

MENUS

SALADES ET SOUPE

Salade de Saison

mélange de feuilles de laitue colorées & lanières de légumes
7.50/12.50

„Bella Italia“

tomates, courgettes et mozzarella de buffle 17.50


Carpaccio de boeuf

carpaccio de boeuf avec bébé burrata, roquette et parmesan 18.50

Assiette d'Été

melon au rosbif 21.50




Bol de Salade Calanda

mélange de feuilles de laitue vertes et colorées
avec lanières de poulet 24.50
avec crevettes géantes 26.50
avec morceaux de poulet végétalien 24.50 

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

„El Greco“

tomates, concombres, courgettes, olives,
quinoa, lentilles avec vinaigrette végétalienne au sésame 17.50 
avec Vegan Greek White 19.—  / avec de la feta 19.— 

Pomme de Terre au Four à la Crème d'Avocat

salade mixte 17.50
avec saumon fumé 23.50 / avec rosbif 29.50

Curry-Macchiato

velouté de curry et émincé de poulet, carottes & poireaux
8.50/13.50

POKÉ BOWL

Makai

thon cru mariné avec avocat, edamame, grenade, gingembre
et myrtilles sur riz au jasmin avec vinaigrette asiatique au sésame
28.50

Ono **

feta avec wakame, edamame, grenade, gingembre et ananas,
sur riz au jasmin, avec vinaigrette chili asia (végétalien possible)
27.50

VÉGÉTARIEN

Pasta „Controversa“ **

recette secrète perdue et retrouvée
19.50


Grissons' speciality „Maluns“ **

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

The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Viande
avec chimichurri, laitue, légumes, oignons frits, fromage de montagne,
sauce maison légèrement piquante, servi avec frites
26.50

Asia Wok

piment, citronnelle, sauce au lait de coco avec légumes & riz au jasmin
avec dés tofu 23.50 
avec crevettes géantes 32.50

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

CLASSIQUES

Pengai Curry

lanières de poulet & légumes au curry rouge avec riz au jasmin 27.50

Croustillant de Poisson

poisson croustillant de saumon 31.50
avec sauce tartare, avec un bouquet de salade coloré

Foie de Veau

foie de veau sur salade mixte de fruits frais 32.50
servi avec camembert pané & airelles

Calanda's Club Sandwich

poitrine de poulet grillée & bacon croustillant 28.50
toast avec crème d'avocat & sauce tartare
avec bouquet de salade & frites

Burger Postplatz

burger juteux au bacon, roquette, chou et fromage 26.50
avec sauce maison légèrement piquante et salade mixte

Spicy Beef Wrap

tortilla aux tranches de boeuf, 27.50
salade & chimichurri, avec frites

Cordonbleu „Habanero“

avec pesto à base de piment, bacon fumé & Tilsiter, avec frites 28.50

Beefsteak Tatar

tatar avec sauce tatare maison 30.50
oeuf au plat, salade & toast

Entrecôte

entrecôte de boeuf grillée 38.50
avec beurre aux herbes maison, servie avec frites

Poulet rôti fraîchement à partir de 18 heures



Demi-Poulet

avec un garniture au choix
24.50

 végétarien

 végétalien

 végétalien possible

BOISSONS

VIN AU VERRE



BLANC	
Bordeaux Blanc AOC	7.80/53.—
Dourthe No 1, Bordeaux France	Sauvignon blanc
Grillo	8.50/57.50
Aegades	Sizilien, Erice DOC, Italie
Cuvée Blanche	9.30/63.—
Schloss Salenegg, Maienfeld GR	Pinot noir & Chardonnay
ROUGE	
Pimenta	7.90/53.50
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	9.30/63.—
Dourthe No 1, Bordeaux France	Merlot & Cabernet Sauvignon
Cotinelli Reserve	9.50/64.—
Malans GR, Suisse	Pinot Noir

VIN EN BOUTEILLE

BLANC	
White Edition IGT , Plozza Vini	61.—
Chardonnay	Valtellina, Italie
ROUGE	
Numero Uno IGT , Plozza Vini	91.—
Nebbiolo	Valtellina, Italie
ROSÉ	
11 Minutes , Pasqua	9.30/63.—
Trevezie IGT	Venetien, Italie
VIN PÉTILLANT	
méthode champenoise	
Franciacorta DOCG , Plozza Vini	
Brut	12.—/78.—
Perla , Vignoble Grendelmeier	
Zizers, Suisse	87.—

CAVE À VIN

Quatr Nas DOC	
Barbera, Nebbiolo,	
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero	
Podere Rocche dei Manzoni,	
Langhe, Italie	99.—
Arnione Bolgheri DOC	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,	
Merlot, Petit Verdot	
Toscana, Italie	99.—
Bricco dell'Uccellone	
Barbera d'Asti	
Braida / Giacomo Bologna	
Piemont, Italie	105.—
Valduero Reserva	
Premium 6 años	
Tempranillo	
Bodegas Valduero	
Ribeira de 1 Duero, Espagne	115.—
Zona Zepa	
Monastrell	
Senorio de Barahonda	
Yecla, Espagne	119.—

APÉRO

Lillet „Wild Berry“	13.—
Calanda „Fizz“	13.—
Gin, Gazzoza, Glatsch	
Apérol-Spritz	12.—
Cüpli Franciacorta	12.—
— NON ALCOOLIQUE —	
Ginger Beer 2dl	5.70
Chinotto, Gazzosa, Aranciata	
2.75dl	5.80

Thés Glacés Maison

garni de fruits frais

„Max & Moritz“ Fruits Rouges

3dl 6.60 / 5dl 8.60



„Tropical“ Ananas & Citronnelle

3dl 6.60 / 5dl 8.60



FINGER-FOOD

Bretzel	4.—
Petit Pain à l'ail	4.50
Oliven & Parmesan	6.50
Tortillachips	6.50
à la crème d'avocat	

BIÈRE EN BOUTEILLE

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, Irlande 4%	
5dl 8.80 / dans la boîte	
Erdinger Alkoholfrei <0.5%	
aussi au goût de pamplemousse	
3dl 6.70	

BIÈRE DU TONNEAU

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	

SPÉCIAL

«Blade» – baril glacé pour se taper à table

8 Liter Heineken	114.—
8 Liter Birra Moretti	114.—

Uniquement sur réservation.

Bière du Mois
est recommandé par
nos employés
2.5dl 4.80

DOUX

Coupe Dänemark

glace vanille & sauce au chocolat
12.50

Coupe Romanoff

fraises fraîches, glace vanille et crème chantilly
12.50

Café Glacé Viennois

glace vanille, glace café, café & crème chantilly
12.50

Panna Cotta

Panna cotta maison sur une
sauce fraise et basilic
12.50

„Tarte aux Noix“ des Grisonse

avec glace au yaourt
13.50

Petit mais Grand...

doux dans le verre 6.50

Ananas frais

glace au Yaourt-Malibu-Noix de Coco

Glaçage Vanille & Avocat

à l'huile de pépins de courge

Glace au Café & Giotto

avec sauce au chocolat blanc

Glacé & Frappé

Yaourt-Malibu-Coco / Café / Yaourt /
Noix / Vanille / Fraise / Chocolat
3.50 / Boule 7.50 / Frappe

Sorbets

Citron 🍋 / Framboise 🍷 /
Mangue et Fruit de la Passion
3.50 / Boule 7.50 / Frappe