





# PIATTI



## INSALATE & ZUPPE


**Insalata di Stagione**   
foglie d'insalata verde e varia 7.50/12.50

**Insalatiera Calanda**  
foglie d'insalata verde e varia 24.50  
con pezzetti di pollo 26.50  
con gamberoni 

**Caesar's Salad**  
iceberg, lattuga, uovo, pomodori & parmigiano  
crostini & condimento con parmigiano 18.50  
con speck croccante 25.50  
con sminuzzato di pollo e speck 24.50  
con „NonPollo“ a strisce, a base di soja 

**Insalata Invernale „Zucca & Quinoa“**  
con fichi, cavolo, mirtili, uva, noci   
con bastoncini di mozzarella frita  17.50  
21.50

**Fegatini di Vitello dei Grigioni**  
CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 32.50  
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	13.50 / 17.50
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 pezzi	13.50 / 17.50
„NoChicken“ Nuggets	6 / 9 pezzi	13.— / 17.—
Involentini primavera	8 / 12 pezzi	13.50 / 17.50
Country Cuts		11.50 / 16.50
Patatine americana fritte		11.20 / 16.20
Patatine fritte		8.20 / 11.20



## VEGETARIANI

**Patate al Cartoccio con Crema di Avocado**  
con insalata varia  17.50  
con salmone affumicato e insalata varia  23.50

**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 15.50

**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 28.50

**Curry di Patate Dolci**  
Curry al cocco con pollo, spinaci e ceci 27.50  
servito con riso jasmine e pane pita

**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 27.50  
con zucca, rucola, cipolle arrostiti e mirtili rossi  
in più patatine fritte

**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, 27.50  
champignons, panna acida e tagliatelle

**Cordon Bleu „Habanero“**  
con pesto di peperoncini, pancetta affumicata,  
formaggio „Tilsiter“ e patatine fritte 28.50

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

 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  
3.50 / palla 7.- / frappé

## **Sorbets**

al limone 🍋 / al lampone 🍷 / mango-frutto della passione  
3.50 / palla 7.- / frappé



# BEVANDE



## AL BICCHIERE

### BIANCO

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

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

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

### ROSSO

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

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

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

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

## IN BOTTIGLIA

### BIANCO

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

### ROSSO

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

### ROSÉ

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

### SPUMANTE

méthode champenoise

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

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

## 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“** 13.—

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


**Apérol-Spritz** 12.—

**Cüpli Franciacorta** 12.—

### ANALCOLICO

Té freddo fatto in casa  
**„ERBE ALPINE“**   
3dl 6.50 / 5dl 8.50

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

**Ginger Beer**   
2dl 5.70

## 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 6.70

**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 / nella lattina

**Erdinger Alkoholfrei** <0.5%  
naturale o al gusto di pompelmo  
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

**„Birra del Mese“**  
chiedete nostro staff  
2.5dl 4.80

## BIRRA SPECIA-

«Blade» – botte ghiacciata  
toccare al tavolo da soli

8 litero Heineken 114.—

8 litero Birra Moretti 114.—

*Solo su prenotazione.*