

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 & aïrelles

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
toast avec guacamole & sauce tartare
avec bouquet de salade & frites 29.50

„Five Spice“

Curry thaï épice avec lanières de poulet,
Bambou, légumes frais et avec riz au jasmin  28.50

Beefsteak Tatar

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

Spicy Beef Wrap

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

Hamburger de Cerf

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

Swiss Angus Burger

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

„Strogatelle“

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

Cordon Bleu des Grisons

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

Entrecôte

Entrecôte de boeuf grillée
avec beurre aux herbes maison, servie avec frites 38.50

POULET RÔTI

fraîchement à partir
de 18 heures



Demi-Poulet

avec une garniture à la choix 25.50

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, Abruzzen, Italie | |
| Pecorino | |
| Riesling-Silvaner | 9.40/64.10 |
| Jürg Obrecht, AOC Suissa, Jenins GR | |
| ROSSO | |
| Infernaccio | 8.—/53.60 |
| Toskana, 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, Suissa | |

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, Suissa | 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 Premium 6 años | 115.— |
| 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–Sprit | 12.50 |
| Sarti–Sprit | 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 |

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 | |

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.—

À GRIGNOTER

| | |
|--|------|
| Brezel | 5.— |
| Petit Pain à l'ail | 5.50 |
| Olive & Parmigiano | 7.50 |
| Tortillachips à la crème d'avocat | 7.50 |

SPÉCIAL BIÈRE

| | |
|--|-------|
| «Blade» – baril glacé pour se taper à table | |
| 8 litre Heineken | 114.— |
| 8 litre Birra Moretti | 114.— |
| <i>Uniquement sur réservation.</i> | |