



# SPEISEN



## SALATE & SUPPEN


### Saisonsalat

Mix aus bunten Salatblättern, Gemüsestreifen & Kernen 7.50/12.50

### Salatschüssel Calanda

Mix aus grünen & bunten Salatblättern  
mit Pouletstreifen 24.50  
mit Riesencrevetten  26.50

### Caesar's Salad

Babylattich & Eisbergsalat mit Ei, Cherrytomaten & Parmesan, Croûtons an Parmesandressing  
mit knusprigem CH-Speck 18.50  
mit Pouletgeschnetzeltem & CH-Speck 25.50  
mit „NoChicken“-Geschnetzeltem auf Soja-Basis  24.50

### Wintersalat „Kürbis & Quinoa“

mit Feigen, Federkohl, Blaubeeren, Trauben & Baumüssen  17.50  
dazu frittierte Mozzarellasticks  21.50

### Prättigauer Kalbsleberli

CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 32.50  
dazu paniertes Camembert & Preiselbeeren

### Kürbis-Ingwer Suppe

mit Kürbiskernöl, Kernen & Croûtons 7.50/12.50

### Bündner Gerstensuppe

mit Bündnerfleisch, Gerste & Urweiss 8.50/13.50

## KLASSIKER

### Weisswürste & Brezel

im heissen Sud mit süssem Senf 15.50

### Curry Gold

CH-Bratwurst an Currysauce, Röstzwiebeln & Blattgold  
dazu Pommes frites 19.50

### Calanda's Club Sandwich

Pouletbrust vom Grill & knuspriger CH-Speck 28.50  
Toast-Turm mit Avocadocrème & Remouladensauce  
dazu Salatbouquet & Pommes frites

### Süsskartoffel Curry

Kokoscurry mit Pouletstreifen, Spinat & Kichererbsen 27.50  
dazu Jasminreis & Pita Brot

### Beefsteak Tatar

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

## CH-Freilandpoulet

frisch aus dem Ofen



### Halbes Poulet

mit Beilage nach Wahl 24.50

ab 18 Uhr  
„hät's,  
solang's här“

## FLEISCHIG

### Spicy Beef Wrap

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

### Wildschwein-Burger

Saftiges CH-Fleisch auf Steinpilzragout 27.50  
mit Kürbis, Rucola, Röstzwiebeln & Preiselbeeren  
dazu Pommes frites

### Swiss Angus Burger

150g saftiges Rindfleisch 29.50  
mit hausgemachter Senfsauce, Eisbergsalat & Tomate,  
marinierten Röstzwiebeln & Mango-Chutney  
dazu Süsskartoffel Pommes

### „Strogatelle“

CH-Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce 27.50  
mit frischen Champignons, Sauerrahm & Tagliatelle

### Cordon Bleu „Habanero“

mit Chilipesto, CH-Rauchspeck & Tilsiter 28.50  
dazu Pommes frites

### Entrecôte

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

 vegetarisch  vegan  Fisch

## IM KÖRBLI

CH-Chicken Wings	6 / 9 Stk.	13.50 / 17.50
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 Stk.	13.50 / 17.50
„NoChicken“ Nuggets	6 / 9 Stk.	13.— / 17.—
Frühlingsrollen	8 / 12 Stk.	13.50 / 17.50
Kartoffelspäne		11.50 / 16.50
Süsskartoffel Pommes frites		11.20 / 16.20
Pommes frites		8.20 / 11.20

## VEGETARISCH

### Folienkartoffel mit Avocadocrème

mit buntem Salat an Kräuter-Balsamico-Dressing  17.50  
mit Rauchlachs & buntem Salat  23.50

### Pasta „Controversa“

Das verloren geglaubte Saucen-Geheimrezept 19.50  
ist wieder aufgetaucht



### Bündner Spezialität „Maluns“

Hausgemachte Maluns mit Bündner Bergkäse 23.50  
serviert mit frischem Apfelmus

### The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Fleisch 26.50  
mit Chimichurri, Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, Bergkäse,  
leicht pikanter Haussauce, dazu Pommes frites

### Asia Wok

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

# SÜSSES

## Vermicelles

Vermicelles mit Meringues & Rahm 11.50

## Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues,  
Joghurtglacé & Rahm 12.50

## Chriesi-Strudel

mit Vanilleglacé 14.50

## Panna Cotta

an Feigensauce 12.50

## Hausgemachte Bündner Nusstorte

mit Joghurtglacé 13.50

## Wiener Eiskaffee

Vanilleglacé, Caféglaçé, Café & Rahm 12.50

### klein aber fein...

Süsses im Glas für 6.50

**Caféglaçé und Giotto**  
mit weisser Schokoladensauce

**Apfelstrudelmousse**

„Chalandamarz“  
lauwarme Marroni an Honigcrème  
mit Vanilleglacé

## Glacé / Frappé

Joghurt-Malibu-Kokos / Café / Joghurt /  
Walnuss / Vanille / Erdbeere / Schokolade  
3.50 / Kugel 7.— / Frappé

## Sorbets

Zitrone ♻️ / Himbeere ♻️ / Mango-Passionsfrucht  
3.50 / Kugel 7.— / Frappé

## GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Verschiedene **Brotsorten**, hausgemachte **Konfitüren**, **Joghurts**, diverse **Fruchtsäfte**, **Birchermuesli**, frischer **Fruchtsalat** und eine grosse Auswahl an **Käse**. Saftiges **Roastbeef**, leckere **Weisswürste**, feinste **Wurstwaren**,

**Rösti**, **Chipolata** und **knuspriger Speck**, frisch zubereitete **Omelettes**, **Lachscrêpes** und **Pancakes** mit Ahornsirup, röstfrischer **Kaffee**, **Tee**, **Ovi** und **heisse „Schoggi“** à discretion.

auch  
laktose-,  
glutenfreie &  
vegane  
Produkte  
erhältlich

**JEDEN SONNTAG VON 9 BIS 12 UHR**

**Fr. 37.50 pro Person**

Gutscheine bei uns erhältlich.



# GETRÄNKE



## OFFENE WEINE

### WEISS

**Bordeaux Blanc AOC** 7.70/51.—  
Dourthe No 1, Bordeaux Frankreich  
Sauvignon blanc

**Grillo** 8.50/55.—  
Aegades, Sizilien, Erice DOC, Italien

**Cuvée Blanche** 9.30/63.50  
Schloss Salenegg, Maienfeld GR  
Pinot noir & Chardonnay

### ROT

**Pimenta** 7.90/53.—  
Alentejo, Portugal  
Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Alicante Bouschet

**Perelada 5 Finques** 8.70/59.—  
Reserva, Castillo Perelada, Spanien  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,  
Samsó, Garnatxa, Monastrell

**Bordeaux Rouge AOC** 9.20/63.—  
Dourthe No 1, Bordeaux Frankreich  
Merlot & Cabernet Sauvignon

**Cotinelli Reserve** 9.30/62.50  
Malans GR, Schweiz  
Pinot Noir

## FLASCHENWEINE

### WEISS

**White Edition IGT**, Plozza Vini  
Chardonnay  
Valtellina, Italien 61.—

### ROT

**Numero Uno IGT**, Plozza Vini  
Nebbiolo  
Valtellina, Italien 91.—

### ROSÉ

**11 Minutes**, Pasqua  
Trevenezie IGT  
Venetien, Italien 9.50/63.—

### SCHAUMWEINE

méthode champenoise

**Franciacorta DOCG**, Plozza Vini  
Brut 12.— / 81.—

**Perla**, Weingut Grendelmeier  
Zizers, Schweiz 87.—

## WEINKELLER

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

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

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

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

**Zona Zepa** 119.—  
Monastrell  
Senorio de Barahonda  
Yecla, Spanien

*Jahrgänge erfahren Sie gerne auf Anfrage.*

## APÉRO

**Lillet „Wild Berry“** 13.—

**Calanda „Fizz“** 13.—  
Gin, Gazzosa, Glatsch

**Apérol-Spritz** 12.—

**Cüpli Franciacorta** 12.—

### ALKOHOLFREI

#### Hausgemachter Eistee

„ALPENKRÄUTER“

3dl 6.60 / 5dl 8.60

**Chinotto, Gazzosa, Aranciata**  
2.75dl 5.60

**Ginger Beer**   
2dl 5.70

## ZUM KNABBERN

**Brezel** 4.—

**Knoblibrötli** 4.50

**Oliven & Parmesan** 6.50

**Tortillachips** mit Avocadocrème 6.50

## FLASCHENBIER

**Heineken** 5%  
3,3dl 6.70

**Sol** 4.5%  
3dl 6.70

**Calanda Radler** 2.0%  
3,3dl 6.70

**Calanda Edelbräu** 5.2%  
3,3dl 6.70

**Erdinger Pikantus** 7.3%  
3,3dl 6.70

**Murphy's Irish Stout, Irland** 4%  
5dl 8.80 / in der Dose

**Erdinger Alkoholfrei** <0.5%  
auch mit Grapefruitgeschmack  
3dl 6.70

## BIER VOM FASS

**Calanda** 4.8%  
3dl 5.20 / 5dl 8.— / 1l 15.—

**Calanda Glatsch** 4.8%  
3dl 5.20 / 5dl 8.— / 1l 15.—

**Ittinger Klosterbräu** 5.6%  
3dl 6.— / 5dl 9.50 / 1l 16.50

**Erdinger Urweiss** 4.9%  
3dl 6.— / 5dl 9.50 / 1l 16.50

### Monatsbier

wird von unseren  
Mitarbeitenden empfohlen  
2.5dl 4.80

## BIER-SPEZIAL

«Blade» – eisgekühltes Fass  
zum selber am Tisch zapfen

8 Liter Heineken 114.—

8 Liter Birra Moretti 114.—

*Nur auf Vorbestellung.*