

Restaurant Heimberg



Sun-drenched faces are not unusual here!

Popping into the cosy and relaxed Restaurant Heimberg is simply part of a successful day of skiing in the Arosa/Lenzerheide holiday region. We of course also welcome hikers and cross-country skiers.

You can enjoy the sunshine on our spacious sun terrace with stunning panoramic views of the mountains. In our cosy restaurant you can warm up your hands and feet and recharge your batteries for the next descent. We cook with local products and great enthusiasm.

BON APPETIT!

Yours, Willi Gasser, restaurant manager
and the Heimberg team

OPENING HOURS

Every day from 8.30 a.m.

CONTACT

+41 (0)81 356 23 23
info@restaurant-heimberg.ch
www.restaurant-heimberg.ch

All prices are quoted in Swiss francs (CHF) and include VAT

FOCACCIA & FARCITA

Enjoy the best bread from Italy, made with love and passion!

Focaccia is a Ligurian flatbread, which is topped with olive oil, salt and other ingredients after baking.

FOCACCIA

with rosemary	13.50
with Salsiz sausage	17.50
with Viande des Grisons & Alpine cheese	19.50
with tangy tomato salad	15.50
with cured ham, rocket and Parmesan	19.50
with herb pesto, tomatoes and goat's cream cheese	15.00

Farcita is stuffed Focaccia. The ingredients are added before baking and served hot.

FARCITA

with fresh tomatoes, Mozzarella and basil	16.50
with goat's cream cheese and Grisons-style bacon	18.00
with shoulder of ham and mountain cheese	17.50

SMALL PLATES

Just right as a snack! A nice treat for a sociable get-together. We serve the small plates with crispy bread and garnish.

Heimberg small plate with Salsiz sausage, Viande des Grisons, cured ham, Alp cheese	200g	29.50
Small plate of Salsiz sausage		14.00
Small plate of Viande des Grisons	80g	27.00
Small plate of Alpine cheese	150g	16.00
Small plate of cured ham	100g	21.00

SANDWICH

Crispy Rustico with Viande des Grisons	10.50
Crispy Rustico with cured ham	10.50
Crispy Rustico with salami	8.50
Crispy Rustico with ham	8.50
Crispy Rustico with Alpine cheese	9.50

STARTERS

Our salads are served with Italian or French dressing.

Mixed lettuce	9.50
Heimberg salad served with seasonal fruit and crunchy nuts	13.50
Caesar salad served with juicy chicken strips and crispy bacon	19.50
Sausage and cheese salad with a colourful salad bouquet	18.50
Goat's cream cheese mousse served with beetroot salad and salad bouquet	19.50

SOUPS

Grisons-style barley soup	12.50
Grisons-style barley soup with wieners	14.50
Homemade goulash soup	13.50
Cream of tomato soup	11.50

GRISONS SPECIALITIES

Spaetzle noodles with Grisons-style bacon and cheese au gratin	18.50
Äplermagronen pasta with ham and apple sauce	17.50
Crispy Heimberg rösti potatoes with ham, cheese and egg	19.50
Parpan grilled sausages with onion sauce served with homemade Spätzle noodles	19.50
Homemade Capuns Spätzle noodle dough with smoked meat, wrapped in chard leaves, cheese au gratin	21.00

PASTA

We use spaghetti or macaroni in our pasta dishes.

Bolognese	19.50
Carbonara	18.50
Napoli	16.50
Pesto	18.50

MEAT DISHES

Parpan-style braised beef served with mashed potatoes and vegetables	29.50
Spicy beef goulash served with homemade Spätzle noodles and seasonal vegetables	28.50
Juicy pork steak served with French fries and seasonal vegetables	28.50
Veal cordon bleu stuffed with smoked country ham and Alpine cheese served with Rösti croquettes and seasonal vegetables	36.50
Chicken breast with creamy bell pepper sauce served with rice and seasonal vegetables	25.00
Chicken strips served with crispy Rösti potatoes	27.50

Please ask our service team about ingredients that can cause allergies or intolerances.

Origin of our meat and fish products

Pork	CH
Veal	CH
Beef	CH
Chicken	CH, BRA

FOR OUR LITTLE GUESTS

Kids Farcita served with wieners	12.50
Chicken nuggets served with French fries	10.50
Wieners served with French fries	8.50
Pasta plain	8.50
Pasta with tomato sauce	9.50
Pasta with Bolognese sauce	11.50
Pasta with Carbonara sauce	11.50
Äplermagronen pasta with ham and apple sauce	11.50

DESSERTS

Homemade waffle with lots of different coloured Smarties	9.00
Pralinato Crunchy chocolate core, hazelnut ice cream and a fine chocolate coating	2.50
Dinosaur cups Vanilla ice cream with chocolate sauce in a dinosaur ceramic cup	5.50

DESSERT

Dani's Kaiserschmarrn	12.00
serviert mit Zwetschgenkompott	
Heimberg Tiramisù	10.50
Hausgemachte Waffel	7.00
mit Rahm	8.50
mit Schokoladensauce	9.00
mit einer Glace-Kugel nach Wahl	9.50
mit Zwetschgenkompott	11.00
Tageskuchen	5.50
Unser Serviceteam verrät Ihnen gerne unser heutiges Kuchen-Angebot.	

GLACE

Coupe Heimberg	10.50
Haselnuss-, Stracciatella- und Pistazienglace, mit gerösteten Nüssen und Rahm	
mit 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- und Schokoladenglace, mit Zwetschgenkompott und Rahm	
mit 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
Von Salis, Graubünden, Schweiz	5dl	25.00

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

Bündner Cuvée Blanc «Arosa-Lenzerheide»	1dl	7.50
Von Salis, Graubünden, Schweiz	7.5dl	49.00

Aromatisch, eine kleine Fruchtbombe, dropsig und mit etwas Mango, leichte Exotik. Im Mund blumige Nuancen, frische Säure, schön trocken, leicht und schlank.

Malanser Chardonnay	1dl	7.90
Von Salis, 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	1dl	4.60
Testuz, 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
Von Salis, Graubünden, Schweiz	5dl	26.00

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

ROTWEIN

Maienfelder Blauburgunder	1dl	4.90
Von Salis, Graubünden, Schweiz	5dl	24.00

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

Sélection "Arosa-Lenzerheide"	1dl	7.50
Pietro Triacca, Tirano, Italien	7.5dl	49.00

Aromen von reifen Früchten, Kirschen, dunkle Waldbeeren, Rosinen, Feigen, Pfeffer und Tabak. Am Gaumen konzentriert, dennoch cremig und elegant im Fluss mit noch dezent jugendlichen Tanninen.

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.

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

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

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.

Restaurant

Heimberg



ROTWEIN

SCHWEIZ

Malanser Pinot Noir 7.5dl 52.00
Von Salis, 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.

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.

Baglio Oro Nero d'Avola 7.5dl 46.00
Guardiani di Ceppineri, Sizilien

Traubensorte: Nero d'Avola

Am Gaumen weich, sehr aromatisch, elegant und mit einem überraschenden langen Finale.

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.

Bodegas Carramimbre Altamimbre 7.5dl 62.00
Bodegas Pingón, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo
Samtiger Auftakt am Gaumen mit runden
Tanninen und zartcremigem Extrakt,
schwarze Kirschen und reife Pflaumen, opulent
und zart schmelzend zugleich.

Aalto Tinto Cosecha 7.5dl 82.00
Aalto, Ribera Del Duero

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

ÖSTERREICH

Kroiss Zweigelt Neusiedlersee 7.5dl 49.00
Burgenland, Illmitz

Traubensorte: Zweigelt
Rubingranat mit violetten Reflexen.
Fruchtbouquet nach Kirschen, Brom- und
Heidelbeeren. Ein eleganter, typischer Zweigelt.

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	4.80
	5dl	6.00

Panaché	3dl	4.80
	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 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	5.00
	5dl	6.50
	10dl	9.00
Allegra	3.3dl	5.00
	5dl	6.50
	10dl	9.00
Coca Cola, Cola Zero	3.3dl	5.00
Sprite	3.3dl	5.00
Fanta	3.3dl	5.00
Ice Tea	3.3dl	5.00
Rivella rot, blau, grün	3.3dl	5.00
Shorley	3.3dl	5.00
Möhl Apfelsaft	3.3dl	5.00
Schweppes Tonic	2dl	5.00
Schweppes Ginger Ale	2dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2dl	5.00
Red Bull	2.5dl	6.00
Bergwasser	5dl	1.50
	10dl	3.00

SÄFTE

Orangensaft	3dl	5.00
Michel Tomatensaft	2dl	5.00
Michel Bodyguard	2dl	5.00
Michel Traubensaft	2dl	5.00
Traubensaft-Schorle	3dl	5.00

SIRUP

Himbeersirup	3dl	1.00
Holunderblütensirup	3dl	1.00

KAFFEE

Kaffee	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.90
Milchkaffee	4.90
Milchkaffee gross	6.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.20
Cappuccino gross	6.90
Kaffee mélange	5.90

TEE & PUNCH

Tee	4.90
Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Lindenblüten, Hagebutten, Grüner Tee, Eisenkraut, Ingwer-Zitrone	
Punch	4.90
Rum, Apfel, Orange	
Skiwasser	4.90

MILCH

Heissi Ovo	4.90
Heissi Schoggi	4.90
Kalti Ovo	4.90
Kalti Schoggi	4.90
Heissi Ovo mélange	5.90
Heissi Schoggi mélange	5.90
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	7.50
Kaffi Fertig	4cl	7.50
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	7.50
Jägertee	4cl	7.50
Glühwein	4cl	7.50
Skiwasser	4cl	7.50
Tee mit Rum	4cl	7.50
Rumpunsch	4cl	7.50
Lumumba	4cl	8.50

Restaurant

Heimberg



APERITIF

Gespritzter Weisswein			7.00
Spritz Heimberg			9.50
Aperol Spritz			9.50
Campari	25.0%	4cl	6.50
Campari Orange	25.0%	4cl	9.00
Martini bianco	15.0%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Cynar Orange	16.5%	4cl	9.00
Pernod	40.0%	4cl	6.50
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	7.50
Baileys	17.0%	4cl	7.50
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
Absolut Vodka	38.0%	4cl	9.50
mit Filler			+3.00