Herzlich Willkommen

im Restaurant Calanda in Felsberg

Essen bedeutet Lebensfreude und Lebensqualität

Unter diesem Motto bereiten wir unsere Spezialitäten mit viel Liebe und Herz für Sie zu und verwenden dabei ausschliesslich frische Zutaten.

Es ist uns eine Freude, Ihnen ein guter Gastgeber zu sein und Sie bei der Auswahl zu beraten. Wir nehmen uns Zeit für Sie.

Menü-Vorschläge

2025

Familien- und Firmenanlässe sowie andere Gesellschaften

** Arvenstübli	bis 40 Personen
** kleiner Saal	18 bis 28 Personen
** Restaurant	bis 45 Personen
** Terrasse	bis 40 Personen

** einfache Zimmer mit Kalt – Warmwasser und Etagendusche / WC nur für Dauermieter
** Parkplätze unmittelbar beim Haus

Digitale Speisekarte
Öffnen Sie unsere digitale Speisekarte unter
www.restaurant-calanda.ch/festkarte
oder nutzen Sie diesen QR Code:

Restaurant Calanda Felsberg

Wissenswertes für den Veranstalter

MENÜZUSAMMENSTELLUNG

Im Menüpreis ist eine Vorspeise aus Suppe **ODER** Salat, 2 Beilagen sowie max. 3 Gemüsesorten und ein Dessert inbegriffen. Für eine Menüzusammenstellung stehen wir gerne für Sie persönlich zur Verfügung. Wir bitten um einen telefonischen Termin.

PERSONENANZAHL

Einen Tag vor der Veranstaltung erbitten wir um die Bekanntgabe der genauen Personenanzahl. Diese garantierte Zahl wird von uns in Rechnung gestellt, da die einzelnen Menüs speziell für das Fest vorbereitet werden.

MENÜAUSWAHL

Ab 8 Personen stehen unsere speziellen Menüvorschläge zur Verfügung. Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service gewährleisten zu können, servieren wir für Gesellschaften **ein Menü** Ihrer Auswahl.
Selbstverständlich können Sie für grössere Gruppen aus unserer Speisekarte ihre Wünsche bekanntgeben, jedoch muss dies mit Vorbestellung spätestens zwei Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Die Preise gelten dann einzeln von unserer Speisekarte und nicht aus den Menüvorschlägen.

MITNAHME VON SPEISEN

Mitnahmen von Speisen sind nicht erlaubt, ausgenommen eine Torte die wir jedoch mit CHF 4.00 pro Person als Entschädigung verrechnen.

WEIN

Um zu gewährleisten den von Ihnen ausgesuchten Wein mit der richtigen Temperatur servieren zu können sowohl auch am Lager zu haben ist ab 10 Personen der gewünschte Wein mit dem Menüwunsch bekannt zu geben.

VERLÄNGERUNG

Die Verlängerung bis max. 02:00 Uhr besorgen wir Ihnen für den Selbstkostenpreis. Zusätzliche Servicekosten werden von uns keine verrechnet.

BLUMEN / DEKORATION

Spezielle Wünsche können gerne von Ihnen mitgebracht werden. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch die Blumen, welche unsere Geschäftspartner „Plankis“ liefert.

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Bar, Maestro, Postcard, Mastercard, Visa
Es werden **keine** Rechnungen gestellt

Mit der Zusicherung unser Bestes an Ihrem Fest beizutragen,
verbleibe ich mit freundlichen Grüssen

Roswitha Puschnig

APERO

Verschiedenes Knabber-Salzgebäck	2.20 pro Person
Knuspriges Blätterteiggebäck (3 Stück)	8.00 pro Person
Belegte Brötli nach Wahl	4.50 pro Stück
Bruchettas mit Tomaten	4.50 pro Stück
Bruchettas mit Lachs	6.50 pro Stück
Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip	5.00 pro Person
Warme Schinkengipfeli mittel	3.00 pro Stück

VORSPEISEN

KALT

Bündner Teller	13.50
Bündnerfleischcarpaccio	13.50
Lachs und Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum	16.50
Raffiniertes Lachstartar mit Toast serviert	14.50
Lachscarpaccio	14.50
Vitello Tonnato	15.50
Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella	14.50
Salatherzen mit gebratenen Kräuterseitlingen	13.00

WARM

Knusprig gebackene Frühlingsrolle mit kleiner Garnitur	11.00
Flambierte Makkaroni	10.00
Steinpilzrisotto	13.50
Black Tiger Crevetten auf einen Wasabi Risotto	25.00

DIE BELIEBTEN CALANDA-KLASSIKER

3 Gang Menü zum selber wählen
im Preis inbegriffen- Suppe **ODER** Salat, Hauptgang und Dessert

vom Poulet

Menü 1:	Pouletbrust an Kräutersauce	46.00
Menü 2:	Pouletgeschnetzeltes mit rotem Curry	46.00
Menü 3:	Poulet - Cordon Bleu	48.00

vom Schwein

Menü 4:	Schweinsrahmschnitzel	45.00
Menü 5:	Schweinsrahmschnitzel mit Champignon	47.00
Menü 6:	Piccata Milanese vom Schwein	47.00
Menu 7:	Tessiner Braten (Mit Dörrzwetschgen gefüllter Schweinsbraten)	46.00
Menü 8:	Schweins - Cordon Bleu	52.00
Menü 9:	Schweinssteak mit Morchelsauce	58.00
Menü 10:	Schweinsfilet im Stück gebraten „Jäger Art“	59.00
Menü 11:	Schweinsfilet an einer Kräutersenfsauce	57.00
Menü 12:	Schweinsmedaillon mit Calvados Sauce	57.00
Menü 13:	Zwei Filet (Schwein und Kalb) Morchelsauce und Rotweinsauce	71.00

vom Kalb

Menü 14:	Kalbsrahmschnitzel	55.00
Menü 15:	Kalbsrahmschnitzel mit Champignon	58.00
Menu 16:	Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	52.00
Menü 17:	Piccata Milanese vom Kalb	58.00
Menu 18:	Kalbsbraten mit kräftiger Portweinsauce	52.00
Menü 19:	Kalbs - Cordon Bleu	63.00
Menü 20:	Kalbsteak mit Morchelsauce	71.00
Menü 21:	Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce	66.00
Menü 22:	Zwei Filet (Schwein und Kalb) Morchelsauce und Rotweinsauce	71.00

vom Rind

Menü 23:	Burgunder Rindsbraten	48.00
Menü 24:	Rindsfiletwürfel Stroganoff	62.00
Menu 25:	Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce	69.00
Menü 26:	Roastbeef Englische Art Mit Sauce Bearnaise	63.00

Vegetarische Gerichte

(Vegan auf Anfrage)
Die vegetarischen Menüs werden zeitgleich mit dem Fleischmenü serviert.
Die Menüs sind ohne Nachservice.

Menü 27:	Bunter Spätzliteller mit Gemüse gratiniert mit Käse	37.00
Menü 28:	Hausgemachte Spinatravioli mit Parmesan	41.50
Menü 29:	Reichhaltige Gemüseplatte mit Salzkartoffeln und Spiegelei	39.50
Menü 30:	Gebackene Champignon mit Sauce Tartar	38.00
Menü 31:	Kohlrabi Cordon Bleu mit Beilage nach Wahl	40.50

KINDERMENUS

Selbstverständlich können alle Menüs auch als Kindermenü bestellt werden
Der Preis wird berechnet nach Menge

Kleiner Blattsalat mit Rüebli	als Vorspeise serviert - inklusive
Chicken Nuggets mit Pommes frites	17.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nüdeli	17.00
Nüdeli mit feiner Rahmsauce	14.00

Suppen

(Suppe **ODER** Salat im Menüpreis inbegriffen)

Bouillon mit hausgemachten Flädlen

Oder Backperlen, oder Fideli

Kraftbrühe mit Fidele

Kraftbrühe mit Griessklösschen

Tomatencremesuppe
mit Rahm und Croutons

Rieslingschaumcremesuppe

Currycremesuppe

Salate

(Suppe **ODER** Salat im Menüpreis inbegriffen)

Grüner Salat

Nüsslisalat

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Gemischter Salat im Gurkenring

Tomatensalat mit Mozzarellaperlen und
Basilikum

Beilagen

(2 Beilagen pro Menü)

Trockenreis

Kartoffel – Croquetten

Pommesfrites

Kartoffelgratin

Teigwaren

Grüne Nudeln

Rösticroquetten

Hausgemachte Spätzle

Kartoffelstock

Risotto

Safranrisotto

Polenta

Gemüse

(max 3 Gemüsesorten pro Menü)

Bohnen

Frische Rüebli

Blumenkohl mit Bröselbutter

Blattspinat

Schwarzwurzel

Broccoli mit Mandelbutter

Fenchel überbacken

Gedämpfte Tomate

Glasierte Zucchetti

Dessert

Caramelköpfli

Frischer Fruchtsalat

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Orangen Tiramisu garniert mit Früchten

Erdbeere Tiramisu garniert mit Früchten

Ananas Tiramisu garniert mit Früchten

Zitronensorbet mit rotem Wodka

Sorbetteller garniert

Vanilleglace mit heisser Schokkisauce

Vanilleglace mit heissen Himbeeren

Gebrannte Creme

Schokkimousse mit Früchten garniert

Apfelküchli mit Zimtglace und Rahm

Ananascarpaccio mit Vanilleglace

Birne mit Schokkicreme

Ananascarpaccio mit Pfefferminzzucker und Hibiscusglace

Das Dessert steht zu Ihrer freien Auswahl welches im Menüpreis einkalkuliert ist. Sollten Sie jedoch den Wunsch haben Ihren Gästen freie Wahl zu ermöglichen so wird pro Person ein Aufpreis von CHF 2.00 verrechnet. Die Auswahl ist jedoch auf Dessert- und Glace Karte im Restaurant begrenzt.
Wir danken für Ihr Verständnis.