

# 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](http://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, 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

## POULETFLÜGELI IM KÖRBLI

5 Stück	14.00
7 Stück	17.50
Beilagen Portion Pommesfrites	7.00

## 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

## 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 Chili süß sauer 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 9.00

## TOMATENCRÈMESUPPE

mit Croûtons und Rahm 10.00

## 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

## 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 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

\*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

geräucherter 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, Croquettes 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 Rübllisalat 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