

SPEISEN

SALATE & SUPPEN

Bunter Salat

Mix aus knackigen Salatblättern, Gemüsestreifen & 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  26.50

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 Mozzarella-Kugeln  23.50

Prättigauer Kalbsleberli

CH-Leberli vom Kalb auf buntem Salat mit frischen Früchten 33.50

dazu paniierter 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.—

Kartoffelspäne 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 verloren geglaubte Saucen-Geheimrezept 20.50

ist wieder aufgetaucht

Bündner Spezialität „Maluns“ * *

Haushemachte Maluns mit Bündner Bergkäse 26.50

serviert mit frischem Apfelmus

The Green Mountain Burger


100% Burger – 0% Fleisch 28.50

mit Chimichurri, Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, Käse,

leicht pikanter Haussauce, dazu Pommes frites

Asia Wok

Chili, Zitronengras, Kokosmilch-Sauce mit Gemüse & Jasminreis

mit Tofuwürfeln  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 Pouletst Bruststreifen,

Bambus, frischem Gemüse & Jasminreis



28.50

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

ab 18 Uhr
„hät's, hat's"
solang's hät's



Halbes Poulet

mit Beilage nach Wahl 25.50

 vegetarisch

 vegan

*  * ohne Käse vegan

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, Caféglacé, 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“
lauwarme Marroni an Honigcreme
mit Vanilleglacé

Glacé / Frappé

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

Sorbets

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

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mit knusprigen Brotsorten, hausgemachten Konfitüren, Joghurts, diversen Säften, Birchermüesli, 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 discrétion.

auch
laktose-,
glutenfreie &
vegane
Produkte
erhältlich

JEDEN SONNTAG VON 9 BIS 12 UHR

Fr. 37.50 pro Person

Gutscheine bei uns erhältlich.



GETRÄNKE



OFFENE WEINE

WEISS

Rabl 7.80/51.60
Kamptal, Österreich
Grüner Veltliner

Tornavento 8.60/55.60
Le Canà, Abruzzan, Italien
Pecorino

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

ROT

Infernaccio 8.—/53.60
Toskana, Italien
Montepulciano, Sangiovese

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

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

Cottinelli Reserve 9.40/64.50
Malans GR, Schweiz
Pinot Noir

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

méthode champenoise

Franciacorta DOCG, Plozza Vini
Brut 12.50 / 78.—

Perla, Weingut Grendelmeier
Zizers, Schweiz 87.—

WEINKELLER

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

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

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

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

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

Jahrgänge erfahren Sie gerne auf Anfrage.

APÉRO

Lillet „Wild Berry“ 13.50

Negroni 13.50

Apérol–Spritz 12.50

Sarti–Spritz 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

ZUM KNABBERN

Brezel 5.—

Knoblibrötli 5.50

Olivan & Parmesan 7.50

Tortillachips mit Avocadocrème 7.50

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%
auch mit Grapefruitgeschmack
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.—

BIER-SPEZIAL

«Blade» – eisgekühltes Fass
zum selber am Tisch zapfen

8 Liter Heineken 114.—

8 Liter Birra Moretti 114.—

Nur auf Vorbestellung.