

MENUS



SALADES ET SOUPES

Salade mixte (v)
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 végétariens (v) 26.50

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

Salade d'Hiver „Citrouille & Quinoa"
avec figues, épinards, myrtilles, raisins et noix (v) 19.50
avec de mozzarella (v) 23.50

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

Soupe à la Citrouille et au Gingembre (v)
avec huile de pépins de courge, graines & croûtons 8.50/13.50

Soupe d'Orge des Grisons
avec viande séchée, orge & blanc original 9.50/14.50

DU PANIER

Chicken Wings	6 / 9 pz	14.— / 18.—
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		12.80 / 17.80
Frites de Patates Douces		12.80 / 17.80
Frites		10.80 / 13.80

VÉGÉTARIEN / VEGAN

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

Pasta „Controversa" *(v)*
recette secrète perdue est retrouvée 20.50

Spécialité du Grison „Maluns" (v) *
„Maluns" faits à main et fromage de montagne 26.50
servi avec compote de pommes fraîches

The Green Mountain Burger
100% Burger – 0% Viande (v) 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 (v) 33.50

CLASSIQUES

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

Currywurst Calanda
Bratwurst avec sauce curry & oignons frits, 24.50
servi avec frites

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

„Five Spice" (or with tofu)
Curry thaï épicé avec lanières de poulet, 28.50
Bambou, légumes frais et avec riz au jasmin

Beefsteak Tatar
tatar di manzo con salsa nostrana 32.50
con uovo fritto, bouquet d'insalata & pane toast

Spicy Beef Wrap
tatar de boeuf avec sauce tatare maison 29.50
avec oeuf au plat, bouquet de salade & toast

Hamburger de Cerf
200 g de viande de cerf 32.50
Sur un ragoût de cèpes, accompagné de roquette, d'oignons croustillants et d'airelles, servi avec des 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 „Grison"
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

(v) *végétarien* (v) *végétalien* *(v)* *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“ du Grisons
avec glace au yaourt 15.50

Café Glacé Viennois
glace vanille, glace café, 13.50
café chaud et crème

Petit mais Grand...
doux dans le verre 7.50

Glace au Café und Giotto
avec sauce au chocolat bla

„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 / frappé

Sorbets
Citron V / Framboise V /
Mangue et Fruit de la Passion
4.— / boule 10.50 / frappé



BOISSONS



AU VERRE

BLANC

Rabl 7.80/51.60
Kamptal, Autriche
Grüner Veltliner

Tornavento 8.60/55.60
Le Canà, Abruzzen, Italie
Pecorino

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

ROUGE

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
Pinot Noie

IN BOTTIGLIA

BIANCO

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

ROSSO

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

ROSÉ

San Greg Rosato IGT
Aglianico
Campania, Italie 9.50/65.—

SPUMANTE

méthode champenoise

Franciacorta DOCG, Plozza Vini
Brut, Italie 12.50 / 78.—

Perla, Weingut Grendelmeier
Zizers, Suisse 87.—

CANTINA

Matarromera Crianza 68.—
Tempranillo
Ribeira del 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 del 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 13.50
Sarti–Spritz 13.50
Cüpli Franciacorta 12.50

NON ALCOOLIQUE

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

Punch au Miel et au Gingembre
7.—

À GRIGNOTER

Brezel 5.—
Petit Pain à l'ail 5.50
Olives & Parmesan 8.50
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 Dunkel 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 liter Heineken 114.—
8 liter Birra Moretti 114.—
Uniquement sur réservation.

Des informations des ingrédients pouvant déclencher des allergènes ou d'autres réactions indésirables peuvent être obtenus sur demande auprès de notre personnel de service.
Restaurant Calanda sur Postplatz in Chur | www. calanda-chur.ch | tous les prix en CHF et incl. 8.1% MwSt.