



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  17.50
avec des bâtonnets de mozzarella frites  21.50

Foie de Veau Local

Foie de veau sur salade mixte de fruits frais 31.50
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		11.— / 16.—
Frites de Patates Douces		10.80 / 15.80
Frites		7.80 / 10.80

VÉGÉTARIEN

Pomme de Terre au Four à la Crème d'Avocat

salade mixte  16.50
avec saumon fumé & salade mixte  22.50

Pasta „Controversa“

recette secrète perdue et retrouvée 19.50

Spécialité Grisonne „Maluns“

„Maluns“ faits main au fromage de montagne 23.50
servi avec compote de pommes fraîche

The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Viande 26.50
avec chimichurri, laitue, légumes, oignons frites, 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

CLASSIQUE

Weisswürste et Brezel

dans une infusion chaude avec de la moutarde douce 14.50

Curry Gold

Bratwurst avec sauce curry, oignons frites & feuille d'or, servi avec frites 19.50

Club Sandwich

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

Curry de Patate Douce

Curry de coco avec de poulet, 27.50
épinards & pois chiches avec riz au jasmin & pain pita

Calandas Tatar

tatar de boeuf avec sauce tatar maison 30.50
avec oeuf au plat, bouquet de salade & toast

Poulet rôti fraîchement à partir

Demi-Poulet
avec un garniture au choix
24.50



VIANDE

Spicy Beef Wrap

Tortilla aux tranches de boeuf, 27.50
salade & chimichurri, avec frites

Burger de Sanglier

Viande juteuse sur ragoût de cèpes 27.50
avec citrouille, roquette, oignons frites & canneberges
servi avec frite

Swiss Angus Burger

150g viande de bœuf suisse 29.50
avec sauce à la moutarde maison, salade iceberg & tomate,
oignons frites marinés & chutney à la mangue
avec frites de patates douces

„Strogatelle“

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

Cordon Bleu „Habanero“

avec pesto à base de piment, bacon fumé & Tilsiter 27.50
avec frites

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

Strudel aux Cerises

avec glace au vanille 14.50

Panna Cotta

à la sauce aux figues 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

Mousse au strudel aux pommes

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

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

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

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

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

ROUGE

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

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

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

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

FLASCHENWEINE

BLANC

Només, Castillo Perelada
Garnatxa Blanca, Espagne 49.—

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

ROUGE

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

Arnione Bolgheri DOC 99.—
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
Toscana, Italie

Prestige Merlot Ticino DOC 105.—
Cantina il Cavaliere
Tessin, Italie

Valduero Reserva 115.—
Premium 6 años
Tempranillo
Bodegas Valduero
Ribeira de 1 Duero, Espagne

Zona Zepa 119.—
Monastrell
Senorio de Barahonda
Yecla, Espagne

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

APÉRO

Lillet „Wild Berry“ 12.50

Calanda „Fizz“ 12.50
Gin, Gazzosa, Glatsch

Apérol-Spritz 11.50

Cüpli Franciacorta 11.50

—NON ALCOOLIQUE—

Thés Glacés Maison
„HERBES ALPINES“

3dl 6.60 / 5dl 8.60

Chinotto, Gazzosa, Aranciata
2.75dl 5.50

Ginger Beer
2dl 5.50

ZUM KNABBERN

Brezel 4.—

Petit Pain à l'ail 4.50

Olives & Parmesan 6.50

Tortillachips à la crème d'avocat 6.50

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 6.50

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

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

BIER VOM FASS

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 5.70 / 5dl 8.50 / 11 15.50

Erdinger Urweiss 4.9%
3dl 5.70 / 5dl 8.50 / 11 15.50

„Bière du Mois“

est recommandé par nos employés
2.5dl 4.60

BIER-SPEZIAL

**«Blade» – baril glacé pour se
taper à table**

8 Liter Heineken 104.—

8 Liter Birra Moretti 104.—

Uniquement sur réservation.