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

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

Restaurant Calanda Felsberg

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
An Sonn- 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

25.00

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

Toasts und Fingerfood

SCHINKEN- KÄSETOAST

Schinken, Käse	12.00
halbe Portion	9.00

TOAST HAWAII

Schinken, Käse, Ananas	14.00
halbe Portion	12.00

BAUERNTOAST

Schinken, Eierschwämme, Champignons, Speck, Käse, Spiegelei

	18.00
halbe Portion	14.00

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

Vegetarische Spezialitäten

GEMÜSETELLER MIT SPIEGELEI

23.00

GEBACKENE CHAMPIGNONS

paniert mit Sauce Tartar	21.00
halbe Portion	16.00

VEGISCHNITZEL

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

KOHLRABI-CORDONBLEU

gefüllt mit Raclettekäse	
+ 1 Beilage nach Wahl	27.00
kleine Portion	-3.00

Suppen, Vorspeisen und Salate

BOUILLON

mit Flädlen, Backperlen oder Ei 9.00

TOMATENCRÈMESUPPE

mit Croûtons und Rahm 10.00

BÜNDNERFLEISCHCARPACCIO

mit Käseflocken, Olivenöl und Balsamico 21.00

RANDENCARPACCIO

mit Rucola, Käseflocken, Pinienkernen, Olivenöl und Balsamico 17.00

GEBACKENE CHAMPIGNONS

paniert mit Sauce Tartar 16.00

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

37.00

CURRYGESCHNETZELTES

mit Früchten an rassiger Currysauce im Reisring 35.50

KALBSRAHMSCHNITZEL

39.00

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL

mit Kräuterbutter 37.00

FITNESSTELLER

vom Grill garniert mit frischen Salaten und Früchten 39.00

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 rassiger 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
*ohne eine weiter Beilage

Beilagen-Auswahl

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

Garstufen

roh / raw / bleu = kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig
blutig rosa / rare / saignant = das Fleisch ist innen noch leicht blutig
halb / medium rare / à point = das Fleisch ist durchgehend rosa
dreiviertel / medium well / demi anglais = fast durch, leicht rosa Kern
durchgebraten / well done / 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

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

geräuchter 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

Beilagen-Auswahl

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

Auf Vorbestellung

ab 2 Personen mindestens 2-3 Tage vorraus

Reservationsänderungen bis 24 Stunden vorher

Reservierte Anzahl Personen wird verrechnet

À discretion-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

Tellerservice, serviert in 2 Gängen

pro Person 61.00

SPAGHETTI-PLAUSCH

à discrétion
Gemischter Salat, 5 verschiedene Saucen nach Wahl und ein Dessert

ab 12 Personen
pro Person CHF 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, Silberzwiebeln, Cornichon, Peperoni in gesüsster rassiger Essiglake,
Pommes Frites, Croquetten und Knoblauchbrot

zum Abschluss eine feine Suppe mit Cherry

pro Person 52.00

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 Rüblisalat 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, Diätdrinks, Kaffeeweißer

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, Kartoffelpürree, 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, Knäckebrot, 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, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

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