



Willkommen bei uns!

Im Sommer 2021 betreiben wir, eine frische Abgängerin und zwei Studierende von Schweizerischen Hotelfachschulen, eigenständig mit Unterstützung von Alpintrend das Restaurant Heimberg.

Als Team arbeiten wir im Turnus: für 3 Wochen ist Anna Küchenchefin. Sie kreierte, kocht und macht Bestellungen – die Küche wird zu ihrem Reich. Währenddessen ist Nathalie Chef im Gästebereich und kümmert sich um Dienstplan, Gästeanliegen und den Spielplatz. Paula unterstützt an allen Enden. Dann wird rotiert!

Für uns ist es die perfekte Gelegenheit, die gelernten Fähigkeiten mit unserem Herzblut fürs Gastgeberium zu kombinieren, das Restaurant in allen Positionen zu führen und Ihnen, lieber Gast, ein paar schöne Momente zu beschenken.

Wir freuen uns, Sie mit unseren Pastetli, dem grossartigen Spielangebot für Gross & Klein und einem herzlichen Lachen unter der Maske zu empfangen.

Schön, dass Sie da sind!

Paula Traffelet, Anna Zeltner & Nathalie Köhler

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag, 11:00 bis 22:00 Uhr
Montag und Dienstag haben wir frei.

PLÄTTLI

Heimberg-Plättli 7/9	1 Person	24.00
Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck, Bergkäse	2 Personen	34.00

Das Plättli servieren wir mit knusprigem Brot und klassischen Garnituren.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 7/8/9/11	10.00
-----------------------------------	-------

Gemischter Sommersalat 1/4/6/7/8/9/10/11	12.50
---	-------

Immer gleich ist langweilig, fragen Sie unser Team.

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing.

SUPPEN

Tagessuppe 2/4/6/7/8/9/10/12/13	9.00
--	------

Unser Team gibt gerne Auskunft.

HAUPTGÄNGE

2 Hausgemachte Pastetli 1/2/4/7/9/10

mit Brätchügeli	25.00
mit Pilzragout	24.00
mit Lachs	26.00

Unsere Pastetli servieren wir mit farbenfrohem Gemüse und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder Salat.

Unser Mittags-Hit

Mittwoch bis Freitag, von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr bieten wir unsere Pastetli mit Salat oder Suppe, einem Kaffee und Quellwasser für 25 CHF an.

Fitnesssteller

Gemischter Sommer- oder Blattsalat 1/4/6/7/8/9/10/11

mit Poulet-Spiessli vom Grill und Kräuterbutter	28.00
mit Heimberg Bratwurst vom Grill	21.00
mit Gemüsebällchen, Falafel und Tzatziki	21.00

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets 1/4/10/11 11.00
mit Pommes Frites

Tagliatelle mit Brätchügeli 1/2/4/7/9/10 11.00
mit farbenfrohem Gemüse

Hausgemachtes Pastetli 1/2/4/7/9/10 11.00
mit Brätchügeli, Pilzragout oder Lachs
serviert mit Reis

Bei unseren Kindergerichten ist Sirup inklusive.

DESSERT

Tageskuchen 1/2/4/7/8/9/12/13 7.50
unser Serviceteam verrät Ihnen gerne unser heutiges Angebot.

Caramelköpfl 1/7 9.00
Früchte und Rahm

Glacella
da Valbella | by AlpinTrend

Coupe Classico 1/7/8 12.00
Schokoladen-, Vanille- und Erdbeerglace
Erdbeeren und Rahm klein 9.00

Coupe Heimberg 1/7/8 12.00
Waldbeeren-, Joghurt- und Tiramisuglace
Beeren und Rahm klein 9.00

Coupe Dänemark 1/7/8/9 12.00
Vanilleglace klein 9.00
Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

Coupe Weltcup 1/2/7/8 12.00
Schokoladen- und Nuss Glace klein 9.00
Süss-salzig geröstete Nüsse und Rahm

1 Kugel Glace 1/2/7/8 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Waldbeeren, Joghurt, Nuss,
Tiramisu, Zitrone

mit Rahm +1.50

Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden.

Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug!

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide /
5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte /
9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf /
12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lachs	Norwegen

MINERAL

Passugger	5dl	6.50
	10dl	9.00
Allegra	5dl	6.50
	10dl	9.00
Coca Cola, Cola Zero	3.3dl	5.00
Rivella Rot, Blau	3.3dl	5.00
Shorley	3.3dl	5.00
Möhl Apfelsaft	3.3dl	5.00
Eistee	3.3dl	5.00
Gazosa Zitrone	3.5dl	5.50
Gazosa Mandarine	3.5dl	5.50
El Tony	3.3dl	5.50
Schweppes Tonic	2dl	5.00
Schweppes Ginger Ale	2dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2dl	5.00
Orangensaft	2dl	5.00
Tomatensaft	2dl	5.00
Multifruchtsaft	2dl	5.00
Traubensaft	2dl	5.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.20
Ovo/Caotina (warm/kalt)	5.00
Ovo/Caotina mélange	5.90
Tee	4.90
Earl Grey, Grüntee, Kamille, Pfefferminz, Rooibos, Hagebutten, Verveine, Ingwer-Zitrone	

APERITIF

Gespritzter Weisswein (süss/sauer)			7.00
Aperol Spritz			9.50
Heimberg Spritz			8.50
Campari	25.0%	4cl	6.50
Martini Bianco	15.0%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Pernod	40.0%	4cl	6.50
Ramazzotti	30.0%	4cl	6.00

BIER & MOST

Calanda Edelbräu vom Fass	3dl	4.80
	5dl	6.00
Chopfab Draft	3.3dl	6.00
Chopfab Amber	3.3dl	6.00
Chopfab Summer	3.3dl	6.00
Biera Engiadinaisa Weizen	3.3dl	6.00
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.50
Calanda Senza	3.3dl	5.00
Möhl Saft vom Fass mit Alkohol	5dl	6.50
Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol	5dl	6.50

WEIN

Auf unserer Weinkarte werden Sie nur Schweizer Weine finden. Wir möchten Ihnen mit dem kleinen, aber feinen Angebot die Vielfältigkeit und Schätze der Schweiz zeigen.

SCHAUMWEIN

Strada Extra Dry Vin Mousseux	1dl	7.00
Rimuss & Strada Wein, Schaffhausen	7.5dl	48.00

Pinot Noir, weiss gekeltert

Das Schaffhauser Blauburgunderland bietet ideale Voraussetzungen für den Anbau aromatischer Pinots Noirs, die sich besonders gut für die Herstellung von Schaumweinen eignen. Was den Schaumwein auszeichnet, ist die schonende Pressung der ganzen Traube, was die Bildung von Bitterstoffen verhindert. Das Tankgärverfahren wiederum sorgt für das einzigartige fruchtig-frische Aroma.

- ↳ weisse Blüten, Steinfrüchte, Zitrus
- ↳ frisch, fruchtig mit anhaltender Perlage

WEISSWEIN OFFEN

Bündner Cuvée Blanc «Arosa-Lenzerheide»	1dl	8.80
Von Salis, Graubünden	7.5dl	62.00

Blanc de Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

Unter diesem Namen wird jedes Jahr ein Blend aus verschiedenen Bündner Weinen für Arosa – Lenzerheide abgefüllt.

Dieses Jahr haben es Pinot Noir, weiss gekeltert, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc in die Flasche geschafft. Der Wein trinkt sich am besten jung, kalt und mit Freunden in der schönen Destination Arosa-Lenzerheide.

- ↳ kleine Fruchtbombe mit exotischen Früchten
- ↳ Blumige Nuancen, frische Säure, leicht und schlank

Féchy la Côte	1dl	5.10
Testuz, Waadt	5dl	24.00

Chasselas

Chasselas ist die in der Schweiz am weitesten verbreitete Weissweinsorte. Sie ist dafür bekannt, dass sie das jeweilige Terroir optimal zur Geltung bringt. Die früh reifende, an der Rebe und im Weinkeller delikate Chasselas-Traube bringt subtile und elegante Weine hervor, die sich sowohl als Aperitif als auch als Begleiter zu einem guten Essen eignen.

- ↳ Sanfter Duft nach Lindenblüten, Zitrusfrüchten
- ↳ Erfrischend leicht mit mineralischem Abgang

ROSÉWEIN

Bündner Schiller	1dl	6.10
Von Salis, Graubünden	5dl	30.50

Pinot Noir & Pinot Gris

Der Bündner Rosé wird aus Pinot Noir und Pinot Gris gemeinsam gekeltert. Er liegt über Nacht zur Farbgebung auf der Maische und wird anschliessend mit Reinzuchthefer vinifiziert.

- ↳ Erdbeere, reifer Holunder
- ☺ frisch und fein mit dezenter Fruchtnote

ROTWEIN OFFEN

Wein einfach fein	1dl	8.70
Von Salis, Graubünden	7.5dl	61.00

Pinot Noir & Gamaret

So einfach es klingen mag, so einfach ist die Positionierung. Die «Wein einfach fein»-Linie charakterisiert sich durch einfache Zugänglichkeit und grosse Trinkfreude. Die Assemblage aus Pinot Noir und Gamaret eignet sich bestens für einen Aperó in geselliger Runde.

- ↳ Zwetschgen, dunkle Beeren
- ☺ Beeren, Wildkräuter und einfach süffig!

Maienfelder Blauburgunder	1dl	5.70
Von Salis, Graubünden	5dl	28.00

Pinot Noir

Pinot Noir, ist keine pflegeleichte Sorte: Ganz launische Diva, entfaltet sich die Traube nur auf ausgesuchten, möglichst kalkhaltigen Böden und in einem gemässigten Klima; sie mag weder Hitze noch Kälte. Blauburgunder ist in der Schweiz die häufigste angebaute Rebsorte. Die Weine mit internationalem Renommee überzeugen durch ihre Erdbeernoten und gelten als frisch und elegant.

- ↳ Erdbeeren, rote Früchte
- ☺ ausgewogener, trinkfreudiger Wein

Gialdi Merlot Rosso	1dl	6.00
Gialdi Vini, Tessin	5dl	29.00

Merlot

Die Merlot-Traube ist eine der Rebsorten, aus der die grossen Bordeauxweine entstehen. Sie bringt auch in der Schweiz bemerkenswerte Resultate hervor, vor allem im Tessin. Im «Bordeaux der Schweiz», wie das Anbaugebiet mit rund 1100 Hektaren Rebfläche oft genannt wird, sind 80 Prozent damit bepflanzt. Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort Merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen.

- ↳ Volle Aromen von roten Beeren
- ☺ elegant mit vollem Körper

WEISSWEIN

Bündner Riesling-Silvaner 5dl 28.00
Von Salis, Graubünden

Riesling X Sylvaner

Riesling X Sylvaner Weine entwickeln in der Regel keinen kräftigen und charaktervollen Eigengeschmack. Das macht sie umso empfänglicher für die Prägungen durch den Boden, für fein nuancierte Unterschiede von Lage zu Lage, ähnlich wie bei den Westschweizer Chasselas-Weinen.

↳ Zitrusfrüchte, Grüner Apfel

↳ fruchtig, leicht und elegant

Malanser Completer 2019 5dl 68.00
Lauber, Graubünden

Completer

Eine alte Rebe, die 1321 in Malans erstmals auftauchte. In den 60er-Jahren galt Completer als beinahe ausgestorben. Heute wird die seltene Sorte in der Schweiz überwiegend in Graubünden und vermehrt in den Kantonen Zürich und seit Neuestem auch im Wallis angebaut.

↳ Quitten, exotische Gewürze

↳ angenehmes Frucht-Säure-Spiel mit viel Frische

Dézaley Médinette Grand Cru 7.5dl 73.00
Louis Bovard, Waadt

Chasselas

Chasselas ist so frisch und klar wie Quellwasser. Rassig, schlank und belebend. Eine spürbare Mineralität schenkt ihm die Herbe und Tiefgründigkeit, ohne welche er banal bliebe. Wie dieser Grand Cru, eignet sich Chasselas zum Ausbau im Eichenfass und entwickelt bei einer Lagerung von bis zu zehn Jahren Noten von Honig und Nüssen.

↳ mineralisch nach Feuerstein

↳ rassig, Honig, Mandeln

Solaris 7.5dl 52.00
Weingut Roth, Luzern

Solaris

Solaris ist eine neu gezüchtete Weissweinsorte. Der Name bezieht sich auf die hervorragenden Reifeigenschaften der Sorte. Eine frühe Reife und hohe Zuckergehalte sind typisch für den «Sonnenfänger». Ein absoluter Geheimitipp!

↳ fruchtig leicht mit Quitte

↳ Mandeln, Mirabellen

Sauvignon Blanc 7.5dl 52.00
Weingut Lindenhof, Schaffhausen

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc kommt ursprünglich aus dem französische Loiretal. Im Klettgau hat er seit einiger Zeit eine zweite Heimat gefunden und fühlt sich besonders in den unteren lehmreichen Lagen wohl. Genanalysen haben ergeben, dass die Rebsorte ein Abkömmling von Savagnin Blanc (im Wallis bekannt als Heida) ist.

↳ Stachelbeere, Spargel

👄 Zitrusfrüchte, Brennnessel mit schöner Säurestruktur

Heida 7.5dl 75.00
Caves des Bernunes, Wallis

Heida

Savagnin Blanc oder auch Heida ist eine sehr alte Weissweitraubensorte. In der Schweiz wurde sie erstmals 1586 im Oberwallis unter dem Namen Heida erwähnt. Der Name Heida (französisch Païen) stammt aus dem Walliserdeutschen und bedeutet Heide. Sie hat zahlreiche Nachfahren wie zum Beispiel der Sauvignon Blanc oder der Walliser Johannisberg.

↳ Frische Zitrusnoten, Mirabellen und Holunderblüten

👄 Florale Anklänge mit salzig-mineralischem Abgang

Bianco di Merlot 5dl 38.00
Gialdi, Tessin

Merlot

Merlot gilt in der ganzen Welt als der wahre König der roten Rebsorten. Ihn weiss zu vinifizieren, könnte als ein "Sakrileg" angesehen werden. Der Wein durchläuft eine sehr schonende Pressung, damit die sehr dunkle Beere möglichst keine Farbe abgibt. Dies führt meist zu hellen, fast durchsichtigen Weinen.

↳ Weisser Pfirsich, Williams Birne, florale Nuancen

👄 frisch und fruchtig mit viel Schmelz

ROTWEIN

Fläscher Pinot Noir “Grond” 7.5dl 73.00

Davaz, Graubünden

Pinot Noir

«Grond» ist das romanische Wort für «Gross». Der Grond ist kein Lagenwein, sondern eine Selektion von Trauben von höchster Qualität. Der Wein wird im gebrauchten Barrique für nur 8 Monate ausgebaut und entwickelt so feine Röstaromen.

↳ frische rote Früchte und leicht getoastet

↳ würzige, gut eingebundene Röstaromen

Cabernet Merlot 7.5dl 64.00

Weingut Lindenhof, Schaffhausen

Cabernet Sauvignon & Merlot

Der Merlot wird seit 10 Jahren erfolgreich auf dem Lindenhof angebaut. Er fühlt sich in wärmeren Sommern besonders wohl. Der Cabernet Sauvignon entspricht im Klettgau eher seinem Pendant aus der Loire, mit krautwürzigen Noten und Aromen von Paprika. In Kombination der beiden entsteht ein kräftiger Rotwein, welcher sich auch gut zur Lagerung eignet.

↳ dunkle Beeren, Pflaume

↳ präsenze, aber angenehme Tannine, dunkle Früchte

Ocioto 7.5dl 71.00

Zweifel Weine, Zürich

Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot, Monarch, Cabernet Cortis

Nein, Zweifel produziert nicht nur Chips, sondern auch Wein. Mit besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss! Ein Teil der Trauben des Ociotos wurden am Stock belassen, bis sie zu Rosinen wurden und danach abgebeert und zur Gärung der restlichen Maische zugegeben.

↳ süssbeerig, Rosinen, Pflaumen

↳ voller, leichte Süsse durch seine auserlesenen Rosinen

Syrah 7.5dl 65.00

Cave des Bernunes, Wallis

Syrah

Wein gibt es im Wallis seit der Zeit der Römer. Mehr als 2'000 Sonnenstunden jährlich und sehr wenig Niederschlag garantieren optimale Bedingungen. Auf verschiedenen Böden und in unterschiedlichen Mikroklimas werden zahlreiche autochthone Walliser und internationale Rebsorten mit grösstem Respekt vor der Natur gepflegt. Diese Hingabe und Leidenschaft für die Besonderheiten der einzelnen Böden widerspiegelt sich auf famose Weise in den Weinen.

↳ reife Brombeeren mit würzig, pfeffrigem Duft

↳ dunkle Früchte, harmonisch eingebettete Gerbstoffe



Humagne Rouge

7.5dl 63.00

Albert Mathier, Wallis

Humagne Rouge

Diese nicht mit Humagne Blanche verwandte Rebsorte gelangte zum Ende des 19. Jahrhunderts aus dem Aostatal ins Wallis. Humagne Rouge wird in der Schweiz fast ausschliesslich im Wallis angebaut. Ihre Weine zeichnen sich durch einen erdigen und zugleich sehr fruchtigen Charakter aus.

↳ reife, dunkle Beeren, mit Pfeffernote

👄 dunkle Früchte und Frische vom Stahltank

Oro Rosso

7.5dl 66.00

Agriloro, Tessin

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Syrah, Pinot Noir

Die verschiedenen Sorten werden separat geerntet und gekeltert und erst vor der Abfüllung miteinander verschnitten. Jede Rebsorte trägt mit ihren eigenen Merkmalen zur Schaffung eines eleganten Weins von guter Komplexität bei, die durch eine kurze Passage im Barrique betont wird.

↳ Beerenmarmelade, dunkle Früchte

👄 schöne Balance zwischen den Traubensorten, Röstaromen, reife Frucht



GRAPPA & DIGESTIF

Paesanella Bianco	37.5%	2cl	6.50
Berta La Musa Amarone	40.0%	2cl	11.50
Berta Giulia Chardonnay	40.0%	2cl	10.50
Cognac Hennessy	40.0%	2cl	14.50
Willisauer Chrüter	37.5%	2cl	5.00
Willisauer Kirsch	37.5%	2cl	5.00
Willisauer Williams	37.5%	2cl	5.50
Willisauer Zwetschgen	37.5%	2cl	5.00
Willisauer Obstler	37.5%	2cl	5.00
Fassbind Vieille Prune	40.0%	2cl	8.50

LIQUEUR

Braulio	21.0%	2cl	5.00
Jägermeister	35.0%	2cl	5.00
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, GIN, RUM, VODKA

Jack Daniels USA	40.0%	4cl	9.50
Highland Park 12 Years Single Malt, Schottland	43.0%	4cl	18.00
Tanqueray Gin	47.3%	4cl	9.50
Havana Club Añejo Especial	40.0%	4cl	9.50
Absolut Vodka	38.0%	4cl	9.50
mit Filler			+ 3.00

