

Restaurant Heimberg



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Heimberg mit Blick auf die imposante Bergwelt und die verschneiten Skipisten!

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 unser Gast.

Einen guten Appetit wünschen Ihnen

Alex Walldorf und sein Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.30 Uhr - 17.00 Uhr

KONTAKT

+41 (0)81 356 23 23

info@restaurant-heimberg.ch

www.restaurant-heimberg.ch

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

PLÄTTLI & Co

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

Heimberg-Plättli ^{7,9}	klein	25.00
Eine Auswahl an Spezialitäten der Metzgerei Bischi in Churwalden und der Alpkäserei Parpan.	gross	35.00
Käse-Plättli ^{7,8} v		23.00
Ein Dreierlei an Käsespezialitäten der Alpkäserei Parpan		
Fleischkäse mild oder scharf ^{7,9,10} im Brötli		8.00

SALATE

Alle Salate werden mit Andis hausgemachtem Dressing serviert! (Lactose- und Glutenfrei)

Bunter Blattsalat ^{1,10,11} v		10.00
Gemischter Salat ^{1,10,11} v		13.00
Wurst-Käse-Salat ^{1,10,11}	einfach	16.00
	garniert	21.00
Caesar Salat Heimbergart ^{1,10,11}	Vorspeise	16.00
	Hauptspeise	24.00
Mit Pouletbrust, Eisbergsalat, Bergkäse und Croutons		

SUPPEN

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe ^{4,10} v	13.00
Ein Paar Wienerli ^{9,19} oder Siedfleisch als Einlage	+ 4.00
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{9,10}	15.00
Tagessuppe	10.00

PINSA

DIE KLEINE, FEINE PIZZA

Tomate, Rucola, Bergkäse ^{1,4,7} v	17.00
Tomate, Rucola, Salsiz, Bergkäse ^{1,4,7}	19.00
Tomate, Spinat, Lachs, Zitronensauerrahm ^{1,3,7}	19.00
Wochenhit	18.00

SPÄTZLI-PFANNEN

Geniessen Sie unsere Spätzli-Pfannen mit feinem Bergkäse, Röstzwiebeln und weiteren Zutaten Ihrer Wahl.

Natur pur ^{1,4,7} v	20.00
Cherry-Tomaten, Rucola ^{1,4,7} v	25.00
Heimbergbratwurst ^{7,9,10}	28.00
Entrecôte-Streifen ^{1,4,7}	35.00

SPAGHETTI

Wählen Sie Ihre Lieblingssauce!

Pomodoro ^{1,4,10} v	19.00
Arrabiata ^{1,4,10} v	20.00
Bolognese ^{1,4,7,10}	22.00
à la Carbonara ^{1,4,7,9,10}	22.00

HEIMBERG-KLASSIKER

Pouletknusperli ^{1,4,7,9,10} mit Pommes frites	Vorspeise Hauptspeise	17.00 24.00
Fleischkäse mild oder scharf ^{7,9,10} Mit Pommes frites oder Kartoffelsalat		20.00
Heimberg-Cordon bleu ^{1,4,7} Vom Schwein, gefüllt mit Speck und Raclette-Käse mit Pommes frites, Gemüse		31.00
Rassiges Rindsragoût ^{4,9,10} Bramata Polenta, Gemüse		32.00
Heimbergbratwurst aus Schweinefleisch 200 gr. vom Grill ^{7,9,10} mit Pommes frites oder Kartoffelsalat		26.00
Äplermagronen ^{1,4,7,10} mit Apfelmus	vegetarisch mit Speck	19.00 22.00
Pommes frites V	klein gross	8.00 11.00

Auf Wunsch geniessen Sie die hausgemachte, pikante Heimbergssauce zu unseren Heimberg-Klassiker.

Käsefonduewagen auf Vorbestellung

(30 Minuten im Voraus)

für 1 Stunde

Käsemischung der Alpkäserei Parpan	V	p.P.	26.00
Tessiner Art mit getrockneten Tomaten	V	p.P.	31.00
Berner Art mit Speck		p.P.	31.00
Heimberg Art mit Hobelfleisch		p.P.	31.00

FÜR DIE JÜNGSTEN (BIS 12 JAHRE)

Zu allen Gerichten bekommt ihr, auf Wunsch, einen Sirup gratis!

Pouletknusperli ^{1,4,7,9,10} 15.00
mit Pommes frites

Wienerli ^{4,7,9,10} 9.00
mit Brot
mit Pommes frites 11.00

Äplermagronen ^{1,4,7,9,10} v 11.00
mit Apfelmus

SPAGHETTI

Natur pur v 9.00

Pomodoro ^{1,4,10} v 10.00

à la Carbonara ^{1,4,7,9,10} 11.00

Bolognese ^{1,4,7,10} 11.00

SÜSSES

Gipfeli	2.00
Nussstange	4.00
Donut	4.00
Hausgemachter Appenzeller Speckmocken Blätterteiggebäck mit Nussfüllung	7.00
Apfelstrudel 1,4,7,8,9 mit warmer Vanillesauce	11.00
mit Vanilleglace	13.00
Andis hausgemachte Nusstorte 1,4,7,8,9	10.00
Tageskuchen mit Rahm 7	9.00 +1.50



Coupe Dänemark* 1,7,8,9 Vanilleglace warmer Schokoladensauce und Rahm	13.00
Heimbergcoupe 1,7,8,9 Ein Genuss aus Caramel- und Vanilleglace sowie Caramelsauce, Rahm und knusprigem Krokant	13.00
mit feinem Butterscotchlikör (Alkohol)	15.00
Unsere Glace-Sorten* 1,7,8 Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Waldbeeren, Zitrone, Banane, Caramel, Mocca, Tiramisu	
1 Kugel	3.50
2 Kugeln	6.40
3 Kugeln	9.60
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.

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

Deklaration 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
– Sesam -samen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Herkunft unserer Fleischprodukte

Schwein CH

Rind CH

Poulet CH

V = Vegetarisch