





# 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 24.50  
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 18.50  
avec émincé de poulet & bacon croustillant 25.50  
avec émincé de „NoChicken“ à base de soja  24.50

**Salade d'Hiver „Citrouille & Quinoa“**  
avec figues, chou frisé, myrtilles, raisins et noix   
avec des bâtonnets de mozzarella frites  17.50  
21.50

**Foie de Veau Local**  
Foie de veau sur salade mixte de fruits frais 32.50  
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	13.50 / 17.50
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 mcx	13.50 / 17.50
„NoChicken“ Nuggets	6 / 9 mcx	13.— / 17.—
Rouleaux de Printemps	8 / 12 mcx	13.50 / 17.50
Pommes de Terre en Quartiers		11.50 / 16.50
Frites de Patates Douces		11.20 / 16.20
Frites		8.20 / 11.20

## VÉGÉTARIEN

**Pomme de Terre au Four à la Crème d'Avocat**  
salade mixte   
avec saumon fumé & salade mixte  17.50  
23.50

**Pasta „Controversa“**   
recette secrète perdue et retrouvée 19.50

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

**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 15.50

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

**Club Sandwich**  
poitrine de poulet grillée & bacon croustillant  
toast avec guacamole & sauce tartare  
avec bouquet de salade & frites 28.50

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

**Calandas Tatar**  
tatar de boeuf avec sauce tatare maison  
avec oeuf au plat, bouquet de salade & toast 30.50

## Poulet rôti fraîchement à partir

**Demi-Poulet**  
avec un garniture au choix  
24.50



## VIANDE

**Spicy Beef Wrap**  
Tortilla aux tranches de boeuf,  
salade & chimichurri, avec frites 27.50

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

**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  
avec frites 28.50

**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

3.50 / Boule 7.— / Frappe

## Sorbets

Citron 🍋 / Framboise 🍷 / Mangue et Fruit de la Passion

3.50 / Boule 7.— / Frappe



# BOISSONS



## VIN AU VERRE

### BLANC

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

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

**Cuvée Blanche** 9.30/63.50  
Azienda Vinicola Salenegg, Suisse  
Assemblage Pinot noir & Chardonnay

### ROUGE

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

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

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

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

## FLASCHENWEINE

### BLANC

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

### ROUGE

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

### ROSÉ

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

### VIN PÉTILLANT

méthode champenoise

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

**Perla**, Azienda Vinicola Grendelmeier  
Zizers, Suisse 87.—

## 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“** 13.—

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

**Apérol-Spritz** 12.—

**Cüpli Franciacorta** 12.—

—NON ALCOOLIQUE—

**Thés Glacés Maison**  
**„HERBES ALPINES“**

3dl 6.60 / 5dl 8.60

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

**Ginger Beer**  
2dl 5.70

## 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 6.70

**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 / dans la boîte

**Erdinger Alkoholfrei** <0.5%  
aussi au goût de pamplemousse  
3dl 6.70

## BIER VOM FASS

**Calanda** 4.8%  
3dl 5.20 / 5dl 8.— / 11 15.—

**Calanda Glatsch** 4.8%  
3dl 5.20 / 5dl 8.— / 11 15.—

**Ittinger Klosterbräu** 5.6%  
3dl 6.— / 5dl 9.50 / 11 16.50

**Erdinger Urweiss** 4.9%  
3dl 6.— / 5dl 9.50 / 11 16.50

**„Bière du Mois“**

est recommandé par nos employés  
2.5dl 4.80

## BIER-SPEZIAL

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

8 Liter Heineken 114.—

8 Liter Birra Moretti 114.—

*Uniquement sur réservation.*