BRAUEREI

RESTAURANT · PIZZERIA

CHUR

Liebe Gäste

wir freue uns Sie kulinarisch verwöhnen dürfen

Für Sie legen wir uns jeden tag ins Zeug und Zaubern frische und möglichst abwechslungsreiche Gerichte auf Teller. Für einen Geheimtipp für Bier oder Weinempfehlung oder einen individuellen Wunsch an die Küche stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

Ihre Meinung

Teile Sie Ihren Eindruck mit uns

und sprechen Sie uns auf Verbesserungsmöglichkeiten an.

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen und ist für uns das Wichtigste.

CALANDA

Familien Longobardi Ciro e Anna mit Brauerei Team Wünscht Ihnen ein Guten Appetit!

KINDERKARTE

für unsere Kleine Gäste bis 10 Jahre

PIZZA MICKY

Tomaten, Mozzarella, Schinken

12.00

SPAGHETTI oder PENNE.. SAUCE NACH WAHL:

Butter und Parmesan / Tomatensauce / Bolognese / Rahmsauce

12.00

FISCHSTÄBLI

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

14.50

PAAR WIENERLI MIT SPIEGELEI

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

14.50

CHICKEN NUGGETS

(Poulet Fleisch)

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

16.50

SCHNITZEL-POMMES

(Schweinfleisch)

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

16.50

Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Herzlich Willkommen Lieber Gast

wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie uns bitte darüber und fragen Sie nach unserem Lebensmitteln
Wir werde uns bemühen, Sie auf der besten weise zu beraten!

wir wünschen guten Appetit!

BRAUEREI
RESTAURANT · PIZZERIA
CHUR

SUPPE

Bündner Gerstensuppe	11.00
Gulaschsuppe	11.00
Tomatencremesuppe	10.00
Minestrone di Verdure	10.00

SALAT (Sauce: italienischer oder französischer)

Grün	8.00
Gemischt	10.00
Tomaten und Zwiebeln	11.00
Tomaten und Mozzarella	14.50
Nüssli mit Ei und Crouton	14.50
Nüssli mit Lauwarm Pilz und Crouton	16.50
Nüssli mit gebraten Kalbsleber, Rotzwiebeln und altem Balsamico	23.50

VORSPEISE / ANTIPASTI

Bruschetta, geröstet Knoblauch Brot mit frische Tomaten, Sellerie, Olivenöl	12.00
Parmigiana di Melanzane, Auberginenauflauf mit Tomaten und Mozzarella	18.00
Parmaschinken mit Tomaten und Mozzarella (sommer mit Melonen)	24.00
Rinds Tartar garniert mit Salat und Bruschetta all'aglio	28.00
Gambas, paniertes Riesencrevetten begleitet mit Grün Salat und Sauce Tartar	25.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Capuns de la Val Lumnezia	26.00
Pizokel graten	26.00
Pizzoccheri nach Veltliner Art	26.00

FLEISCH

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT	Pommes-Frites und Gemüse (von kalb 38.00)	28.00
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	Butter Nudeln und Gemüse	30.00
SCHWEINSSTEAK CALANDA	Käse-Speck-Tomaten, P. Frites und Gemüse	34.00
POULET SCHNITZEL, GRÜN PFEFFER	Pommes-Frites und Gemüse	30.00
POULETFLÜGELI	Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	25.00
KALBS SCHNITZEL „ PORCINI“	Steinpilzsauce, Butte Nudel und Gemüse	38.00
KALBS SALTIMBOCCA	Parmaschinken, Salbei, Marsala, Safran Risotto	38.00
KALBSLEBER NACH VENEDIG ART	Madeirasauce mit Risotto	35.00
RINDFILET MIT STEINPILZSAUCE (200gr.)	Kartoffel Kroketten und Gemüse	48.00
RINDSFILET MIT SAUCE BERNAISE (200gr.)	Kartoffel Kroketten und Gemüse	48.00
LAMMFILET MIT ROSAPFEFFERSAUCE	Pommes-Frites und Gemüse	36.00
LAMMFILET NACH PROVENZALE ART	Pommes-Frites und Gemüse	36.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU, SERVIERT MIT GEMISCHTE SALAT UND POMMES FRITES

		Schwein	Kalb
CORDON-BLEU BRAUEREI	Grillgemüse, Bündner Bergkäse	33.00	39.00
CORDON-BLEU JOCKER	Hinterschinken, Bündner Bergkäse	33.00	39.00
CORDON-BLEU TRÜFFEL	Steinpilzen, Trüffel, Bündner Bergkäse	33.00	39.00
CORDON-BLEU VELTLINER	Bresaola, Steinpilze, Mascarpone	33.00	39.00
CORDON BLEU FIRENZE	Speck, Spinat, Knoblauch, Gorgonzola	33.00	39.00

FISCHE

LACHSTRANCHE VON GRILL	Tartarsauce, Butter Reis oder Salzkartoffel	32.00
RIESENCREVETTEN VON GRILL	mit Knoblauch, Butter Reis oder Salzkartoffel	35.00
EGLI FILET BUTTER & SALBEI	Blattspinat, Butter Reis oder Salzkartoffel	30.00
CALAMARI ALLA ROMANA	Garniert mit Zitronenschnitz und Salat	25.00

Fleisch Herkunft:	Schwein	Rind *	Kalb	Poulet	Lamm	Fisch
** ev. mit Hormonell*	CH	PY / UY/ ARG	CH	CH / F	O / NZ	I / N

Pasta MENU

SPAGHETTI A.O.P	Olivenöl EVO, Peperoncino, Knoblauch (Scharf)	18.00
SPAGHETTI NAPOLI	Tomatensauce und Parmesan	18.00
SPAGHETTI BOLOGNESE	würzige Tomaten-Fleischsauce	21.00
SPAGHETTI CARBONARA	Rahm, Speck, Schinken, Eigelb und Käse	22.00
SPAGHETTI AL PESTO	Olivenöl, Knoblauch, Basilikum Pesto, Käse	21.00
PENNE ALL‘ ARRABIATA	Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch, Speck	21.00
PENNE CACIO E SALAME	verschiedene Käse, Rahmsauce und Salami	25.00
PENNE ALLA NORMA	Ricotta, Auberginen und frische Tomaten	24.00
LINGUINE MARSIGLIESE	Riesencrevetten, Cherry Tomaten, Rucola	28.00
LINGUINE PALERMITANA	Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen, Semmelbrösel	25.00
LINGUINE TARTUFATE	Steinpilze, Trüffeln, Mascarpone, Rahmsauce	26.00
TORTELLINI MAMMA	Schinken, Eigelb Rahmsauce und Rucola	24.00
TORTELLINI MODENESE	Mascarpone, Nuss, Parmaschinken, Parmesan Split	25.00
GNOCCHI DELLA NONNA	Tomatensauce und Mozzarella überbacken	21.00
GNOCCHI GHIOTTI	Spinat, Steinpilz, Rahm und Gorgonzola	25.00
RISOTTO FRUTTI DI MARE	Meeresfruchte, Riesencrevette, Cherry Tomaten	26.00
RISOTTO PIEMONTESE	Steinpilze und Safran	26.00

PIZZA E BIRRA

MARGHERITA	Tomaten und Mozzarella	18.00
PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	21.00
PROSCIUTTO / FUNGHI	Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons	23.00
NAPOLETANA	Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	21.00
SICILIANA	Tomaten, Mozz. , Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Scharf	24.00
QUATTRO FORMAGGI	Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola und Parmesan	26.00
DON PEPPONE	Tomaten, Mozzarella, Scharf Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	26.00
SALAME MILANO	Tomaten, Mozzarella und Milde Salami	24.00
SALAME PICCANTE	Tomaten, Mozzarella und Scharf Salami	24.00
PARMA	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	27.00
QUATRO STAGIONI	T.M, Champignons, H-Schinken, Peperoni Artschocken, Oliven	26.00
CONTADINA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Speck, Zwiebeln	26.00
DIAVOLA	Tomaten, Mozz., Salami, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, scharf	26.00
FIRENZE	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	25.00
FRANCESCA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch	25.00
FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	26.00
TONNO	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	24.00
VEGETARIANA	Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse	23.00
RUSTICA	Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Steinpilze und Knoblauch	28.00
BRAUEREI	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Steinpilzen	28.00
PADRINO	Tomaten, Mozzarella, Salami und Ei	24.00
TOTÒ	Tomaten, Mozz., Mascarpone, Cherry-Tom., Salami, Rucola	26.00
STROGANOF	Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Paprika, Peperoni	28.00
PADRONE	Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Knoblauch, Peperoni	28.00

Klein Pizza, CHF 3.00 Preisreduktion / Extra Zutaten mit Aufpreis möglich

MINERALWASSER – SÜSSWASSER – FRUCHTSÄFTE

		CHF
Passugger Mineral mit Kohlensaure / Allegra Nature ohne Kohlensaure	*50cl*	6.00
Passugger Mineral mit Kohlensaure / Allegra Nature ohne Kohlensaure	*33cl*	5.00
Passugger Mineral mit Kohlensaure	*77cl*	9.00
Allegra nature, ohne Kohlensaure	*100cl*	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella Rot, Rivella Blau	*33cl*	5.00
Schweppes Tonic Wasser / Schweppes Bitter Lemon	*25cl*	5.00
Apfelsaft / Apfelschorle	*33cl*	5.50
Offen Mineral - Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Shorley	*30cl*	4.50
Offen Mineral - Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Shorley	*50cl*	5.50
Offen Mineral - Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Shorley	*150cl*	12.50

BIER VON FASS

	30cl	*50cl*
Vom Fass: Calanda Lager hell / Panasche / Glatsch	5.00	6.50
Von Fass: Morettii / Ittinger / Erdinger Weissbier	5.50	7.50

BIER VON FLASCHE

Edelbräu / Heineken / Rädler / Calanda 00 / Ichnusa	*(33cl)*	6.00
Calanda Lager hell Traditionelle	*(58cl)*	7.00
Erdinger Blau (Alkoholfrei)	*(50cl)*	7.50

WARME GETRÄNKE

	CHF
Cafè, Espresso, Tee divers	5.00
Doppelt Espresso	8.00
Milch Kaffè (Dampferhitzte Milch)	6.00
Cappuccino (Dampferhitzte Milch)	6.50
Espresso Corretto mit Grappa oder Cognac	7.50
Caotina – Ovomaltina (Dampferhitzte Milch)	5.50
Café Fertig – Café Lutz	8.50
Punsch Ohne Alkohol: Rum - Orangen - Apfel	5.00
Latte Macchiato	7.00

APERITIV	cl.	Vol.%	CHF
Campari	4	23%	7.50
Martini Bianco, Martini Rosso	4	15%	7.50
Cynar, Aperol, Martini Bianco-Rosso	4	15%	7.50
San Bitter (Alkoholfrei)	10	0.0%	5.50
Crodino (Alkoholfrei)	10	0.0%	5.50
Cüpli Prosecco	10	13%	9.50
Aperol Spritz / Hugo	30	15%	12.50
SPIRITUOSEN			
Grappa Nardini - Amarone - Brunello	2	42%	12.50
Grappa Bocchino	2	41%	8.50
Grappa Fumè	2	41%	8.50
Kirsch, Pflümmli, Zwetschgen	2	40%	6.50
Vecchia Romagna, Brandy	2	40%	7.50
Vielle de Prune	2	40%	7.50
Williamine	2	40%	7.50
Amaro del capo	4	28%	7.50
Ramazzotti	4	28%	7.50
Fernet Branca	4	28%	7.50
Braulio, Amarno	4	21%	7.50
Amaro Montenegro	4	23%	7.50
Bayles	4	17%	7.50
Amaretto di Saronno	4	28%	7.50
Calvados	2	40%	8.50
Tequila	4	40%	8.50
Cognac Remy Martin	2	40%	9.50
Whisky Ballantine, J. Walker	4	43%	8.50
Vodka, Gin, Rum	4	40%	8.50

OFFEN ROTWEINE	1dl	2dl	3dl	5dl
Chianti Classico DOCG	5.50	11.00	16.50	27.50
Montepulciano DOC	5.00	10.00	15.00	25.00
Nero d'Avola	4.50	9.00	13.50	22.50
Merlot DOC	4.00	8.00	12.00	20.00
OFFEN WEISSWEINE	**1dl**	**2dl**	**3dl**	**5dl**
Chardonnay DOC	4.50	9.00	13.50	22.50
Pinot Grigio DOC	5.00	10.00	15.00	25.00
Jeninser Riesling AOC	6.50	13.00	19.50	32.50
ROSATO Salento, DOC	5.00	10.00	15.00	25.00

75CL FLASCHE WEISSWEINE

JENINSER PINOT BLANC AOC	75 CL	55.00
Traubensorte: Pinot Noir, Weissburgunden — Herkunft: Graubünden		
Frischer Weisswein von guter Struktur, Dezent in der nasen		
ERICE DOC GRILLO AEGADES	75 CL	50.00
Traubensorte: Grillo — Herkunft: Sizilien		
Im Bouquet erinnert er an Zitronen und exotischen Früchte, am Gaumen frisch		
GRECO DI TUFO, VESEVO DOCG	75 CL	46.00
Traubensorten: Greco Bianco — Herkunft: Kampanien		
Am Gaumen überzeugt mit seinem frischen und akzentuierten Körper		

75CL FLASCHE ROTWEINE

MALANSER PINOT NOIR AOC	75CL	55.00
Traubensorten: Pinot Noir — Herkunft: Graubünden		
im Auftakt frisch und fruchtig, gut strukturiert bei mittlerer Fülle,		
NOTTE ROSSA, SALENTO PASSITO, IGP	75CL	49.00
Traubensorten: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera — Herkunft: Apulien		
Schwarzrot mit feinen violetten Reflexen. Düfte nach Pflaumen, Kirschen, Beeren.		
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC SELLA & MOSCA	75CL	50.00
Traubensorten: Cannonau — Herkunft: Sardinien		
Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr würzig und ausdrucksvoll.		
VILLA ANTINORI ROSSO TOSCANA IGT ANTINORI	75CL	55.00
Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah — Herkunft: Toskana		
Am Gaumen sehr geschmeidig und mitteldicht mit heller Aromatik von reifen Beeren.		
NERO D'AVOLA, MEDUSA SICILIA DOC	75CL	49.00
Traubensorten: Nero D'Avola — Herkunft: Sizilien		
Dichtes, dunkles Rubinrot, intensives beeriges Bukett mit Vanille und Würznoten.		
MAESTRO LEANDRO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC	75CL	55.00
Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella — Herkunft: Venetien		
Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein.		
MAESTRO LEANDRO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	75CL	60.00
Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella — Herkunft: Venetien		
Ein typischer Amarone: granatrot, füllig, geschmeidig und ausgewogen		