

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. Bei den von uns zubereiteten Lebensmitteln achten wir auf hohe Qualität. Fleisch und Gemüse wählen wir, wenn immer möglich aus der Region und natürlich saisongerecht. Es ist uns auch wichtig, dass sämtliche Gerichte stets frisch zubereitet werden.

Wir legen grossen Wert auf eine freundliche Bedienung und tragen Sorge zu einem respektvollen, menschlichen Umgang.

Reservationen

Gerne können Sie bei uns Tischreservierungen vornehmen. Beachten Sie dabei bitte, dass wir teils erhebliche Umsatzausfälle aufgrund von Nichterscheinen einzelner Gäste trotz Reservierung ohne Absagen verzeichnen müssen. Vielen Gästen ist der finanzielle und organisatorische Aufwand, der mit der Auslastungsplanung unseres Restaurants verbunden ist, nicht bewusst. Es ist uns oft nicht möglich, den frei gewordenen Tisch spontan an andere Gäste zu vergeben. Somit bleiben wir in diesen Fällen auf den Kosten für den Personaleinsatz und die eingekauften Lebensmittel sitzen. Bitte beachten Sie daher, dass eine Tischreservierung rechtlich gesehen ein Schuldverhältnis begründet, das sowohl für uns als auch für Sie bestimmte Pflichten auslöst. Im Falle von „No-Show“ erlauben wir uns Ihnen pro Person eine Entschädigungsgebühr von Sfr. 50.00 in Rechnung zu stellen. Wir bitten Sie daher, uns rechtzeitig zu kontaktieren, sofern Sie Ihre Reservierung korrigieren oder stornieren möchten.

Roswitha Puschnig und Team

Restaurant
Calanda
Felsberg

Digitale Speisekarte

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



Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag und Feiertage 10.00 bis 23.00 / 24.00 Uhr Sonntag bis 22.00

Dienstag und Mittwoch bleibt das Restaurant geschlossen

Warme Küche

Von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr, Nachmittag kleine Karte

An Samstag bis 21.00, Sonntag und Feiertagen durchgehend warme Küche von 11.30 bis 20.00

Zahlungsmöglichkeiten

Bar, Maestro, Master Card, Visa, Post Card

Herkunftsdeklaration

Schwein	Schweiz, Österreich, Deutschland
Kalb	Schweiz, Österreich
Rind	Schweiz, USA, Brasilien*, Argentinien*, Australien*
Geflügel	Schweiz, Slowenien*
Fisch	Schweiz, Kanada
Wild	Schweiz, Österreich, Ungarn

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt werden.

Kleine Portionen

Jedes Hauptgericht kann als kleine Portion bestellt werden. Auf kleine Portionen gewähren wir einen Preisnachlass von CHF 3.00.

Take Away

Bestellen Sie bis 11:00 Uhr (Mittagessen), respektive 17:00 Uhr (Abendessen) und erhalten Sie 10% Rabatt auf den Preis aus der Speisekarte.

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% MwSt (Take Away 2.6% MwSt)

Kalte Spezialitäten

SERVELATSALAT

einfach	11.00
garniert	17.00

SERVELAT- KÄSESALAT

einfach	13.00
garniert	18.00

THONSALAT

einfach	13.00
garniert	18.00

KÄSESALAT

einfach	13.00
garniert	18.00

GROSSER SALATTELLER MIT EI

18.00

BÜNDNERTELLER

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Speck und Bergkäse	24.00
---	-------

PORTION BÜNDNERFLEISCH

VORSPEISE	17.00
-----------	-------

SANDWICH

Schinken, Salami oder Käse	7.50
----------------------------	------

Bündnerfleisch oder Rohschinken	8.50
---------------------------------	------

GEMISCHTE KALTE PLATTE

ab 2 Personen	
Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Käse, Essiggurken, Tomaten, Gekochtes Ei	
pro Person	23.00

Fingerfood und Vegetarische Spezialitäten

FISCHKNUSPERLI

250g
mit Sauce Tartar 18.00
Kleine Portion 160g -3.00

POULET BRUST KNUSPERLI

250 g, aus frischer Pouletbrust
mit Sauce Tartar 20.50
Kleine Portion 160g -3.00

GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI

23.00

GEBACKENE CHAMPIGNONS

paniert
mit Sauce Tartar 21.00
halbe Portion 16.00

FRÜHLINGSROLLEN

Garniert mit Salat 10 Stück 21.00
Garniert mit Salat 7 Stück 18.00
serviert mit einer süss-sauren Chili Sauce

VEGISCHNITZEL

(Weizen, Soja)
+ 1 Beilage nach Wahl 25.00
kleine Portion -3.00

KOHLRABI-CORDONBLEU

„Walliser Art“
gefüllt mit Raclettekäse
+ 1 Beilage nach Wahl 27.00
kleine Portion -3.00

„Cheddar“
gefüllt mit Cheddarkäse
+ 1 Beilage nach Wahl 27.00
kleine Portion -3.00

Suppen, Vorspeisen und Salate

BOUILLON

mit Flädlen, Backperlen oder Ei 9.50

TOMATENCRÈMESUPPE

mit Croûtons und Rahm 10.50

RINDSCARPACCIO VOM FILET

mit Käseflocken, Olivenöl und Balsamico
serviert mit Rucola 26.00

RANDENCARPACCIO

mit Rucola, Käseflocken, Pinienkernen,
Olivenöl und Balsamico 17.00

GEBACKENE CHAMPIGNONS

paniert mit Sauce Tartar 16.00

SALATHERZEN

Serviert mit gebratenen Kräuterseitlingen
an einer Balsamico Dressing
mit Käseflocken und Croutons 17.00

GRÜNER SALAT

9.00
als Beilage 7.00

GEMISCHTER SALAT

11.00
als Beilage 8.00

TOMATENSALAT

mit Zwiebelringen 10.00
mit Mozzarella 16.00

NÜSSLISALAT

12.00
mit Ei 14.00
mit Croûtons und Speck 15.00
mit Croûtons, Speck und Ei 16.00

vom Schwein

kleine Portionen minus CHF 3.00

RAHMSCHNITZEL	28.50
PANIERTES SCHNITZEL	27.50
SCHWEINSSTEAK mit Kräuterbutter	29.00

SCHWEINSSTEAK "HAWAII" mit Schinken, Käse und Ananas	32.00
SCHWEINSSTEAK "PAPAGALLO" mit Schinken, Tomaten, Champignons, Speck und Käse überbacken	32.00
SCHWEINSPLÄTZLI „CAFE DE PARIS“	29.50

vom Kalb

kleine Portionen minus CHF 3.00

WIENERSCHNITZEL	38.00
CURRYGESCHNETZELTES mit Früchten an rassiger Currysauce im Reisring	36.50
KALBSRAHMSCHNITZEL	39.00

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL mit Kräuterbutter	38.00
FITNESSTELLER vom Grill garniert mit frischen Salaten und Früchten	40.50

vom Rind

kleine Portionen minus CHF 3.00

Rindsfilet Portion ca. 250 -280 g
Kleine Portion ca 180- 200g

RINDSFILET

mit Kräuterbutter 51.00

RINDSFILET JÄGERART

mit Pilz- Speckrahmsauce 53.00

RINDSFILET MADAGASKAR

mit rassisger Pfeffersauce 52.00

RINDSFILET WISKYSAUCE

52.00

RINDSFILET „CAFE DE PARIS“

52.00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl

jede weitere Beilage 7.00

Beilage-Auswahl (eine Beilage im Preis inbegriffen)

Nüdeli, Pommes Frites, Pommes Soufflés, Rösticroquetten, Countrycuts, Croquetten, Reis, Gemüseplatte, Salatteller

Garstufen

roh / bleu = kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig

blutig rosa / saignant = das Fleisch ist innen noch leicht blutig

halb / à point = das Fleisch ist durchgehend rosa

dreiviertel / demi anglais = fast durch, leicht rosa Kern

durchgebraten / bien cuit = das Fleisch ist komplett durchgebraten

Cordon Bleu Festival

kleine Portionen minus CHF 3.00

Cordon bleu vom Kalb, inkl. 1 Beilage	43.00
Cordon bleu vom Schwein, inkl. 1 Beilage	35.00
Jede weitere Beilage	7.00
Weiter Füllung Käse oder Trockenfleisch pro Sorte	2.00

KLASSISCH

gekochter Schinken und Greyerzer

APPENZELLER

Mostbröckli und Appenzeller

AUSTRIA

Tiroler Speck und Drautalerkäse

BÜNDNER

Bündnerfleisch und Bergkäse

CAPRESE

Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella

EMMENTALER

Bauernspeck und Emmentaler

FLORENTINER

Schinken, Blattspinat und Boursinkäse

MASCARPONE

Mascarpone mit Cherrytomaten
und Rohschinken

HAWAII

gekochter Schinken, Ananas und
Pfefferraclette

ITALIENISCH

Rohschinken und Mozzarella

LOMBARDEI

gekochter Schinken und Gorgonzola

PROVENCALE

Greyerzer, Knoblauchkräuterbutter und Pfefferraclette

FEUERTEUFEL

Feuerteufelkäse und feine Zwiebelringe

WALLISER

geräucher Speck und Raclette

BUFFALO

rassig gewürzt, Bratspeck, Mais, Zwiebelringe und Büffelmozzarella – paniert mit Paprikachips

UNGARISCH

Paprikaraclette, Sauerkraut und Salami

INDISCH

Mango-Ananas-Curry Chutney und Schmelzkäse

MEXIKO

Speck, Greyerzer und Peperonischoten

FÖRSTER ART

Bergkäse und einer Pilzmischung mit Speck

CHEDDAR

Schmelzkäse mit gebratenen Speckstreifen und Champignon

SENNEN MUTSCHLI

Mutschli, Bratspeck und Zwiebelringe

Beilage-Auswahl (eine Beilage im Preis inbegriffen)

Nüdeli, Pommes Frites, Pommes Soufflés, Rösticroquetten, Countrycuts, Croquetten, Reis, Gemüseplatte, Salatteller

Hausgemachte Sauce-Auswahl pro Sorte je Portion 1.50

Cocktail Sauce, Scharfe Sauce, Knoblauchsauce, Curry Sauce, Preiselbeeren

Auf Vorbestellung

ab 2 Personen mindestens 2-3 Tage voraus

Reservationsänderungen bis 24 Stunden vorher

Reservierte Anzahl Personen wird verrechnet

À discrétion-Angebote werden ausschliesslich für den Verzehr im Restaurant angeboten

CHÂTEAUBRIAND

zartes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise mit 6 verschiedenen Gemüsesorten, dazu Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl

Gewicht: pro Person ca. 350 – 450 g

Tellerservice, serviert in 2 Gängen

pro Person 63.00

SPAGHETTI-PLAUSCH

à discrétion

Gemischter Salat, 5 verschiedene Saucen nach Wahl und ein Dessert

ab 12 Personen

pro Person 32.00

FONDUE CHINOISE

Rind, Schwein, Poulet und Pferd
à discrétion

zu den Fondues servieren wir Ihnen als Beilage 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Hörnli-, Reis-, Tomaten- und Kartoffelsalat, frischen Früchteteller, Rotezwiebeln, Cornichon, Peperoni in gesüsster rassiger Essiglake, Pommes Frites, Croquettes, Röstitaler und Knoblauchbrot

zum Abschluss eine feine Suppe mit Cherry

pro Person 55.00

Helfen Sie uns **Food-Waste** zu verhindern!

Wir servieren anfänglich 200g Fleisch pro Person. Bitte teilen Sie uns mit, wenn eine Fleischsorte nicht oder weniger gewünscht wird.

Wir behalten uns auch vor, nicht konsumierte Fleisch-Nachbestellungen zu verrechnen.

**Essen bedeutet
Lebensfreude und Lebensqualität**

Kinderkarte

PINGU

Grüner Salat und Rübli Salat 5.50

DONALD DUCK

Frische Pouletbrust paniert
mit Pommes Frites 13.50

BIENE MAJA

Schweinsrahmschnitzel
mit Teigwaren oder Pommes Frites 14.50

GOOFY

Wienerli frittiert oder gekocht
mit Pommes Frites 12.00

MICKY MAUS

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites 13.50



14 Allergene

Das Service-Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in den Speisen.

A

glutenhaltiges **Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler

G

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O

Schwefeldioxid und **Sulfite**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate