



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, mirtili, uva, noci 

17.50

con bastoncini di mozzarella frita 

21.50

Fegatini di Vitello dei Grigioni

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

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.—

Involentini primavera 8 / 12 pezzi 13.50 / 17.50

Country Cuts 11.— / 16.—

Patatine americana fritte 10.80 / 15.80

Patatine fritte 7.80 / 10.80

VEGETARIANI

Patate al Cartoccio con Crema di Avocado

con insalata varia 

16.50

con salmone affumicato e insalata varia 

22.50

Pasta „Controversa“

Il segreto dello chef

19.50

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 26.50
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 alla salsa al curry,
cipolle fritte, oro in foglia e patatine fritte

19.50

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

Curry di Patate Dolci

Curry al cocco con pollo, spinaci e ceci
servito con riso jasmine e pane pita

27.50

Beefsteak Tatar

tatar di manzo con salsa nostrana

30.50

con uovo fritto, bouquet d'insalata & pane toast

Pollo Ruspante Svizzero

a partire dalle ore 18

Mezzo Pollo
con contorno a scelta
24.50



CARNI

Spicy Beef Wrap

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

27.50

Burger di Cinghiale

carne succosa su ragù di funghi porcini
con zucca, rucola, cipolle arrostiti e mirtili rossi
in più patatine fritte

27.50

Swiss Angus Burger

150g di manzo svizzero 29.50
con salsa di senape fatta in casa, lattuga iceberg e pomodoro,
cipolle arrostiti e chutney di mango
servito con patatine dolci

„Strogatelle“

sminuzzato di manzo alla paprica,
champignons, panna acida e tagliatelle

27.50

Cordon Bleu „Habanero“

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

27.50

Entrecôte

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

38.50

 vegetariano  vegan  pesce

DOLCI

Vermicelles

Vermicelles con meringhe e panna 11.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles con meringhe, gelato allo yogurt e panna 12.50

Ciliegie-Strudel

con gelato alla vaniglia 14.50

Panna Cotta

con salsa di fichi 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

Sorbets

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



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

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

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

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

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

Chiedi al nostro staff informazioni sull'annata.

APÉRO

Lillet „Wild Berry“ 12.50

Calanda „Fizz“ 12.50
Gin, Gazzoza, Glatsch

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

BIER VOM FASS

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 5.70 / 5dl 8.50 / 1l 15.50

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

„Birra del Mese“
chiedete nostro staff
2.5dl 4.60

BIRRA SPECIA-

«Blade» – botte ghiacciata
toccare al tavolo da soli

8 litero Heineken 104.—

8 litero Birra Moretti 104.—

Solo su prenotazione.