




# 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, 23.50  
servi avec frites

### 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, 28.50  
Bambou, légumes frais et avec riz au jasmin 

### 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  
Toscane, Italie  
Montepulciano, Sangiovese

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

**La Lippa** 9.30/63.70  
Piemonte, 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  
Toscane, Italie

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

**Bricco dell'Uccellone** 119.—  
Barbera d'Asti DOCG  
Piemonte, 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 5.40 / 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

**„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.*