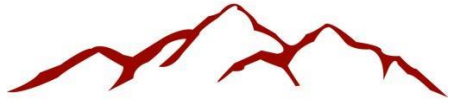


Restaurant Heimberg



Herzlich Willkommen im Restaurant Heimberg, einem *AlpinTrend*-Betrieb. *AlpinTrend* - das sind einmalige Hotels und abwechslungsreiche Gastronomiebetriebe von Maienfeld bis Lantsch/Lenz.

Mit unseren Teamleiterinnen, Anna und Nathalie, zwei fröhlichen, aufgestellten Studierenden der Hotel- und Tourismusfachschule haben wir die perfekten Gastgeberinnen für Sie gefunden. Sie bringen ihr ganzes Herzblut ein, um Sie mit aufmerksamer Freundlichkeit und professionellem Service zu bezaubern. Norman, der Restaurantleiter, behält mit seiner ruhigen Art den Überblick und unterstützt so an allen Ecken und Enden. Und Andy, unser Küchenchef, kennt man für seine Leidenschaft fürs Kochen und - ganz handfest - dafür, die besten hausgemachten Chnöpfl und Nusstorten zu servieren!

Wir freuen uns Sie, mit einem herzlichen Lachen unter der Maske bei uns zu empfangen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam und Servicepersonal verwöhnen!

Wir sind AlpinTrend - Erwarten Sie mehr!

Das Team Heimberg wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.30 Uhr
bis 17.00 Uhr

KONTAKT

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

KLEINIGKEITEN

SALATVARIATIONEN

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing.

Bunter Blattsalat 1/10/11	9.00
Gemischter Winter-Salat 1/8/10/11 drei Rohkostsalate, bunter Blattsalat, Kernen	12.50
Wurst-Käse-Salat garniert	16.00 20.00

SUPPENPLAUSCH

Tagessuppe	9.00
Bündner Gerstensuppe 4/7/10 mit Siedfleisch	12.50 +2.00
Hausgemachte Gulaschsuppe 9/10	14.50
Wienerli als Suppeneinlage	+3.00

PLÄTTLI

Heimberg-Plättli 7/9 Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck, Bergkäse	
130g	24.00
210g	34.00
Käse-Plättli 7/8 180g milden und rezenten Bergkäse der Alpkäserei Parpan	18.00

POMMES FRITES

Pommes frites klein	9.00
Pommes frites gross	14.00

FOCACCIA

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

Natur pur mit Rosmarin 4/8	11.00
Grüne Duume mit Tomaten & Rucola 4/8	14.50
Würzige Flade mit Salsiz & Parmesan 4/7/8/9	19.50
Prosciutto Rohschinken, Rucola & Parmesan 4/7/8/9	19.50
Grischa Bündnerfleisch & Bergkäse	21.50

CHNÖPFLI-PFANNEN

Geniessen Sie Andi's hausgemachte Chnöpflipfanne mit feinem Bergkäse, Röstzwiebeln und weiteren Zutaten Ihrer Wahl.

Natur pur 1/4/7	19.50
Bunte Datteltomaten & Rucola 1/4/7	24.50
Salsiz 1/4/7/9	24.50
Kalbsbratwurst 1/4/7/9	26.50
Entrecôte-Streifen 1/4/7	37.50

HEIMBERG-KLASSIKER

Heimberg-Cordon bleu ^{1/4/7} 29.50
gefüllt mit Speck und Raclette-Käse
Pommes Frites, Gemüse

Rassiges Rindsragoût ^{9/10} 32.00
Polenta della casa, Gemüse

Kalbsbratwurst vom Grill ^{4/7/9/10} 24.00
Zwiebelsauce, Pommes Frites

Älpermagronen ^{1/4/7} 18.50
Apfelmus & Schinken

SPORTLER-TELLER

Spaghetti
wähle deine Lieblings-Sauce

Napoli ^{1/4/9/10} 18.50

Arrabbiata ^{1/4/9/10} 18.50

Carbonara ^{1/4/7/9/10} 19.50

Bolognese ^{1/4/7/10} 19.50

FÜR UNSERE JÜNGSTEN

Unsere Kindergerichte verstehen sich inklusive einem Becher Sirup.

Chicken Nuggets ^{1/4} Pommes frites	11.00
Wienerli Pommes frites	11.00
Älpermagronen ^{1/4/7/9/10} Apfelmus	11.00
Spaghetti Natur pur Wähle deine Lieblings-Sauce	11.00
Napoli ^{1/4/9/10}	11.00
Arrabbiata ^{1/4/9/10}	11.00
Carbonara ^{1/4/7/9/10}	11.00
Bolognese ^{1/4/7/10}	11.00

SÜSSES

Apfelstrudel 1/4/7/8/9 13.50
warme Vanillesauce

Andis Nusstorte 1/4/7/8/9 8.50

Tageskuchen 1/4/7/8/9 7.50
Rahm 7 +1.50



Coupe Heimberg* 1/7/8 13.50
Waldbeeren-, Joghurt- und Tiramisuglace
heisse Beeren und Rahm

Coupe Dänemark* 1/7/8/9 13.50
Vanilleglace
Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

Coupe Weltcup* 1/7/8 13.50
Schokoladen- und Nussglace
Salted-Caramel-Nüsse und Rahm

Unsere Glace-Sorten* 1/7/8 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Waldbeeren, Zitrone
Nuss, Tiramisu, Joghurt
mit Rahm +1.50

*Unsere Glaces und Sorbets können Spuren von Nüssen enthalten.

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.

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

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

Deklaration Allergene:

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

Herkunft unserer Fleischprodukte

Nur Schweizer Fleisch

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
Eistee	3.3dl	5.00
Hausgemachter Eistee	3dl	6.00
	5dl	8.00
Gazosa Zitrone	3.5dl	5.50
Gazosa Mandarine	3.5dl	5.50
El Tony	3.3dl	5.50
Schweppes Tonic	2dl	5.00
Orangensaft	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, Kaminfeuer	
Kafi Lutz	7.50
Schümli Pflümli	8.50
Glühwein	6.00
Hausgemachter Punsch	5.00

APERITIF

Gespritzter Weisswein (süss/sauer)			7.00
Aperol Spritz			9.50
Heimberg Spritz			9.50
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 Amber	3.3dl	6.00
Chopfab Summer (im Winter ☺)	3.3dl	6.00
Biera Engiadinaisa Weizen	3.3dl	6.00
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.50
Calanda 0.0%	3.3dl	5.00
Möhl Saft vom Fass mit Alkohol	5dl	6.50
Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol	5dl	6.50



OFFENWEINE

PROSECCO

Prosecco Naonis Spumante Brut Cuvée Jadér	1dl	8.00
La Deliza S.c.a, Italien	7.5dl	48.00

Chardonnay, Glera

In der Farbe ein helles strohgelb. Im Gaumen zeigt sich der Spumante Brut Cuvée Jadér frisch und aromatisch. Der erfrischende Prosecco passt hervorragend zu einem leckeren Dessert oder kann zum Apéro genossen werden.



-  erfrischend blumig mit feinen Früchten, Steinfrüchte, Zitrus
-  frisch mit anhaltender Perlage

WEISSWEIN

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

Solaris	1 dl	7.00
Weingut Roth, Luzern	7.5 dl	53.00

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 Geheimtipp!

-  fruchtig leicht mit Quitte
-  Mandeln, Mirabellen

Unsere Tagesempfehlung	1dl	7.50
Gerne geben wir Ihnen Auskunft	5dl	30.00

ROSÉWEIN

Bündner Schiller	1dl	6.50
Von Salis, Graubünden	5dl	31.00

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

Maienfelder Blauburgunder	1dl	5.50
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 Anbauggebiet 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

Unsere Tagesempfehlung	1dl	7.50
Gerne geben wir Ihnen Auskunft	5dl	30.00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

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

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

Sauvignon Blanc 7.5dl 49.00
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, Brennessel mit schöner Säurestruktur

Massetto Bianco 7.5dl 54.00
Endrizzi, Dolomiti

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Der im Stahltank und dann im Barrique ausgebaute Massetto Bianco, passt hervorragend zu gehaltvollen Vorspeisen, wie auch Suppen und geschmacksintensivem, hellem Fleisch.



Exotische Früchte




Voller, weicher Körper


ROTWEIN

Cabernet Merlot 7.5dl 56.00
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 64.00
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 72.00
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

Serpaia di Endrizzi Dono Sangiovese 7.5dl 59.00
Maremma, Toscana

Sangiovese

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmendem Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.

 reife, dunkle Kirschen, mit Rosenaromatik

 dunkle Früchte und trockene Kräuter

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