



Ob mit dem Bike, dem Motorrad, dem Auto oder zu Fuss – Ihr Weg führt Sie automatisch zum Restaurant Heimberg. Gekocht wird saisonal mit regionalen und lokalen Produkten und einer Begeisterung, die keine Grenzen kennt. Geniessen Sie auf unserer Terrasse einen entspannenden Sonntag bei einem atemberaubenden Panorama.

NOSE TO TAIL

Zwischen Schnörkli und Schwänzli gibt es noch viel mehr schmackhafte Alternativen als Filet und Entrecôte & Co. Mit neu entdeckten Gerichten aus Grossmutter's Küche schafft Küchenchef Dani Hügli überraschende Geschmackserlebnisse und garantiert für einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Fleischgenuss in Zusammenarbeit mit dem Biohof Marco Parpan in Valbella. Fragen Sie einfach nach der heutigen Kreation!

EINEN GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

David Rademacher, Betriebsleiter
und das Heimberg-Team

ÖFFNUNGSZEITEN JUNI – OKTOBER

Freitag & Samstag, 11.00 bis ca. 22.00 Uhr

Sonntag, 11.00 bis ca. 17.00 Uhr

T +41 81 356 23 23

info@restaurant-heimberg.ch | www.restaurant-heimberg.ch

PASST IMMER!

Heimberg-Plättli mit Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Alpkäse 29.50

Knuspriges Rustico mit Salami, Alpkäse, Schinken, Rohschinken oder Bündnerfleisch 10.50

FOCACCIA

mit Rosmarin und Salsiz 17.50

FARCITA

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum 16.50

SALATE

Bunter Blattsalat 8.50

Caesar-Salat 19.50
serviert mit saftigen Pouletstreifen, knusprigem Speck und Parmesan

Wurst-Käse-Salat 18.50
mit bunt gemischtem Salatbouquet

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	12.50
Bergkräuterschaumsuppe	10.50
Tomatencrèmesuppe serviert mit Basilikum-Quark-Knödel	12.00

HEIMBERG SPEZIALITÄTEN

Saftiges Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites und Rahmspinat	48.50
Spätzlipfanne mit Bündner Speck und Käse überbacken	19.50
Äplermagronen mit Schinken und Apfelmus	18.50
Hausgemachte Capuns Spätzliteig mit Rauchfleisch, umwickelt mit Mangoldblättern, überbacken mit Käse	21.50
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Landrauchschinken und Bergkäse von der Alp Lavaz, serviert mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse	36.50
Knusprige Heimberg-Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	19.50

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,
informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Fleischdeklaration

Schwein	Schweiz	Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz	Poulet	Schweiz

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets mit Pommes frites	10.50
Wienerli mit Pommes frites	9.50
Pasta nature	8.50
Pasta mit Tomatensauce	9.50
Pasta mit Bolognese	11.50
Äplermagronen mit Schinken und Apfelmus	11.50
Pralinato Knackiger Schokoladenkern, Haselnuss-Glace und feiner Schokoladen-Überzug	2.50
Rakete Erfrischende Wasserglace mit Orangen- und Ananas-Aroma	1.50
Dino-Tässchen Vanilleglace mit Schokoladensauce in Dinosaurier-Keramiktasse	5.50

DESSERT

Tageskuchen	5.50
Unser Serviceteam verrät Ihnen gerne unser heutiges Kuchen-Angebot.	
Heimberg Tiramisù	10.50
Kaiserschmarrn	12.00
mit Zwetschgenkompott	
Hausgemachte Waffel	8.00
mit Schokoladensauce 9.00	
mit Zwetschgenkompott und Rahm 11.00	

GLACE

Coupe Heimberg	10.50
Haselnuss-, Stracciatella- und Pistazienglace, mit gerösteten Nüssen und Rahm	
sowie Nocciola-Liqueur 13.50	
Coupe Dänemark	9.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	
Café Glace	9.50
Moccaglace mit Rahm	
Coupe Alte Pflaume	10.50
Vanille- & Schokoladenglace, mit Zwetschgenkompott und Rahm	
sowie Vieille Prune 13.50	
Kugel Glace	3.50
mit Rahm +1.50	
Glacearomen	
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Mocca, Pistazie, Haselnuss, Zitrone, Mango, Grapefruit rosé	

WEINE OFFEN

WEISSWEIN

Bündner Riesling-Silvaner	1dl	5.10
Graubünden, Schweiz	5dl	25.00

Frischer, eleganter und runder Körper. Passt hervorragend zum Aperitif und Vorspeise.

Malanser Chardonnay von Salis	1dl	7.90
Graubünden, Schweiz	7.5dl	54.00

Im Bouquet Banane und Ananas, etwas würzige Vanille und ein leichter mineralischer Touch; am Gaumen cremig, voll und rund, sehr fruchtig und mit einer guten Balance.

Féchy la Côte, Testuz	1dl	4.60
Waadt , Schweiz	5dl	22.50

Ein weicher, fruchtiger, harmonischer, luftiger Wein von einem verspielten Charme, der den Liebhaber von schmeichelnden Weinen nur verführen kann.

Summa Summarum Pinot Grigio	1dl	4.00
Veneto, Italien	5dl	19.50

Weich und rund, milde Säure, frische Zitrusfrüchte, harmonischer Abgang.

ROSÉWEIN

Bündner Schiller	1dl	5.30
Graubünden, Schweiz	5dl	26.00

Beerenfruchtige Nase nach Erdbeeren sowie reifem Holunder; am Gaumen frisch und fein, ausgewogen mit einer dezent süssen Fruchtnote.

ROTWEIN

Malanser Blauburgunder	1dl	4.90
Graubünden, Schweiz	5dl	24.00

Weich mit einer leichten Crèmigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale.

Flüssige Sonne von Weingut Zanolari	1dl	4.40
Graubünden, Schweiz	5dl	21.50

Am Gaumen sehr weich für einen Nebbiolo, leicht fließend, das klassische Tannin ist immer noch spürbar, trägt aber zur Harmonie bei.

Leone de Castris Villa Santera Primitivo	1dl	7.10
Primitivo di Manduria DOC, Italien	7.5dl	49.00
Am Gaumen samtig und harmonisch, saftige Frucht mit molligem Körper und einem lang anhaltenden Finale.	15dl	102.00

Poggio al Sole Chianti Classico	1dl	5.60
Toscana, Italien	5dl	27.50

Am Gaumen, viel Frucht, rote Johannisbeeren und Pflaumen, saftig und ausgewogen.

4U - Cabernet/Merlot	1dl	4.60
Australien	5dl	22.50

Besticht mit intensiv violettroter Farbe, fruchtiger Nase und zeigt sich mit dichtem und konzentriertem Körper.

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Dézaley Médinette Grand cru 7.5dl 59.00
Louis Bovard, Waadt

Traubensorte: Chasselas

Helles, blasses Gelb. Feines nach Feuerstein duftendes Bouquet. Im Gaumen rassig, Honig- und Mandelaromen, mineralisch.

ITALIEN

Endrizzi Masetto Bianco 7.5dl 49.00
Endrizzi, Dolomiti

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Traminer

Im Bouquet reife exotische Früchte, der Körper ist rund, weich und mit einer dichten Struktur ausgestattet.

SPANIEN

Pingon Carramibre Verdejo 7.5dl 41.00
Bodegas, Rueda

Traubensorte: Verdejo

Pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig. Macht Lust auf mehr! Angenehmer Nachklang, als ob man frische Erdbeeren gegessen hätte.

ROTWEIN

SCHWEIZ

Malanser Pinot Noir 7.5dl 52.00
Andrea Lauber, Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir

Betörendes Fruchtextrakt und weicher Schmelz verleihen dem Wein Harmonie und Wärme.

Fläscher Pinot Noir "Grond" 7.5dl 62.00
Davaz, Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir

Intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique.

Aigle rouge Cuvée Noé 7dl 51.00
Bovard, Waadt

Traubensorte: Pinot Noir, Merlot

Tänzerisch wie ein Pinot sein sollte, Himbeeren und Preiselbeeren.

ITALIEN

Serpaia di Endrizzi Meria 7.5dl 54.00
Endrizzi, Marmemma, Toscana

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot

Am Gaumen saftig und körperreich mit deutlicher Frucht und einem enormen Potenzial.

Amarone La Musa 7.5dl 56.00
Valpolicella Classico, Veneto

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Am Gaumen viel Wärme mit einer wunderbaren Fruchtsüsse und eingekochte Zwetschgen.

Firriato Harmonium 7.5dl 57.00
Sizilien

Traubensorte: Nero d'Avola

Sehr konzentriert, kräftig, warm mit perfekt eingebundenen Tanninen, sehr harmonisch und ausgewogen.

SPANIEN

Paco Garcia Crianza	7.5dl	47.00
Bodegas Paco Garcia, Rioja	15dl	98.00

Traubensorte: Tempranillo/Garnacha

Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein.

Casa de la Ermita Crianza	7.5dl	49.00
Crianza Barricada, Jumilla		

Traubensorte: Monastrell, Petit Verdot

Opulente Frucht, die an Schlehen und Maulbeeren erinnert, kombiniert mit intensiven Aromen von Capuccino und Schokolade.

Aalto Tinto Cosecha	7.5dl	82.00
Ribera Del Duero		

Traubensorte: Tinto Fino

Komplexer Wein mit blumiger Struktur, sehr rein mit gut integrierten Tanninen und einem Bouquet von Frucht und Würzigkeit.

AUSTRALIEN

Entity	7.5dl	69.00
John Duval Wines, Barossa Vallay		

Traubensorte: Syrah

Äusserst eleganter Körper. Stark mit einer fruchtigen Süsse und ausbalancierten Tanninen. Der Kern aus fruchtigen Beerenaromen ergänzt die komplexen Eichennoten.

CHILE

Canto de Apalta	7.5dl	54.00
Casa Lapostolle		

Traubensorte: Carmenere/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah

Saftig und rund im Gaumen, mit einer samtigen Textur, im Nachgeschmack rote Früchte und würzige Aromen.

PROSECCO

Prosecco Goccia d'Oro	1dl	8.00
	7.5dl	52.00

CHAMPAGNER

Laurent Perrier	3.75dl	46.00
	7.5dl	89.00

BIER & MOST

Calanda Edelbräu vom Fass	3dl	4.40
	5dl	6.00

Panaché	3dl	4.40
	5dl	6.00

Erdinger Weissbier vom Fass	3dl	5.00
	5dl	7.00

Calanda Lager	5.8dl	6.50
Edelbräu	3.3dl	5.00
Calanda Senza	3.3dl	5.00

Erdinger Dunkel	5dl	7.50
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.00

Möhl Saft vom Fass mit Alkohol	5dl	6.50
Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol	5dl	6.50

Swizly	3.3dl	5.00
--------	-------	------

MINERAL

Passugger	3.3dl	4.80
	5dl	6.00
	10dl	9.00
Allegra	3.3dl	4.80
	5dl	6.00
	10dl	9.00
Coca Cola, Cola Zero	3.3dl	4.80
Sprite	3.3dl	4.80
Fanta	3.3dl	4.80
Ice Tea	3.3dl	4.80
Rivella rot, blau, grün	3.3dl	4.80
Shorley	3.3dl	4.80
Möhl Apfelsaft	3.3dl	4.80
Schweppes Tonic	2dl	4.80
Schweppes Ginger Ale	2dl	4.80
Red Bull	2.5dl	6.00
Bergwasser	5dl	1.50
	10dl	3.00

SÄFTE

Orangensaft	3dl	4.80
Michel Tomatensaft	2dl	4.80
Michel Ananassaft	2dl	4.80
Michel Traubensaft	2dl	4.80
Traubensaft-Schorle	3dl	4.80

SIRUP

Himbeersirup	3dl	1.00
Holunderblütensirup	3dl	1.00

KAFFEE

Kaffee	4.40
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.40
Milchkaffee	4.40
Milchkaffee gross	5.90
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.00
Cappuccino gross	6.90
Kaffee mélange	5.50

TEE & PUNCH

Tee	4.40
Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Lindenblüten, Hagebutten, Grüner Tee, Eisenkraut, Ingwer-Zitrone	
Punch	4.40
Rum, Apfel, Orange	
Skiwasser	4.40

MILCH

Heissi Ovo	4.40
Heissi Schoggi	4.40
Kalti Ovo	4.40
Kalti Schoggi	4.40
Heissi Ovo mélange	5.50
Heissi Schoggi mélange	5.50
Glas Milch	3.50

MIT SCHUSS

Huuskaffi	4cl	8.50
Coretto Grappa	4cl	6.50
Coretto Cognac	4cl	6.50
Kaffi Flämmli	4cl	6.50
Kaffi Luz	4cl	6.80
Kaffi Fertig	4cl	6.80
Kaffi Baileys	4cl	8.50
Kaffi Amaretto	4cl	8.50
Kaffi Röteli	4cl	8.50
Schümli Pflümli	4cl	8.50
Irish Coffee	4cl	10.50
Holdrio	4cl	6.80
Jägertee	4cl	6.80
Glühwein	4cl	6.80
Skiwasser	4cl	6.80
Tee mit Rum	4cl	6.80
Rumpunsch	4cl	6.80
Lumumba	4cl	8.50

Restaurant

Heimberg



APERITIF

Gespritzer Weisswein			7.00
Spritz Heimberg			9.00
Aperol Spritz			9.00
Campari	25.0%	4cl	6.00
Campari Orange	25.0%	4cl	8.50
Martini bianco	15.0%	4cl	6.00
Cynar	16.5%	4cl	6.00
Cynar Orange	16.5%	4cl	8.50
Pernod	40.0%	4cl	6.00
Ramazzotti	30.0%	4cl	6.00
Sherry	15.0%	4cl	7.50

GRAPPA & DIGESTIF

Paesanella Bianco	37.5%	2cl	6.50
Berta La Musa Grappa di Amarone	40.0%	2cl	9.50
Berta Giulia Grappa Chardonnay	40.0%	2cl	10.50
Cognac Hennessy	40.0%	2cl	14.50
Fassbind Vieille Prune	41.0%	2cl	8.50
Willisauer Chrüter	37.5%	2cl	4.50
Willisauer Kirsch	37.5%	2cl	4.50
Willisauer Williams	37.5%	2cl	5.50
Willisauer Zwetschgen	37.5%	2cl	4.50
Willisauer Obstler	37.5%	2cl	4.50

LIQUEUR

Braulio	21.0%	2cl	4.50
Jägermeister	35.0%	2cl	4.50
Appenzeller	29.0%	2cl	4.50
Amaretto di Saronno	28.0%	4cl	7.00
Baileys	17.0%	4cl	7.00
Röteli	22.0%	4cl	7.50

WHISKY

Jack Daniels USA	40.0%	4cl	9.50
Jameson Irland	40.0%	4cl	9.50
Highland Park 12 Years Single Malt, Schottland	43.0%	4cl	18.00
mit Filler			+3.00

GIN, VODKA, RUM

Tanqueray Gin	47.3%	4cl	9.50
Rum Havana Club Añejo 7 años	40.0%	4cl	10.00
Moskovskaya Vodka	38.0%	4cl	9.50
mit Filler			+3.00