tartara di Beefsteak

tatar con salsa nostrana

con bouquet d'insalata & pane toast

tartara di manzo & uovo fritto

29.50

The Green Mountain tartare vegan 

29.50

### Calanda's Club Sandwich

petto di pollo con speck, croccante ai ferri

27.50

torre di pane toast con guacamole, remoulade,

bouquet d'insalata e patatine fritte

### Spiedini di Pollo e Speck

spiedini di Pollo e speck della svizzera con ananas,

25.50

salsa Barbecue nostrana e country potatoes

### Pengai Curry

pezzetti di pollo e verdura al curry rosso, riso jasmine

27.50

## Pollo Ruspante Svizzero

a partire dalle ore 18

### Mezzo Pollo

con contorno a scelta

24.50



### POLLO DAL CARRELLO

Pollo intero tranciato al tavolo

con patatine fritte a discrezione

66.— / per 2 persone

insalata di stagioni incluse per antipasto

## CARNI

### Spicy Beef Wrap

tortilla ripiena di sminuzzato di manzo,  
insalata, chimichurri e patatine fritte

26.50

### Burger di Cinghiale

carne succosa su ragù di funghi porcini

26.50

con zucca, rucola, cipolle arrostiti e mirtilli rossi

in più patatine fritte

### „Strogatelle“

sminuzzato di manzo alla paprica,

27.50

champignons, panna acida e tagliatelle

### Cordon Bleu „Habanero“

con pesto di peperoncini, pancetta affumicata,

27.50

formaggio „Tilsiter“ e patatine fritte

### Entrecôte

entrecôte ai ferri, burro d'erbe nostrano

38.50

con patatine fritte

 vegetariano  vegan  pesce

---

# DOLCI

---

## **Vermicelles**

Vermicelles con meringhe e panna 11.50

## **Coupe Nesselrode**

Vermicelles con meringhe, gelato allo yogurt e panna 12.50

## **Cream-Cheese-Brownie**

con gelato alla vaniglia 11.50

## **Panna Cotta fatta in casa**

con salsa di lamponi fatto in casa 12.50

## **„Nusstorte“ fatta in casa**

crostata di noci con gelato allo yogurt 13.50

## **Gelato di Caffè „Vienna“**

12.50



## **Glacé / Frappé**

yogurt-malibu-cocco / caffè / yogurt  
noce / vaniglia / fragola / cioccolato  
3.- / palla 8.50 / frappé

## **Sorbetti**

al limone / al lampone / mango-frutto della passione  
3.- / palla 8.50 / frappé



# BEVANDE



## AL BICCHIERE

### BIANCO

**Rabl** 7.50/49.—  
Kamptal, Austria  
Sauvignon blanc

**Grillo** 8.—/53.—  
Aegades  
Sizilien, Erice DOC, Italia

**Cuvée Blanche** 9.—/61.—  
Azienda Vinicola Salenegg, Svizzera  
Assemblage Pinot noir & Chardonnay

### ROSSO

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

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

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

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

## IN BOTTIGLIA

### BIANCO

**Només**, Castillo Perelada  
Garnatxa Blanca, Spagna 49.—

**White Edition IGT**  
Plozza Vini  
Chardonnay, Valtellina, Italia 59.—

### ROSSO

**Numero Uno IGT**, Plozza Vini  
Nebbiolo  
Valtellina, Italia 87.—

### ROSÉ

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

### SPUMANTE

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

**Perla**, Azienda Vinicola Grendelmeier  
Zizers, Svizzera 85.—

## CANTINA

### Quatr Nas DOC

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

### Arnione Bolgheri DOC

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

### Bricco dell'Uccellone

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

### Valduero Reserva

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

### Zona Zepa

Monastrell  
Senorio de Barahonda  
Yecla, Spagna 109.—

*Chiedi al nostro staff informazioni sull'annata.*

## APÉRO

**Lillet „Calanda“** 12.50

**Apérol – Spritz** 11.50

**Cüpli Franciacorta** 11.50

### ANALCOLICO

Té freddo fatto in casa  
**„ERBE ALPINE“**  
3dl 6.50 / 5dl 8.50

**Chinotto, Gazzosa, Aranciata**  
2.75dl 5.50

**Ginger Beer**  
2dl 5.50

## SNACKS

**Brezel** 4.—

**Pane all'aglio Piccolo** 4.50

**Olive & Parmigiano** 6.50

**Tortillachips** 6.50  
con crema di avocado

## IN BOTTIGLIA

**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 / nella lattina

**Erdinger Analcolico** <0.5%  
naturale o al gusto di pompelmo  
3dl 6.50

## AL BICCHIERE

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

**Calanda Glatsch** 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.—

**„Birra del Mese“**  
chiedete nostro staff  
2.5dl 4.60

## BIRRA SPECIALE

«Blade» – botte ghiacciata  
toccare al tavolo da soli

8 litero Heineken 104.—

8 litero Birra Moretti 104.—

*Solo su prenotazione.*