

# Restaurant Heimberg

---



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Heimberg mit Blick auf das imposante Rothorn: Erholung für Körper und Geist ist bei uns garantiert!

Kommen Sie in den Genuss von saisonalen Köstlichkeiten, deren Produkte wir überwiegend von Produzenten aus der Region beziehen. Bei uns geniessen Sie Schweizer Klassiker gleichermassen wie internationale Spezialitäten.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie Ihre Zeit und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Schön, sind Sie unsere Gäste.

## **Einen guten Appetit wünschen Ihnen**

Alex Walldorf  
und sein Team

## **Öffnungszeiten**

Mittwoch - Sonntag ab 11:00 Uhr  
Montag & Dienstag geschlossen

## **Kontakt**

+41 (0)81 356 23 23  
[info@restaurant-heimberg.ch](mailto:info@restaurant-heimberg.ch)  
[www.restaurant-heimberg.ch](http://www.restaurant-heimberg.ch)

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

# PLÄTTLI

---

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

<b>Heimberg-Plättli</b> <sup>7,9</sup>	<b>klein</b>	25.00
Eine Auswahl an Wurstspezialitäten der Metzgerei Bischofberger und der Alpkäserei Parpan	<b>gross</b>	35.00
<b>Käse-Plättli</b> <sup>7,8,11</sup>		23.00
Käsespezialitäten von der Alpkäserei Parpan		
<b>Salsiz mit Brot</b> <sup>7,9</sup>		11.00
Von der regionalen Metzgerei Bischofberger		
<b>Käse mit Brot</b> <sup>7,8,11</sup>		11.00
Von der Alpkäserei Parpan		

# SUPPEN

---

<b>Grüne Thai-Currysuppe</b> <sup>2,3,5,7,13,14</sup>		16.00
Mit Garnelen-Früchtespiess		
<b>Rinderkraftbouillon</b> <sup>10</sup> <b>oder Gemüsebouillon</b> <sup>10</sup>		11.00
Sie können wählen zwischen Käse/Spinat-, Speck- oder Pilzknödel als Einlage <sup>1,4,7,10</sup>		

# SALATE

---

<b>Grüner Salat</b> <sup>1,10,11</sup>		7.00
Knackige Blattsalate		
<b>Gemischter Salat</b> <sup>1,8,10,11</sup>		9.00
Eine Komposition von saisonalen, bunten Salaten.		

Sie können wählen zwischen hausgemachtem französischem- <sup>1,7,10,11</sup> oder italienischem <sup>10,11</sup> Dressing.

# WARME SPEISEN

## Beilagen

Eine Beilage zu den warmen Speisen ist inklusive und frei wählbar.

**Pommes frites**

**Grillgemüse** <sup>10</sup>

**Bunter Salat** <sup>1,8,10,11</sup>

## Hausgemachte Saucen

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen nach Wahl:

**Cocktail** <sup>1,7,10</sup>

**Tartar** <sup>1,7,11</sup>

**Knoblauch** <sup>1,7,11</sup>

**Heimbergsauce** <sup>1,7,11</sup> (scharf)

**Pouletknusperli** <sup>1,4,7</sup> 23.00

Aus Schweizer Pouletfleisch, ummantelt von einer würzigen und knusprigen Panade

**Zanderknusperli** <sup>1,3,4,7</sup> 23.00

**Heimbergbratwurst** <sup>1,4,7,9</sup> **200gr.** 24.00

Schweinsbratwurst mit einem Hauch von Kümmel

**Hausgemachtes Heimberg Cordon bleu** <sup>1,4,7,9</sup> 32.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Parpaner Bergkäse und Bündnerschinken

**Grillierte Pouletbrust** 26.00

Vom Schweizer Poulet

**Filetsteak** **160 gr.** 42.00

Vom Schweizer Rind **200 gr.** 52.00

Auf Wunsch Surf & Turf mit Garnelen **pro Garnele** 4.00

**Pasta Aglio Olio e Peperoncini** 18.00

Mit Garnelen 22.00

**Hausgemachte Rösti** <sup>1,4,7</sup> 21.00

Mit Speck, Parpaner Bergkäse und Spiegelei

**Hausgemachte vegetarische Rösti** <sup>1,7</sup> 20.00

Mit Parpaner Bergkäse und Spiegelei

**Pommes Frites** **klein** 9.00

**gross** 14.00

Restaurant

Heimberg



# FÜR DIE KLEINEN

---

<b>Pouletknusperli mit Pommes</b> <sup>1,4,7</sup>	13.00
<b>Zanderknusperli mit Pommes</b> <sup>1,3,4,7</sup>	13.00
<b>Wienerli mit Pommes</b> <sup>9</sup>	11.00
<b>Wienerli mit Brot</b> <sup>4,9</sup>	8.00
<b>Pasta mit Tomatensauce</b> <sup>1,4,9,10</sup>	10.00

# DESSERT

---

<b>Apfelstrudel</b> <sup>1,4,7,8,9</sup>	<b>mit Vanillesauce</b>	11.00
	<b>mit Vanilleglace</b>	13.00
<b>Kuchen</b> <sup>1,4,7,8,9</sup>		8.00
Wechselndes Angebot auf Nachfrage		
<b>Mit Rahm</b> <sup>7</sup>		1.50

# GLACE

---

<b>Heimbergcoupe</b> <sup>1,7,8,9</sup>	<b>ohne Alkohol</b>	13.00
Ein Genuss aus Caramel- und Vanilleglace sowie knusprigem Krokant		
<b>mit feinem Butterscotch Hauslikör</b>	<b>mit Alkohol</b>	15.00
<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1,7,8,9</sup>		13.00
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter		
<b>Waldbeercoupe</b> <sup>1,7,8,9</sup>		13.00
Glace nach Wahl mit frischen Waldbeeren		
<b>Eiskaffee oder Eisschoggi</b> <sup>1,7,8,9</sup>		11.00
<b>1 Kugel Glacella da Valbella</b>		3.50
<b>2 Kugeln Glacella da Valbella</b>		6.40
<b>3 Kugeln Glacella da Valbella</b>		9.60
<b>Mit Rahm</b>		+1.50

## Glacearomen

Zitrone, Erdbeer, Vanille, Schoggi, Mokka, Caramel, Nuss, Waldfrüchte, Tiramisu, Joghurt



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.

### **Allergien**

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	CH
Rind	CH
Poulet	CH
Garnelen	Vietnam
Fisch	Nordamerika

# MINERAL

---

Passugger	3.3dl	5.00
mit Gas	5dl	6.50
	1l	9.00
Allegra	3.3dl	5.00
ohne Gas	5dl	6.00
	1l	9.00
Coca Cola, Cola Zero	3.3dl	5.00
Fusetea Lemon	3.3dl	5.00
Rivella rot, blau	3.3dl	5.00
Shorley	3.3dl	5.00
El Tony Matedrink	3.3dl	5.50
Gazosa Coldesina		
Limone (Zitrone)	3.5dl	5.50
Lampone (Himbeere)	3.5dl	5.50
Mandarino (Mandarine)	3.5dl	5.50
Mirtillo (Heidelbeere)	3.5dl	5.50
Thomas Henry Tonic Water	2dl	5.50
Thomas Henry Ginger Ale	2dl	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon	2dl	5.50
Ramseier Orangensaft	2dl	5.00
Ramseier Traubensaft	2dl	5.00

# HOPFIGES & APFLICHES

---

Calanda Lager vom Fass	2dl	3.50
	3dl	4.80
	5dl	6.50
Panaché	2dl	3.50
	3dl	4.80
	5dl	6.50
Erdinger Urweisse vom Fass	5dl	7.50
Calanda Edelbräu	3.3dl	5.00
Calanda 0.0	3.3dl	5.00
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.50
CHOPFAB Trüb	3.3dl	6.00
CHOPFAB Amber	3.3dl	6.00
Boxer Edition Blanche	3.3dl	6.00
Biera Engiadinaisa CLER	3.3dl	6.00
Möhl Saft vom Fass mit Alkohol	5dl	6.50
Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol	5dl	6.50
Easy Apple Cider alkoholfrei	3.3dl	5.50
Juicy Apple Cider Sweet	3.3dl	5.50
Straight Apple Cider dry	3.3dl	5.50



# HEISSGETRÄNKE

---

Kaffee	4.90
Espresso	4.30
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.30
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Kaffee mélange	5.90
Feine Tees der Marke Eilles	4.90
Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Hagebutten, Grüner Tee, Verveine, Ingwer-Zitrone, Kaminfeuer	
Hochstrasser Punsch	4.90
Apfel, Orange, Rum oder Beeren	
Ovomaltine/Caotina heiss/kalt	5.00
Ovo- oder Caotina mélange	5.90
Milch	4.50

# MIT SCHUSS

---

Coretto	4cl	6.50
Kaffe Luz	4cl	7.50
Kaffe Fertig	4cl	7.50
Holdrio	4cl	7.50
Tee mit Rum	4cl	7.50
Kaffe Baileys	4cl	8.50
Kaffe Amaretto	4cl	8.50
Schümli Pflümli	4cl	8.50
Heimbergkaffee mit feinem Butterscotchlikör	4cl	8.50

## APERITIF

---

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)			7.50
Aperol Spritz			10.00
Braulio mit Eis und Zitrone	21.0%	4cl	9.00
Campari Orange	25.0%	4cl	9.00
Cynar Orange	16.5%	4cl	9.00
Sherry	15.0%	4cl	7.50
Portwein	19.0%	4cl	7.50

## GRAPPA

---

Paesanella Bianco	37.5%	2cl	6.50
Berta La Musa Grappa di Amarone	40.0%	2cl	10.50
Berta Giulia Grappa Chardonnay	40.0%	2cl	10.50

# LIQUEURE & SCHNÄPSE

---

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
Ramazotti	30.0%	4cl	6.50
Averna	29.0%	4cl	6.50
Braulio	21.0%	2cl	4.50
Röteli	22.0%	2cl	5.00
Jägermeister	35.0%	2cl	5.00
Appenzeller	29.0%	2cl	5.00
Frangelico	20.0%	2cl	5.00
Geistreich Butterscotch Karamellikör	20.0%	2cl	4.50
Amaretto Isola Verde	28.0%	4cl	6.50
Baileys	17.0%	4cl	7.50
Fassbind Vieille Prune	41.0%	2cl	8.50
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

# WHISKY

---

Jack Daniels USA	40.0%	4cl	10.50
Glenfiddich 12 Years Single Malt	40.0%	4cl	12.50
Highland Park 12 Years Single Malt, Schottland mit 1 Filler	43.0%	4cl	18.00 gratis

Restaurant

Heimberg



# GIN, VODKA, RUM

---

Kimerud Collector`s Pink Gin	38.0%	4cl	15.00
Hendrick`s	41.4%	4cl	15.00
Monkey 47	47.0%	4cl	17.00
Havana Club Añejo Especial	40.0%	4cl	14.00
Diplomatico	40.0%	4cl	16.00
Absolut	38.0%	4cl	14.00
Russian Standard	40.0%	4cl	14.00
mit 1 Filler			gratis

# COGNAC

---

Vecchia Romagna	38.0%	2cl	7.50
Hennessy	40.0%	4cl	16.00

# WEINKARTE

---

## WEISSWEIN

**Féchy la Côte** 1dl 5.10  
Testuz, Waadt, Schweiz 5dl 24.00  
Chasselas

**Solaris** 1dl 7.00  
Friuli DOC, Italien 7.5dl 53.00  
Solaris

**Lauber Completer** 5dl 68.00  
Graubünden Completer

## ROSÉWEIN

**Bündner Schiller** 1dl 5.70  
Von Salis, Graubünden, Schweiz 5dl 29.00  
Pinot Noir & Pinot Gris

## ROTWEIN

**Maienfelder/Bündner Blauburgunder** 1dl 5.70  
Von Salis, Graubünden, Schweiz 5dl 29.00

**Malanser Pinot Noir** 7.5dl 49.00  
Von Salis, Graubünden

**Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique** 7.5dl 62.00  
Von Salis, Graubünden

**Amarone La Musa** 7.5dl 56.00  
Valpolicella Classico, Veneto

**Syrah Les Bernunes Valais** 7.5dl 69.00  
Syrah

**Serpaia di Endrizzi Dono Sangiovese** 1dl 8.90  
Maremma Toscana 7.5dl 62.00  
Sangiovese



<b>Cabernet Merlot</b>	7.5dl	59.00
Weingut Lindenhof Schaffhausen Cabernet Sauvignon & Merlot		
<b>Mamete Prevostini Movera</b>	1dl	7.90
Valtellina Superiore Sassella	7.5dl	49.00
<b>Finca Egomei Rioja</b>	1dl	8.70
Rioja	7.5dl	59.00

## PROSECCO & SCHAUMWEIN

---

Prosecco Naonis Spumante Brut Cuvée Jadér	1dl	7.50
	7.5dl	49.00
<b>Strada Extra Dry Vin Mousseux</b>	1dl	7.50
Rimuss & Strada Wein Schaffhausen Pinot Noir, weiss gekeltert	7.5dl	49.00

## CHAMPAGNER

---

Laurent Perrier	7.5dl	89.00
-----------------	-------	-------