

PIATTI

INSALATE & ZUPPE

Insalata di Stagione

foglie d'insalata verde e varia
7.50/12.50

„Bella Italia“

pomodori, zucchine & mozzarella di bufala 17.50


Carpaccio di Manzo

carpaccio di manzo con baby burrata, rucola e parmigiano 18.50

Piatto Estate

melone e arrosto di manzo 21.50




Insalatiera Calanda

foglie d'insalata verde e varia
con pezzetti di pollo 24.50
con gamberoni 26.50
con sminuzzato di pollo vegano 24.50 

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

„El Greco“

pomodori, cetriolo, zucchine, olives,
quinoa, lenticile con vegan dressing di sesamo 17.50 
con Vegan Greek White 19.—  / con feta 19.— 

Patate al Cartoccio con Crema di Avocado

con insalata varia 17.50
con salmone affumicato 23.50 / con arrosto di manzo 29.50

Curry-Macchiato

zuppa vellutata al curry con pezzetti di pollo, carote & porro
8.50/13.50

POKÉ BOWL

Makai

tonno marinato con avocado, edamame, melograno,
zenzero e mirtilli su riso con salsa di sesamo asiatico
28.50

Ono *

feta con wakame, edamame, melograno, zenzero e ananas,
su riso con salsa di peperoncino asiatico
27.50

VEGETARIAN

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

con chimichurri, insalata, verdure, cipolle fritte, salsa piccante,
formaggio alpino svizzero, con patatine fritte
26.50

Asia Wok

chili, citronella, salsa al latte di cocco con verdura e riso jasmine
con tofu 23.50 
con gamberoni 32.50

NEL CESTINO

CH-Chicken Wings	6 / 9 pc.	13.50 / 17.50
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 pc.	13.50 / 17.50
„NoChicken“ Nuggets	6 / 9 pc.	13.— / 17.—
Involcini primavera	8 / 12 pc.	13.50 / 17.50
Country Cuts		11.50 / 16.50
Patatine americana fritte		11.20 / 16.20
Patatine fritte		8.20 / 11.20

CLASSICI

Pengai Curry

pezzetti di pollo e verdura al curry rosso, riso jasmine 27.50

Salmone Croccante

fletti di salmone dei grigioni fritti in pastella
con remoulade e insalata varia 31.50

Fegatini di Vitello dei Grigioni

fegatini di vitello su insalata varia con frutta fresca
con camembert cotto & mirtilli rossi 32.50

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

Burger Postplatz

succoso Burger con speck, cavolo, rucola e
formaggio e salsa piccante, con insalata varia 26.50

Spicy Beef Wrap

tortilla ripiena di sminuzzato di manzo,
insalata, chimichurri e patatine fritte 27.50

Cordonbleu „Habanero“

con pesto di peperoncini, pancetta affumicata,
formaggio „Tilsiter“ e patatine fritte 28.50

Beefsteak Tatar

tartara di manzo con salsa nostrana,
insalata, pane toast e burro 30.50

Entrecôte

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

Pollo Ruspante Svizzero

partire dalle ore 18



Mezzo Pollo

con contorno a scelta
24.50

BEVANDE

AL BICCHIERE



BIANCO	
Bordeaux Blanc AOC	7.80/53.—
Dourthe No 1, Bordeaux Francia	Sauvignon blanc
Grillo	8.50/57.50
Aegades	Sizilien, Erice DOC, Italia
Cuvée Blanche	9.30/63.—
Schloss Salenegg, Maienfeld GR	Pinot noir & Chardonnay
ROT	
Pimenta	7.90/53.50
Alentejo, Portogallo	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	9.30/63.—
Dourthe No 1, Bordeaux Francia	Merlot & Cabernet Sauvignon
Cotinelli Reserve	9.50/64.—
Malans GR, Svizzera	Pinot Noir

IN BOTTIGLIA

BIANCO	
White Edition IGT , Plozza Vini	61.—
Chardonnay	Valtellina, Italia
ROSSO	
Numero Uno IGT , Plozza Vini	91.—
Nebbiolo	Valtellina, Italia
ROSÉ	
11 Minutes , Pasqua	9.30/63.—
Trevezie IGT	Venetien, Italia
SPUMANTE	
méthode champenoise	
Franciacorta DOCG , Plozza Vini	12.—/78.—
Brut	
Perla , azienda vinicola Grendelmeier	87.—
Zizers, Svizzera	

CANTINA

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

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 —	
Ginger Beer 2dl	5.70
Chinotto, Gazzosa, Aranciata	
2.75dl	5.80

Té freddi fatto in casa
guarnito con frutta

„Max & Moritz“ alla frutta
3dl 6.60 / 5dl 8.60

„Tropical“ citronella e ananas
3dl 6.60 / 5dl 8.60

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 / nel barattolo
Erdinger Alkoholfrei <0.5%	
naturale o al gusto di pompelmo	
3dl	6.70

AL BICCHIERE

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 SPECIALE

«Blade» – botte ghiacciata	
toccare al tavolo da soli	
8 Liter Heineken	114.—
8 Liter Birra Moretti	114.—
<i>Solo su prenotazione.</i>	

„Birra del Mese“
chiedete nostro staff
2.5dl 4.80

DOLCI

Coupe Dänemark

gelato alla vaniglia e cioccolato fondente
12.50

Coupe Romanoff

Fragole fresche, gelato alla vaniglia e panna montata
12.50

Gelato di Caffè „Vienna“

gelato al caffè, gelato alla vaniglia, caffè e panna
12.50

Panna Cotta fatta in casa

con salsa di fragole e basilico
with strawberry-basil topping
12.50

„Nusstorte“ fatta in casa

„crostata di noci“ con gelato allo yogurt
13.50

piccolo nel bicchiere...

6.50

Gelato alla Vaniglia e Avocado
con olio di semi di zucca

Gelato al Caffè e Giotto
con cioccolato bianco fondente

Ananas Fresca
con gelato allo yogurt-malibu-cocco

Glacé & Frappé

yogurt-malibu-cocco / caffè / yogurt / noce
vaniglia / fragola / cioccolato
3.50 / palla 7.50 / frappé

Sorbetto

sorbetto al limone 🍋 / sorbetto al lampone 🍷
sorbetto mango-frutto della passione
3.50 / palla 7.50 / frappé