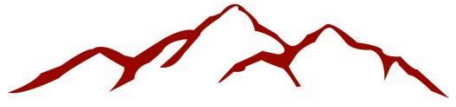


Restaurant

Heimberg



Sonnenverwöhnte Gesichter sind bei uns keine Seltenheit!

Ein Zwischenstopp im gemütlichen Restaurant Heimberg gehört einfach zu einem gelungenen Skitag in der Ferienregion Arosa/Lenzerheide. Selbstverständlich sind auch alle Fussgänger oder Langläufer herzlich willkommen.

Die weitläufige Sonnenterrasse mit dem überwältigenden Panoramablick auf die Berge lädt zum Sonnenbad in der freien Natur ein. Im behaglichen Restaurant wärmen Sie Ihre Glieder wieder auf und tanken Energie für die nächste Abfahrt. Gekocht wird mit lokalen Produkten und einer Begeisterung, die keine Grenzen kennt.

Einen guten Appetit wünschen Ihnen

Willi Gasser, Betriebsleiter
und das Heimberg-Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.30 Uhr

KONTAKT

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

FOCACCIA & FARCITA

Geniessen Sie das beste Brot aus Italien, gemacht mit viel Liebe und Leidenschaft!

FOCACCIA

Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot, das nach dem Backen mit Olivenöl, Salz und weiteren Zutaten belegt wird.

mit Rosmarin	13.50
mit Salsiz	17.50
mit Bündnerfleisch & Alpkäse	19.50
mit pikantem Tomatensalat	15.50
mit Rohschinken, Rucola und Parmesan	19.50
mit Kräuterpesto, Tomaten und Ziegenfrischkäse	15.00

FARCITA

Farcita ist ein gefülltes Focaccia. Die Zutaten werden vor dem Backen hinzugegeben und warm serviert.

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	16.50
mit Ziegenfrischkäse und Bündner Speck	18.00
mit Vorderschinken und Bergkäse	17.50

PLÄTTLI

Genau das Richtige für Zwischendurch! Ein feiner Schmaus fürs gemütliche Beisammensein. Das Plättli servieren wir Ihnen mit knusprigem Brot und Garnitur.

Heimberg-Plättli mit Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Alpkäse	200g	29.50
Plättli mit Salsiz	100g	14.00
Plättli mit Bündnerfleisch	80g	27.00
Plättli mit Alpkäse	150g	16.00
Plättli mit Rohschinken	100g	21.00

SANDWICH

Knuspriges Rustico mit Bündnerfleisch	10.50
Knuspriges Rustico mit Rohschinken	10.50
Knuspriges Rustico mit Salami	8.50
Knuspriges Rustico mit Schinken	8.50
Knuspriges Rustico mit Alpkäse	9.50

VORSPEISEN

Unsere Salate servieren wir mit italienischer oder französischer Salatsauce.

Bunter Blattsalat	9.50
Heimberg-Salat serviert mit Rohschinken, Rucola, Cherry-Tomaten und Parmesan	15.50
Ceasar-Salat serviert mit saftigen Pouletstreifen und knusprigem Speck	19.50
Wurst-Käse-Salat mit buntem Salatbouquet	18.50
Rösti-Pick-Salat Knusprige Rösti-Taschen serviert mit Frischkäse und Blattsalat	19.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	12.50
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	14.50
Hausgemachte Gulaschsuppe	13.50
Tomatencrèmesuppe	11.50

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Spätzlipfanne mit Bündner Speck und Käse überbacken	19.50
Äplermagronen mit Schinken und Apfelmus	18.50
Knusprige Heimberg-Rösti mit Schinken, Käse und Ei	20.50
Parpaner Rostbratwürstli an Zwiebelsauce serviert mit hausgemachten Spätzli	20.50
Hausgemachte Capuns Spätzliteig mit Rauchfleisch, umwickelt mit Mangoldblättern, überbacken mit Käse	22.00

PASTA

Unsere Pasta-Gerichte servieren wir mit Spaghetti oder Maccheroni.

Bolognese	19.50
Carbonara	18.50
Napoli	16.50
Arrabbiata	18.50

FLEISCHIGES

Saftiges Schweinesteak an Café de Paris-Sauce 30.50
serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse
und Eierschwämmli

Würziges Rindsgulasch 29.50
serviert mit hausgemachten Spätzli
und saisonalem Gemüse

Cordon Bleu vom Schwein 34.50
gefüllt mit Landrauchschinken und Alpkäse
serviert mit Röstikroketten
und saisonalem Gemüse

Pouletbrust Walliser Art 27.50
mit Tomaten und Käse überbacken
serviert mit Tagliatelle

Saftige Spareribs 29.50
serviert mit Kartoffelecken und Zwiebelringen
dazu Barbecue-Sauce und Sauer crème

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schwein	CH
Kalb	CH
Rind	CH
Poulet	CH, BRA

FÜR UNSERE KLEINEN

Kids-Farcita serviert mit Wienerli	12.50
Chicken Nuggets serviert mit Pommes frites	10.50
Wienerli serviert mit Pommes frites	8.50
Pasta nature	8.50
Pasta mit Tomatensauce	9.50
Pasta mit Bolognese	11.50
Pasta mit Carbonara	11.50
Äplermagronen mit Schinken und Apfelmus	11.50

SÜSSES

Hausgemachte Waffel mit vielen bunten Smarties	9.00
Pralinato Knackiger Schokoladenkern, Haselnuss-Glace und feiner Schokoladen-Überzug	2.50
Dino-Tässchen Vanilleglace mit Schokoladensauce in Dinosaurier-Keramiktasse	5.50

DESSERT

Apfelstrudel	10.00
serviert mit Vanillesauce	13.50
serviert mit Vanilleglace	13.50
Heimberg Panna Cotta	10.50
mit Beerensauce	
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	7.60
Von Salis, Graubünden, Schweiz	7.5dl	51.00

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 crèmig, 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.

Spazio Pinot Grigio	1dl	6.50
Friuli DOC, Italien	5dl	48.00

Leicht spritzig und mit lieblichen Aromen von Quitte und Zitrusfrucht mit einem Hauch von Vanille. Im Gaumen süß und schlank.

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	7.60
Pietro Triacca, Tirano, Italien	7.5dl	51.00

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.	15dl	102.00

Serpaia di Endrizzi Serpaiolo	1dl	6.60
Endrizzi, Marmemma, Toscana	7.5dl	48.00

Vielschichtiges Bouquet, Aromen von dunklen Früchten und feiner Würzigkeit auf; am Gaumen harmonisch und fein.

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.



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 Naonis Spumante Brut Cuvée Jadér	1dl	8.00
	7.5dl	52.00

CHAMPAGNER

Laurent Perrier	3.75dl	46.00
	7.5 dl	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 Radler	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	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, Früchte, Rooibos, 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

APERITIF

Gespritzter Weisswein			7.00
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