



MENUS

SALADES ET SOUPES

Salade mixte 
feuilles de salade mélangées, lanières de légumes et graines 8.50/12.50

Bol de Salade Calanda
feuilles de salade mélangées, lanières de légumes et graines
avec lanières de poulet 26.50
avec crevettes géantes 28.50
morceaux de poulet végétaliens  26.50

Caesar's Salad
Laitue bébé & iceberg aux oeufs, tomates cerises et parmesan,
croûtons et vinaigrette au parmesan
avec bacon croustillant 18.50
avec émincé de poulet & bacon croustillant 27.50

Salade d'Hiver „Citrouille & Quinoa“
avec figues, chou frisé, myrtilles, raisins et noix  19.50
avec de mozzarella  23.50

Foie de Veau Local
foie de veau sur salade mixte de fruits frais 33.50
servi avec camembert pané & airelles

Soupe à la Citrouille et au Gingembre 
avec huile de pépins de courge, graines & croûtons 7.50/12.50

Soupe d'Orge des Grisons
avec viande séchée, orge & blanc original 8.50/13.50

DU PANIER

Swiss Chicken Wings	6 / 9 pz	14.— / 18.—
Swiss Chicken Nuggets	6 / 9 pz	14.— / 18.—
Onionrings	8 / 12 pz	13.— / 17.—
Rouleaux de Printemps	8 / 12 pz	14.— / 18.—
Pommes de Terre en Quartiers		12.50 / 17.50
Frites de Patates Douces		12.50 / 17.50
Frites		10.50 / 13.50

VÉGÉTARIEN / VEGAN

Pomme de Terre au Four à la Crème d'Avocat
avec salade mixte  19.50
avec saumon fumé 25.50

Pasta „Controversa“ *  *
recette secrète perdue et retrouvée 20.50

Spécialité Grisonne „Maluns“ *  *
„Maluns“ faits main et fromage de montagne 26.50
servi avec compote de pommes fraîche

The Green Mountain Burger
100% Burger – 0% Viande  28.50
avec chimichurri, laitue, légumes, oignons frits, fromage de montagne,
sauce maison légèrement piquante, servi avec frites

Asia Wok
piment, citronnelle, sauce au lait de coco avec légumes & riz au jasmin
avec dés tofu 25.50
avec crevettes géantes  33.50

CLASSIQUES

„Weisswürste & Brezel“
dans une infusion chaude avec la moutarde douce 16.50

Currywurst Calanda
Bratwurst avec sauce curry & oignons frits,
servi avec frites 23.50

Calanda's Club Sandwich
poitrine de poulet grillée & bacon croustillant 29.50
toast avec guacamole & sauce tartare
avec bouquet de salade & frites

„Five Spice“
Curry thaï épicé avec lanières de poulet,
Bambou, légumes frais et avec riz au jasmin  28.50

Beefsteak Tatar
tatar de boeuf avec sauce tatar maison 32.50
avec oeuf au plat, bouquet de salade & toast

Spicy Beef Wrap
Tortilla aux tranches de boeuf, 29.50
salade & chimichurri, avec frites

Hamburger de Cerf
Cerf suisse à la sauce stroganoff, chou de milan, bacon, 31.50
oignons frits et crème sure aux canneberges
servi avec frites

Swiss Angus Burger
150g viande de boeuf suisse 32.50
avec sauce à la moutarde maison, salade iceberg & tomate,
oignons frits marinés & chutney à la mangue
avec frites de patates douces

„Strogatelle“
Lanières de boeuf à la crème de paprika 28.50
avec champignons frais, crème sure & tagliatelles

Cordon Bleu des Grisons
au jambon cru et fromage de montagne, servi avec des frites 29.50

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 une garniture à la choix 25.50



 végétarien  végétalien

*  * végétalien sans fromage

DOUX

Vermicelles

Vermicelles aux meringues & crème 12.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles aux meringues,
Glace et crème au yaourt 13.50

Strudel aux Pommes

avec sauce vanille & glace au yaourt 15.50

Panna Cotta

avec une sauce aux fruits rouges 13.50

„Tarte aux Noix“ des Grisons

avec glace au yaourt 15.50

Café Glacé Viennois

glace vanille, glace café,
café chaud et crème 13.50



Petit mais Grand...

doux dans le verre 7.50

Glace au Café und Giotto
avec sauce au chocolat blanc

„Chalandamarz“
châtaignes tièdes à la crème
de miel avec glace vanille

Crème de Prune maison
aux amandes grillées

Glace / Frappe

Yaourt-Malibu-Coco / Café / Yaourt /
Noix / Vanille / Fraise / Chocolat
4.— / boule 10.50 / frappe

Sorbets

Citron 🍋 / Framboise 🍷 /
Mangue et Fruit de la Passion
4.— / boule 10.50 / frappe



BOISSONS



AU VERRE

BLANC

Rabl 7.80/51.60
Kamptal, l'Autriche
Grüner Veltliner

Tornavento 8.60/55.60
Le Canà, Abruzzes, Italie
Pecorino

Riesling-Silvaner 9.40/64.10
Jürg Obrecht, AOC Suisse, Jenins GR

ROSSO

Infernaccio 8.—/53.60
Toscana, Italie
Montepulciano, Sangiovese

Jumilla 8.80/59.70
Premium 50 Barricas, Espagne
Syrah, Monastrell

La Lippa 9.30/63.70
Piemont, Italie
Barbera d'Asti DOCG

Cottinelli Reserve 9.40/64.50
Malans GR, Suisse

EN BOUTEILLE

BLANC

White Edition IGT, Plozza Vini
Chardonnay
Valtellina, Italie 61.—

ROSSO

Numero Uno IGT, Plozza Vini
Nebbiolo
Valtellina, Italie 96.—

ROSÉ

11 Minutes, Pasqua
Trevenezie IGT
Venetien, Italie 9.40/64.50

SPUMANTE

méthode champenoise

Franciacorta DOCG, Plozza Vini
Brut 12.50 / 78.—

Perla, Weingut Grendelmeier
Zizers, Suisse 87.—

CAVE À VIN

Matarromera Crianza 68.—
Tempranillo
Ribeira de l Duero, Espagne

Quatr Nas DOC 99.—
Barbera, Nebbiolo,
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
Podere Rocche dei Manzoni,
Langhe, Italie

Arnione Bolgheri DOC 91.—
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
Toscana, Italie

Valduero Reserva 115.—
Premium 6 años
Tempranillo
Bodegas Valduero
Ribeira de l Duero, Espagne

Bricco dell'Uccellone 119.—
Barbera d'Asti DOCG
Piemont, Italie

*Pour plus d'informations sur l'année,
s'il vous plaît demander à notre personnel*

APÉRO

Lillet „Wild Berry“ 13.50

Negroni 13.50

Apérol–Spritz 12.50

Sarti–Spritz 12.50

Franciacorta 12.50

NON ALCOOLIQUE

Thé Glacé Maison
„HERBES ALPINES“
3dl 7.20 / 5dl 9.20

Miel–Gingembre–Citronnade
3dl 7.— / 5dl 9.—

Ginger Beer 2dl 5.70

À GRIGNOTER

Brezel 5.—

Petit Pain à l'ail 5.50

Olive & Parmigiano 7.50

Tortillachips à la crème d'avocat 7.50

BIÈRE EN BOUTEILLE

Heineken 5%
3.3dl 6.80

Sol 4.5%
3.3dl 6.80

Calanda Radler 2.0%
3.3dl 6.80

Calanda Edelbräu 5.2%
3.3dl 6.80

Erdinger Dark 5.3%
5dl 8.80

Birra Moretti Zero 0.0%
3.3dl 6.80

Erdinger Non Alcoolique < 0.5%
aussi au goût de pamplemousse
3.3dl 6.80

À LA PRESSION

Calanda 4.8%
3dl 5.30 / 5dl 8.20

Calanda Glatsch 4.8%
3dl 5.30 / 5dl 8.20

Ittinger Klosterbräu 5.6%
3dl 6.10 / 5dl 9.70

Erdinger Urweiss 4.9%
3dl 6.10 / 5dl 9.70

„Bière du Mois“
est recommandé par
nos employés
2.5dl 5.—

SPÉCIAL BIÈRE

**«Blade» – baril glacé pour se
taper à table**

8 litre Heineken 114.—

8 litre Birra Moretti 114.—

Uniquement sur réservation.