

PIATTI

INSALATE & ZUPPE

Insalata di Stagione

foglie d'insalata verde e varia
7.50/12.50

Carpaccio di Manzo

Carpaccio di manzo con baby burrata, rucola e parmigiano 15.50


„Bella Italia“

pomodori, zucchine & mozzarella di bufala 17.50

Piatto Estate

melone e roastbeef 21.50

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 

„El Greco“

pomodori, concombres, zucchine, olives,
quinoa, lentilles con vegan dressing di sesamo 17.50 
con feta 19.— 

Patate al Cartoccio con Crema di Avocado

con insalata varia 16.50 

con salmone affumicato 21.50  / con roastbeef 28.50

Curry-Macchiato



zuppa vellutata al curry con pezzetti di pollo, carote & porro
8.50/13.50

POKÉ BOWL

Makai

tonno marinato con avocado, edamame, melograno,
zenzero e mirtilli su riso con salsa di sesamo asiatico
28.50

Ono

feta con wakame, edamame, melograno, zenzero e ananas,
su riso con salsa di peperoncino asiatico (anche vegan possibile)
27.50  / 

VEGETARIAN

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
con chimichurri, insalata, verdure, cipolle fritte, salsa piccante,
formaggio alpino svizzero, con patatine fritte
25.50

Asia Wok

chili, citronella, salsa al latte di cocco con verdura e riso jasmine
con tofu 23.50 
con gamberoni 32.50 

NEL CESTINO

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.—

Involcini primavera 8 / 12 Stk. 13.50 / 17.50

Country Cuts 10.90 / 15.90

Patatine americana fritte 10.50 / 15.50

Patatine fritte 7.50 / 10.50

CLASSICI

Pengai Curry

pezzetti di pollo e verdura al curry rosso, riso jasmine 27.50

Salmone Croccante

fletti di salmone dei grigioni fritti in pastella
con remoulade e bouquet d'insalata varia 31.50

Fegatini di Vitello dei Grigioni

fegatini di vitello su insalata varia con frutta fresca 31.50
con camembert cotto & mirtilli rossi

Calanda's Club Sandwich

petto di pollo con speck, croccante ai ferri
torre di pane toast con guacamole, remoulade,
bouquet d'insalata e patatine fritte 27.50

Burger Postplatz

succoso Burger con speck, cavolo, rucola e
formaggio e salsa piccante, con bouquet d'insalata varia 25.50

Spicy Beef Wrap

tortilla ripiena di sminuzzato di manzo,
insalata, chimichurri e patatine fritte 27.50

Cordonbleu „Habanero“

con pesto di peperoncini, pancetta affumicata, formaggio „Tilsiter“ 27.50
e patatine fritte formaggio „Tilsiter“ e patatine fritte

Beefsteak Tatar

tartara di manzo con salsa nostrana 30.50
bouquet d'insalata, pane toast e burro

Entrecôte

entrecôte ai ferri, burro d'erbe nostrano
con patatine fritte 38.50

Pollo Ruspante Svizzero

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

 vegetariano  vegan  pesce

BEVANDE

AL BICCHIERE



BIANCO

Bordeaux Blanc AOC 7.50/49.—
Dourthe No 1, Bordeaux Francia
Sauvignon blanc

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

Cuvée Blanche 9.—/61.—
Castle Schloss Salenegg, Maienfeld GR
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

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

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

APÉRO

Lillet „Wild Berry“ 12.50

Calanda „Fizz“ 12.50
Gin, Gazzoza, Glatzsch

Apérol-Spritz 11.50

Cüpli Franciacorta 11.50

— ANALCOLICO —

Ginger Beer 2dl 5.50

Chinotto, Gazzosa, Aranciata
2.75dl 5.50

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 6.20

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

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

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, Weingut Grendelmeier
Zizzers, Svizzera 85.—

CANTINA

Quatr Nas DOC

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

Arnione Bolgheri DOC

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

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 115.—

Zona Zepa

Monastrell
Senorio de Barahonda
Yecla, Spagna 119.—

Chiedi al nostro staff informazioni sull'annata.

SNACKS

Brezel 4.—

Pane all'aglio Piccolo 4.50

Olive & Parmigiano 6.50

Tortillachips 6.50
con crema di avocado

Té freddi fatto in casa
guarnito con frutta

„Max & Moritz“ alla frutta
3dl 6.60 / 5dl 8.60

„Tropical“ citronella e ananas
3dl 6.60 / 5dl 8.60

AL BICCHIERE

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

BIRRA SPECIA-

«Blade» – botte ghiacciata
toccare al tavolo da soli

8 Liter Heineken 104.—
8 Liter Birra Moretti 104.—

Solo su prenotazione.

„Birra del Mese“
chiedete nostro staff
2.5dl 4.60

DOLCI

Coupe Dänemark

gelato alla vaniglia e cioccolato fondente
7.50 / 11.50

Coupe Romanoff

Fragole fresche, gelato alla vaniglia e panna montata
12.50

Gelato di Caffè „Vienna“

gelato al caffè, gelato alla vaniglia, caffè e panna
12.50

Panna Cotta fatta in casa

con salsa di fragole e basilico
with strawberry-basil topping
12.50

„Nusstorte“ fatta in casa

„crostata di noci“ con gelato allo yogurt
13.50

piccolo nel bicchiere...

6.50

Mousse ai Mirtilli
con bacche fresche

Gelato al Caffè e Giotto
con cioccolato bianco fondente

Ananas Fresca
con gelato allo yogurt-malibu-cocco

Glacé & Frappé

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

Sherbets

sorbetto al limone 🍋 / sorbetto al lampone 🍷
sorbetto mango-frutto della passione
3.- / palla