

# SPEISEN

## SALATE & SUPPE

### Saisonsalat

Mix aus bunten Salatblättern, Gemüsestreifen & Kernen  
7.50/12.50

### Carpaccio vom Rind

Rindscarpaccio mit Burratina, Rucola & Parmesansplitter 15.50


### „Bella Italia“

Tomaten, Zucchini & Büffelmozzarella 17.50

### Sommerteller


Melone mit Roastbeef 21.50

### 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 

### „El Greco“

Tomaten, Gurken, Zucchini, Oliven,  
Quinoa, Linsen an veganem Sesamdressing 17.50   
mit Fetakäse 19.— 

### Folienkartoffel mit Avocadocrème

mit buntem Salat an Kräuter-Balsamico-Dressing 16.50   
mit Rauchlachs 21.50  / mit Roastbeef 28.50

### Curry-Macchiato

Currycrèmesuppe mit Pouletstreifen, Karotten & Lauch  
8.50/13.50

## POKÉ BOWL

### Makai

marinierter Tunfisch mit Avocado, Edamame, Granatapfel,  
Ingwer & Heidelbeeren auf Jasminreis, an Sesam-Asia-Dressing  
28.50

### Ono

Feta mit Wakame, Edamame, Granatapfel, Ingwer & Ananas,  
auf Jasminreis, an Chili-Asia-Dressing (auch vegan möglich)  
27.50  / 

## VEGETARISCH

### 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  
mit Chimichurri, Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, Bergkäse,  
leicht pikanter Haussauce, dazu Pommes frites  
25.50

### Asia Wok

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

## IM KÖRBLI

CH-Chicken Wings	6 / 9 Stk.	12.50 / 16.50
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 Stk.	13.— / 17.—
„No-Chicken“ Nuggets	6 / 9 Stk.	13.— / 17.—
Frühlingsrollen	8 / 12 Stk.	13.50 / 17.50
Kartoffelspäne		10.90 / 15.90
Süsskartoffel Pommes frites		10.50 / 15.50
Pommes frites		7.50 / 10.50

## KLASSIKER

### Pengai Curry

Pouletstreifen & Gemüse an rotem Curry mit Jasminreis 27.50

### Bündner Lachsknusperli

Bündner Lachs im Teig frittiert  
mit Remouladensauce, dazu buntes Salatbouquet 31.50

### Prättigauer Kalbsleberli

CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 31.50  
dazu panierter Camembert & Preiselbeeren

### Calanda's Club Sandwich

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

### Burger Postplatz

Saftiger CH-Burger mit Speck, Rucola, Kabis & Bergkäse 25.50  
an leicht pikanter Haussauce, dazu bunter Salat

### Spicy Beef Wrap

Gefüllte Tortilla mit CH-Rindgeschnetzeltem,  
Salat & Chimichurri, dazu Pommes frites 27.50

### Cordonbleu „Habanero“

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

### Beefsteak Tatar

CH-Rindstatar an hausgemachter Tatarsauce 30.50  
mit Felsberger Spiegelei, Salatbouquet, Toast & Butter

### Entrecôte

Argentinisches Rindsentrecôte vom Grill 38.50  
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites

## CH-Freilandpoulet frisch aus dem Ofen

ab 18 Uhr „hät's, solange'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

 vegetarisch  vegan  Fisch

# GETRÄNKE

## OFFENE WEINE



### WEISS

**Bordeaux Blanc AOC** 7.50/49.—  
Dourthe No 1, Bordeaux Frankreich  
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

**Bordeaux Rouge AOC** 9.—/61.—  
Dourthe No 1, Bordeaux Frankreich  
Merlot & Cabernet Sauvignon

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

## APÉRO

**Lillet „Wild Berry“** 12.50

**Calanda „Fizz“** 12.50  
Gin, Gazzoza, Glatzsch

**Apérol-Spritz** 11.50

**Cüpli Franciacorta** 11.50

— Alkoholfrei —

**Ginger Beer 2dl** 5.50

**Chinotto, Gazzosa, Aranciata**  
2.75dl 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 6.20

**Murphy's Irish Stout, Irland 4%**  
5dl 8.50 / in der Dose

**Erdinger Alkoholfrei <0.5%**  
auch mit Grapefruitgeschmack  
3dl 6.50

## 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  
Zizzers, Schweiz 85.—

### Hausgemachte Eistees mit frischen Früchten garniert

„Max & Moritz“ Früchte-Eistee  
3dl 6.60 / 5dl 8.60

„Tropical“ Zitronengras – Ananas  
3dl 6.60 / 5dl 8.60



## WEINKELLER

### Quatr Nas DOC

Barbera, Nebbiolo,  
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero  
Podere Rocche dei Manzoni,  
Langhe, Italien 99.—

### Arnione Bolgheri DOC

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Petit Verdot  
Toscana, Italien 99.—

### 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 115.—

### Zona Zepa

Monastrell  
Senorio de Barahonda  
Yecla, Spanien 119.—

*Jahrgänge erfahren Sie gerne auf Anfrage.*

## ZUM KNABBERN

**Brezel** 4.—

**Knoblibrotli** 4.50

**Oliven & Parmesan** 6.50

**Tortillachips** 6.50  
mit Avocadocrème

## BIER VOM FASS

**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 5.70 / 5dl 8.50 / 1l 15.50

**Erdinger Urweiss 4.9%**  
3dl 5.70 / 5dl 8.50 / 1l 15.50

## BIER-SPEZIAL

### «Blade» – eisgekühltes Fass zum am Tisch selber zapfen

8 Liter Heineken 104.—

8 Liter Birra Moretti 104.—

*Nur auf Vorbestellung.*

**Monatsbier**  
wird von unseren  
Mitarbeitenden empfohlen  
2.5dl 4.60

# SÜSSES

## **Coupe Dänemark**

Vanilleglacé & Schokoladensauce  
7.50 / 11.50

## **Eisbecher Romanoff**

Frische Erdbeeren, Vanilleglacé & Rahm  
12.50

## **Wiener Eiskaffee**

Vanilleglacé, Caféglacé, Café & Rahm  
12.50

## **Panna Cotta**

Hausgemachte Panna Cotta  
an Erdbeerbasilikumsauce  
12.50

## **Hausgemachte Bündner Nusstorte**

mit Joghurtglacé  
13.50

### **klein, aber fein...**

Süßes im Glas für 6.50

#### **Heidelbeer-Crème**

mit frischen Beeren

#### **Caféglacé & Giotto**

mit weisser Schokoladensauce

#### **Frische Ananas**

mit Joghurt-Malibu-Kokosglacé

## **Glacé & Frappé**

Joghurt-Malibu-Kokos / Café / Joghurt /  
Walnuss / Vanille / Erdbeere / Schokolade  
3.- / Kugel    8.50 / Frappé

## **Sorbets**

Zitrone 🍋 / Himbeere 🍓 /  
Mango-Passionsfrucht  
3.- / Kugel