



SPEISEN



SALATE & SUPPEN

Bunter Salat

Mix aus knackigen Salatblättern, Gemüestreifen & Kernen 8.50/12.50

Salatschüssel Calanda

Mix aus grünen & bunten Salatblättern & Kernen
mit Pouletstreifen 26.50
mit Riesencrevetten 28.50
mit veganen Chicken Chunks 

Caesar's Salad

Babylattich & Eisbergsalat mit Ei, Cherrytomaten & Parmesan,
Croûtons an Parmesandressing
mit knusprigem CH-Speck 18.50
mit Pouletgeschnetzeltem & CH-Speck 27.50

Wintersalat „Kürbis & Quinoa“

mit Feigen, Federkohl, Blaubeeren, Trauben & Baumnüssen  19.50
mit Mozzarellakugeln  23.50

Prättigauer Kalbsleberli

CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 33.50
dazu paniert Camembert & Preiselbeeren

Kürbis-Ingwer Suppe

mit Kürbiskernöl, Kernen & Croûtons 7.50/12.50

Bündner Gerstensuppe

mit Bündnerfleisch, Gerste & Urweiss 8.50/13.50

IM KÖRBLI

CH-Chicken Wings	6 / 9 Stk.	14.— / 18.—
CH-Chicken Nuggets	6 / 9 Stk.	14.— / 18.—
Onionrings	8 / 12 Stk.	13.— / 17.—
Frühlingsrollen	8 / 12 Stk.	14.— / 18.—
Kartoffelpäne		12.50 / 17.50
Süsskartoffel Pommes frites		12.50 / 17.50
Pommes frites		10.50 / 13.50

VEGETARISCH

Folienkartoffel mit Avocadocrème

mit buntem Salat an Kräuter-Balsamico-Dressing  19.50
mit Rauchlachs 25.50

Pasta „Controversa“ **

Das verlorene geglaubte Saucen-Geheimrezept 20.50
ist wieder aufgetaucht

Bündner Spezialität „Maluns“ **

Hausgemachte Maluns mit Bündner Bergkäse 26.50
serviert mit frischem Apfelmus

The Green Mountain Burger

100% Burger – 0% Fleisch 28.50
mit Chimichurri, Salat, Gemüestreifen, Röstzwiebeln, Käse,
leicht pikanter Haussauce, dazu Pommes frites

Asia Wok

Chili, Zitronengras, Kokosmilch-Sauce mit Gemüse & Jasminreis
mit Tofuwürfel  25.50
mit Riesencrevetten 33.50

KLASSIKER

Weisswürste & Brezel

im heißen Sud, dazu süßer Senf 16.50

Curry Klassiker

CH-Bratwurst an Currysauce, mit Röstzwiebeln 23.50
dazu Pommes frites

Calanda's Club Sandwich

Pouletbrust vom Grill & knuspriger CH-Speck 29.50
Toast-Turm mit Avocadocrème & Remouladensauce
dazu Salatbouquet & Pommes frites

„Five Spice“

Würziges Thai Curry mit Pouletbruststreifen,  28.50
Bambus, frischem Gemüse & Jasminreis

Beefsteak Tatar

CH-Rindstatar an hausgemachter Tatarsauce 32.50
mit Zwiebeln, Kapern, Felsberger Spiegelei
dazu Salatbouquet, Toast & Butter

Spicy Beef Wrap

Gefüllte Tortilla mit CH-Rindsgeschnetzeltem, 29.50
Salat & Chimichurri, dazu Pommes frites

Hirschburger

Burger aus saftigem CH-Hirschfleisch 31.50
an Stroganoff-Sauce mit Wirz, Speck, Röstzwiebeln
und Preiselbeersauerrahm, dazu Pommes frites

Swiss Angus Burger

150g saftiges Rindfleisch 32.50
mit hausgemachter Senfsauce, Eisbergsalat & Tomate,
marinierten Röstzwiebeln & Mango-Chutney
dazu Süßkartoffel Pommes

„Strogatelle“

CH-Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce 28.50
mit frischen Champignons, Sauerrahm & Tagliatelle

Bündner Cordon Bleu

mit Rohschinken & Bergkäse, dazu Pommes frites 29.50

Entrecôte

Argentinisches Rindsentrecôte vom Grill 38.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites

CH-FREILANDPOULET

frisch aus dem Ofen



Halbes Poulet

mit Beilage nach Wahl 25.50

SÜSSES

Vermicelles

Vermicelles mit Meringues & Rahm 12.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues,
Joghurtglacé & Rahm 13.50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce & Joghurtglacé 15.50

Panna Cotta

an einer hausgemachten Waldbeerensauce 13.50

Hausgemachte Bündner Nusstorte

mit Joghurtglacé 15.50

Wiener Eiskaffee

Vanilleglacé, Caféglaçé, Café & Rahm 13.50

klein aber fein...
Süßes im Glas für 7.50

Caféglacé und Giotto
mit weißer Schokoladensauce

Hausgemachte Zwetschgencreme
mit gerösteten Mandeln

„Chalandamarz“
lauwarmer Marroni an Honigcreme
mit Vanilleglacé

Glacé / Frappé

Joghurt-Malibu-Kokos / Café / Joghurt /
Walnuss / Vanille / Erdbeere / Schokolade
4.— / Kugel 10.50 / Frappé

Sorbets

Zitrone 10 / Himbeere 10 / Mango-Passionsfrucht
4.— / Kugel 10.50 / Frappé

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mit knusprigen Brotsorten, hausgemachten Konfitüren, Joghurts, diversen Säften, Bircher Müesli, Fruchtsalat und feinen Käsespezialitäten, Roastbeef, Weisswürste, Aufschnitt, Rösti, Chipolata, Speck, frisch zubereiteten Eierspeisen,

Lachscrêpes, Pancakes mit Ahornsirup, frischem Lachs und feinem Süßgebäck.

Dazu röstfrischer Kaffee, erlesene Tees, Ovi und heiße „Schoggi“ – à discréition.

JEDEN SONNTAG VON 9 BIS 12 UHR

Fr. 37.50 pro Person

Gutscheine bei uns erhältlich.

auch
laktose-,
glutenfreie &
vegane
Produkte
erhältlich



GETRÄNKE



OFFENE WEINE

WEISS	
Rabl Kamptal, Österreich Grüner Veltliner	7.80/51.60
Tornavento Le Canà, Abruzzen, Italien Pecorino	8.60/55.60
Riesling-Silvaner Jürg Obrecht, AOC Jenins GR	9.40/64.10
ROT	
Infernaccio Toskana, Italien Montepulciano, Sangiovese	8.—/53.60
Jumilla Premium 50 Barricas, Spanien Syrah, Monastrell	8.80/59.70
La Lippa Piemont, Italien Barbera d'Asti DOCG	9.30/63.70
Cottinelli Reserve Malans GR, Schweiz Pinot Noir	9.40/64.50

FLASCHENWEINE

WEISS	
White Edition IGT , Plozza Vini Chardonnay Valtellina, Italien	61.—
ROT	
Numero Uno IGT , Plozza Vini Nebbiolo Valtellina, Italien	96.—
ROSÉ	
11 Minutes , Pasqua Trevenezie IGT Venetien, Italien	9.40/64.50
SCHAUMWEINE	
Franciacorta DOCG , Plozza Vini Brut	12.50 / 78.—
Perla , Weingut Grendelmeier Zizers, Schweiz	87.—

WEINKELLER

Matarromera Crianza Tempranillo Ribeira de l Duero, Spanien	68.—
Quatr Nas DOC Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero Podere Rocche dei Manzoni, Langhe, Italien	99.—
Arnione Bolgheri DOC Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Toscana, Italien	91.—
Valduero Reserva Premium 6 años Tempranillo Bodegas Valduero Ribeira de l Duero, Spanien	115.—
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG Piemont, Italien	119.—

Jahrgänge erfahren Sie gerne auf Anfrage.

APÉRO

Lillet „Wild Berry“	13.50
Negroni	13.50
Apérol–Sprit	12.50
Sarti–Sprit	12.50
Cüpli Franciacorta	12.50

ALKOHOLFREI

Hausgemachter Eistee „ALPENKRÄUTER“	3dl 7.20 / 5dl 9.20
Honig-Ingwer Limonade	3dl 7.— / 5dl 9.—
Ginger Beer	2dl 5.70

FLASCHENBIER

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 Dunkel 5.3%	
5dl	8.80
Birra Moretti Zero 0.0%	
3.3dl	6.80
Erdinger Alkoholfrei < 0.5%	
3.3dl	6.80

BIER VOM FASS

Calanda 4.8%	
3dl	5.40 / 5dl 8.30
Calanda Glatsch 4.8%	
3dl	5.40 / 5dl 8.30
Ittinger Klosterbräu 5.6%	
3dl	6.20 / 5dl 9.80
Erdinger Urweiss 4.9%	
3dl	6.20 / 5dl 9.80

Monatsbier
wird von unseren
MitarbeiterInnen empfohlen

2.5dl 5.—

ZUM KNABBERN

Brezel	5.—
Knoblibrötli	5.50
Oliven & Parmesan	7.50
Tortillachips mit Avocadocrème	7.50

BIER-SPEZIAL

«Blade» – eisgekühltes Fass	
zum selber am Tisch zapfen	
8 Liter Heineken	114.—
8 Liter Birra Moretti	114.—

Nur auf Vorbestellung.