



# 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

24.50

con gamberoni 

26.50

### Caesar's Salad


iceberg, lattuga, uovo, pomodori & parmigiano  
crostini & condimento con parmigiano

con speck croccante

18.50


con sminuzzato di pollo e speck

25.50


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 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.—

Involtini 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  
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

28.50

### Entrecôte

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

38.50

 vegetariano  vegan \*\* végétalien sans fromage  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** 9.50/65.—  
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.—

**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

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

## BIRRA SPECIALE

**«Blade» – botte ghiacciata**  
toccare al tavolo da soli

8 litero Heineken 114.—

8 litero Birra Moretti 114.—

*Solo su prenotazione.*