



# SPRING MENU



À PARTAGER  
ZUM TEILEN

**Aufschnittplatte** chf 24.-  
mit regionalen Produkten  
*Plateau de charcuterie  
avec produits du terroir*

**Käseplatte**  chf 22.-  
mit regionalen Produkten  
*Plateau de fromages  
avec produits du terroir*

**Gemischte Platte** chf 32.-  
*Plateau mixte*

PINSA / PINSE


**Olivenöl und Rosmarin**  chf 12.-  
*Huile d'olive et romarin* VEGAN

**Burrata und Kirschtomaten**  chf 20.-  
*Burrata et tomates cerises*

**Burrata und gekochter  
Schinken** chf 22.-  
*Burrata et jambon cuit*

**Burrata und roher Schinken** chf 26.-  
*Burrata et jambon cru*

**Burrata, Mortadella  
und Pistazie** chf 26.-  
*Burrata, mortadelle et pistache*

 Vegetarian  
 Vegan

CLASSIQUES DU CALA  
KLASSIKER DES CALA

Mariniertes Rindertatar mit Sardellen und Kapern, serviert mit geröstetem Brot <i>Tartare de bœuf mariné aux anchois et câpres, servi avec des croûtons de pain</i>	CHF 28.-
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti à la carbonara</i>	CHF 21.-
Cheeseburger mit Pommes frites Zusatzoption: Speck <i>Cheeseburger avec frites (option supplément bacon + CHF 2.-)</i>	CHF 24.- + CHF 2.-
Tiramisù <i>Tiramisu</i>	CHF 12.-

 vegetarisch / végétarien

 vegan / végan

VEGAN

ENTRÉES / VORSPEISEN

- Gebackener Tomino   
im Pergament  
mit gegrilltem Gemüse  
*Tomino en papillote avec légumes grillés* chf 22.-
- Rindercarpaccio  
mit Büscion-Creme,  
Artischocken und Minze  
*Carpaccio de bœuf à la crème de Büscion, artichauts et menthe* chf 24.-
- Saiblingstatar  
mit marinierten Spargeln  
und Grana Padano-Spänen  
*Tartare d'omble chevalier, asperges marinées et copeaux de Grana Padano* chf 28.-

PÂTES & RISOTTO  
PASTA & RISOTTO

- Lasagne  
mit traditionellem Ragù  
*Lasagnes au ragù traditionnel* chf 22.-
- Carnaroli-Risotto   
mit Spargelcreme und Spargel-Rohkost  
*Risotto Carnaroli à la crème d'asperges et crudités d'asperges* chf 18.-
- Grießgnocchi mit Saibling  
*Gnocchis de semoule à l'omble chevalier* chf 21.-

 vegetarisch / végétarien

 vegan / végan

<b>Vegane Überraschung</b> 	CHF 22.-
<i>Surprise végétalienne</i>	
<b>Gegrilltes Hüftsteak</b>	CHF 37.-
<i>Steak de rumsteck grillé</i>	
<b>Schwertfischsteak mit Salmoriglio</b>	CHF 32.-
<i>Frisée-Salat mit Kirschtomaten und gegrillten Kartoffeln</i>	
<i>Pavé d'espardon au salmoriglio</i>	
<i>Avec salade frisée, tomates cerises et pommes de terre grillées</i>	
<b>Bunburger à la Bismark</b>	CHF 24.-
<i>Schweizer Rindfleisch-Burger mit Ei, Spargel und Tartarsoße</i>	
<i>Bunburger à la Bismark</i>	
<i>burger de bœuf suisse avec œuf, asperges et sauce tartare</i>	

ACCOMPAGNEMENTS  
BEILAGEN

<b>Pommes frites</b> 	CHF 6.-
<i>Frites</i>	
<b>Kartoffelpüree</b> 	CHF 7.-
<i>Purée de pommes de terre</i>	
<b>Gemischter Salat</b> 	CHF 7.-
<i>Salade mixte</i>	
<b>Gegrilltes Gemüse</b> 	CHF 10.-
<i>Légumes grillés</i>	

 vegetarisch / végétarien

 vegan / végan

MENU ENFANTS / KINDERMENU

- |   |          |
|---|----------|
| Pasta mit Tomatensoße  | CHF 10.- |
| <i>Pâtes à la sauce tomate</i>  |          |
| Pasta mit Pesto        | CHF 10.- |
| <i>Pâtes au pesto</i>   |          |
| Würstchen<br>mit Pommes frites  | CHF 14.- |
| <i>Saucisse et frites</i>   |          |
| Hähnchennuggets<br>mit Pommes frites  | CHF 14.- |
| <i>Nuggets de poulet et frites</i>  |          |
| Puten-Schnitzel<br>mit Pommes frites  | CHF 15.- |
| <i>Escalope de dinde et frites</i>  |          |

 vegetarisch / végétarien

 vegan / végan

VEGAN

DESSERTS / DESSERTS

Fruchtsalat  
mit Vanillesirup

CHF 8.-

*Salade de fruits au sirop de vanille*

+einer Kugel Eis CHF 3.50

+boule de glace

Warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern  
und Himbeercoulis

CHF 10.-

*Moelleux au chocolat cœur*

*fondant avec coulis de framboises*

Crème caramel  
Traditionelles

CHF 12.-

*Crème caramel traditionnelle*

 vegetarisch / végétarien

 vegan / végan

VEGAN

Fleischherkunft: Schweiz, Österreich,  
Frankreich.

Herkunft von Meeresfisch: FAO 37, FAO 57.

Herkunft von Süßwasserfisch: Schweiz.

Fisch, der roh verzehrt wird, wird mit der  
Schockfrost-Technik behandelt.

Herkunft von Brot und Backwaren: Schweiz.

Details zu allergenen Stoffen oder anderen  
möglichen Unverträglichkeiten sind beim  
Personal erhältlich.

*Origine des viandes : Suisse, Autriche, France.*

*Origine des poissons de mer: FAO 37, FAO 57.*

*Origine des poissons de lac: Suisse.*

*Les poissons destinés à être consommés  
crus sont traités avec la technique de  
surgélation rapide.*

*Origine du pain et des produits de  
boulangerie: Suisse.*

*Les détails concernant les allergènes ou  
autres réactions indésirables sont disponibles  
auprès du personnel.*

 vegetarisch / végétarien

 vegan / végan

VEGAN

  
CALAMELIDE.CH