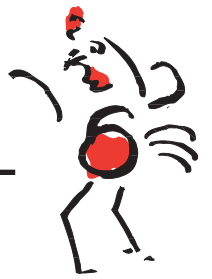




SPEISEN



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  * ohne Käse 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
ist wieder aufgetaucht 19.50


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**, **Birchermüesli**, 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.—

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

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

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

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.