

Herzlich Willkommen

Lieber Gast

Schön, dass Sie da sind!


Bereits im letzten Sommer ist unser Restaurant Heid-Stübli als Pop-Up Restaurant in die Gemäuer des 13-Punkte Gault-Millau Restaurants Giardino gezogen. Hiermit haben wir so gute Erfahrungen gesammelt, dass es das Pop-Up Sommer Heid-Stübli mit Terrassenanschluss auch diesen Sommer wieder gibt. Ergänzend dazu steht Ihnen ebenfalls das Restaurant Kuchikästli mit ausgeklügelten internationalen Gerichten zur Verfügung.


Ich lade Sie ein, zu erleben, was Genuss heisst. Unsere Gerichte sind frisch und aus vielen regionalen Produkten zubereitet. Dies wird abgerundet durch die Liebe zum Detail. Man könnte auch sagen: Wir kochen für Sie aus Leidenschaft. Dafür steht unser Küchenteam unter der Leitung von Michael Lüth.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen und gemütlichen Aufenthalt.
Unser Serviceteam um Brian Lüers berät und bedient Sie von Herzen gern!

Elias Leu
Ihr Gastgeber & Direktor

WICHTIGE INFORMATIONEN

Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

Während des Nachmittages servieren wir Ihnen die mit  markierten Gerichte von 13:45 – 17:00 Uhr.

Im Rahmen der Halbpension servieren wir unseren Hotelgästen ein täglich wechselndes 4-Gang Menu. Einzelne Gänge dürfen auch mit Speisen aus der à la carte Karte getauscht werden. Wenn Hauptgänge als Zwischengänge bestellt werden, erlauben wir uns einen Aufpreis von CHF 5.00.

Raclette, Fondue, Fondue Chinoise und Fleisch vom heissen Stein servieren wir Ihnen gerne im Sommer Heid Stübli und auf unserer Terrasse.

DEKLARATION

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

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

Unsere Glaces und Sorbets können Spuren von Nüssen enthalten.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Fische:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz	Thunfisch:	Ghana
Rindfleisch:	Schweiz	Sardellen:	Wildfang, Pazifik
Geflügel:	Schweiz		
Wild:	Schweiz (nach Verfügbarkeit) / Österreich		

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

Restaurant Kuchikästli



SALATE


Bunter Blattsalat 007 ^{4/7/8/9}   15.50


geschüttelt - nicht gerührt
Frischer saisonaler Blattsalat mit Gemüse,
Zitrusfrüchten, Parmesan-Spänen
und gerösteten Kernen an Kürbiskerndressing

Nüsslisalat ^{1/4}   16.00

mit knusprig gebratenem Speck 12.00
Kräuter-Croutons und Eiwürfeln

SUPPEN


Tagessuppe ^{7/9/10/12/13}  11.00

Kürbis-Ingwersuppe ^{7/9/10}   12.50

mit Kernen und Öl

Währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10}  12.50

VORSPEISEN

Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf) ^{1/7/9/10/11}  150g 29.50

Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, 90g 24.50
Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf
serviert mit Toast und Butter

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Pasta-Bowls

Stellen Sie sich Ihre eigene Pasta-Bowl zusammen.
Wählen Sie dabei eine Pastasorte und eine Sauce aus.

Pastasorten:

Spaghetti, Makkaroni, Orecchiette ^{1/4} 



Saucen:

mit Dörrtomatenpesto «Dolce Vita» ^{5/7/8/9/10} 	24.50
mit Lenzerheidner Bergkäsesauce ^{7/9/10} 	23.00
mit Basilikumpesto ^{7/8} 	23.00

Zusätzlich wählbar:

mit Pouletbruststreifen	130g	+ 9.00
mit grilliertem Gemüse ^{9/10} 	130g	+ 9.00
mit Rindsfiletstreifen	130g	+ 18.00

Alle unsere Pasta-Bowls werden mit Rucola und Hobel-Parmesan serviert.

Herbst-Bowl ^{1/4/7/9/10}   23.00
mit Spätzle, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Kürbisgemüse

Zusätzlich wählbar:

mit gebratenen Rehbäckli-Streifen ^{7/9/10}	130g	36.00
und Preiselbeersauce		
mit geräuchertem Hirsch-Rohschinken	80g	32.50
mit in Rucola-Pesto marinierten Pouletbruststreifen ^{7/8}	130g	32.00


HAUPTGANG MIT FISCH

Forellenfilet auf Weissweinsauce ^{3/4/5/7/9/10} 180g 33.00
mit jungem Blattspinat

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7/8/10} 180g 47.50
mit saisonalem Gemüse 120g 41.50

Portion Preiselbeeren-Konfitüre 1.00

Hausgemachte Lenzerhorn-Wildbratwurst ^{1/4/7/8/10/11}  32.50
mit Hirschfleisch aus der Surselva
serviert mit Herbstgemüse und Preiselbeersenf

Rehschnitzel ^{7/9/10} 150g 37.50
mit Preiselbeersauce 100g 26.50
und Rotkraut, Marroni

Traditioneller Hirschpfeffer ^{7/9/10} 34.00
mit Speck-Rosenkohl und Marroni

Pot au feu vom Tafelspitz ^{1/7/9/10/11} 45.00
mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce

Alle unsere Hauptgänge sind erhältlich mit: 

Bratkartoffeln ⁷

Beilagen Salat ¹⁰

Salzkartoffeln ⁷

Reis

Pommes Frites

Spätzle ^{1/4/7}





Pop-Up Sommer Heid-Stübli



KLEINE APPETIT-ANREGER

Bündnerteller mit Haus-Brot ^{4/7/9/10/11} 	210g	34.50
Fleisch-Spezialitäten vom Bischofberger: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren	130g	24.50
Lenzerheidner Bergkäse vom Brett ^{7/9/10/11}  		15.50
Einfacher Wurstkäse-Salat mit Bündner Bergkäse ^{1/7/10/11} 		15.50
		11.00
Focaccia mit Rosmarin ^{4/8} 		11.00
passt zu jeder Vorspeise		

VITAMINE AUS DER GROSSEN SCHÜSSEL

Gemischter Salat ^{1/7/8/9/10/11} 	pro Person	11.00
an Hausdressing, italienischem Dressing oder Kürbiskern-Dressing		
Blattsalat ^{1/7/8/9/10/11} 	pro Person	10.00
an Hausdressing, italienischem Dressing oder Kürbiskern-Dressing		

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Klassische Rösti ^{1/7/10/11}   18.00
mit Spiegelei und mit Bergkäse überbacken

Zusätzlich wählbar:
mit gekochtem Schinken + 3.00

Klassische Äplermagronen ^{1/4/7/9/10}  17.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Äplermagronen sind Magronen, Kartoffeln und Schinkenwürfeli an Käse-Rahmsauce.




13.50


Hausgemachte Capuns ^{1/4/7/9/10} 24.50
in seiner Sauce mit Bergkäse überbacken



14.50

KLASSISCHES RACLETTE

Raclette Candle Light – für den kleinen Hunger ^{1/7/9/10/11}  22.00
180g rezenter Raclette-Käse serviert mit Gschwellti
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen und eingelegten Pilzen

Raclette Candle Light à discrétion ^{1/7/9/10/11}  37.50
Rezenter Raclette-Käse serviert mit Gschwellti,
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen und eingelegten Pilzen



Kinder von 4 bis 11 Jahren dürfen gerne beim
Raclette à discrétion der Eltern mitessen.

pro Altersjahr  1.50

KÄSEFONDUE IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

Unsere Fondues servieren wir Ihnen bereits ab einer Person.
250g Fondue, mit Brotwürfeli und neuen Kartoffeln serviert. Preis pro Person.

Klassisches Käsefondue ^{4/7/9/10} 	25.50
Käsefondue mit Dörrtomaten-Würfeli und Schalotten ^{4/7/9/10} 	29.50
Käsefondue mit frischem Kräuterpesto ^{4/7/8/9/10} 	27.00
Käsefondue mit Speck & Zwiebeln ^{4/7/9/10}	31.00
Käsefondue mit frischem Trüffel ^{4/7/9/10} 	36.50

FLEISCH VOM HEISSEN STEIN

Grillieren Sie selbst auf dem heissen Stein und machen Sie Ihren Abend zum Essvergnügen! Unseren heissen Stein servieren wir Ihnen pro Person und wahlweise mit:

Rindsfilet	200g	48.00
bei Halbpension		Zuschlag 10.00
Schweinefilet	200g	33.00
Pouletbrust	200g	19.50

dazu erhalten Sie folgende Saucen: Tartar, BBQ, Knoblauch und Salsa Verde ^{1/7/9/10/11}

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heissen Stein selbst:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ⁷	Portion	6.50
Knusprige Pommes Frites	Portion	6.50
Goldbraune Rösti ⁷	ab 2 Portionen	11.50
Gedämpfter weisser Reis	Portion	5.50
Hausgemachtes Grillgemüse	Portion	5.50
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.50
Blattsalat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.00

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Am Tisch serviert mit allem was das Herz begehrt – lassen Sie sich verwöhnen!
Unser Fondue Chinoise servieren wir Ihnen ab 2 Personen, Preis pro Person.

Fondue Chinoise à discrétion ^{1/7/9/10/11} 53.50
mit Kalb-, Rind- und Schweinefleisch
dazu servieren wir Ihnen Silberzwiebeln, Cornichons,
Maisköbli und eingelegte Pilze, Tartar-, BBQ- und Knoblauchsauce
sowie Salsa Verde und Pommes Frites sowie Reis

bei Halbpension Zuschlag 10.00

Gerne servieren wir Ihnen das Fondue Chinoise auch mit folgenden
Fleisch-Kombinationen:

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit Kalbfleisch 5.50

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit Rindfleisch 6.50

Aufpreis für Fondue Chinoise mit Kalb- und Rindfleisch gemischt 6.00

bei Halbpension für alle Fleisch-Kombinationen Zuschlag 16.00



Kinder von 4 bis 11 Jahren dürfen gerne beim
Fondue Chinoise à discrétion der Eltern mitessen.


pro Altersjahr 2.50

FEINE PIZZAS AUS DEM STEINOFEN TÄGLICH AB 17.00 UHR

Erleben Sie italienisches Flair.


Unser Pizzaiolo backt Ihre Pizza frisch und mit viel Liebe!

Pizza Margherita ^{4/7/9} 	16.50
Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum	
Pizza Prosciutto e Funghi ^{4/7/9}	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	
Pizza Quattro Stagioni ^{4/7/9}	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Oregano und Oliven	
Pizza Diavola ^{4/7/9/10}	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Chili	
Pizza Hawaii ^{4/7/9/10}	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Curry	
Pizza Calzone (gedeckt) ^{4/7/9}	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Pizza Capo ^{4/7/9} 	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon	
Pizza Bufala ^{4/7/9} 	20.00
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	
Bauern Pizza ^{1/4/7/9}	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Bauernspeck, Ei, Lenzerheidner Bergkäse und Oregano	
Pizza Parma ^{4/7/9}	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	

Cinque Formaggi ^{4/7} 	23.00
Mascarpone, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Bergkäse	
Pizza Mamma Mia ^{4/7/9}	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan	
Pizza al Tonno ^{3/4/5/7/9}	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano und Knoblauch	
Pizza Milano ^{4/7/9}	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch	
Pizza Napoli ^{3/4/5/7/9}	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen	
Pizza Stella 2.0 ^{4/7/9}	26.00
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	
Pizza Heid-Stübli ^{4/7/9}	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze	







11.50

Biene Maja ^{4/7/9} 
Tomatensauce und Mozzarella

Mickey Mouse ^{4/7/9}
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

Pinocchio ^{4/7/9}
Tomatensauce, Mozzarella und Salami





DESSERTS

Hausgemachte Crèmeschnitte «Mary» ^{1/4/7} 	12.00
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue ^{1/7/8/9} 	12.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse ^{1/7/8/9}  mit Früchten garniert	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1/4/7/8/9} 	13.50

GLACE-KARTE



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. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.

Coupe Dänemark ^{1/7/8/9/13} 	13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein 9.50
Coupe Nesselrode ^{1/7/8/9} 	14.50
Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Rahm	klein 10.50
Gerührter Eiskaffee ^{1/7/8} 	13.50
Vanilleglace mit heissem Espresso und Rahm	klein 9.50
Bündner Coupe ^{1/7/8} 	13.50
Vanille- und Baumnussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein 9.50

Kugel Glace ^{1/2/7/8} 	3.50
mit Rahm ⁷	+ 1.50
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}	+ 2.00
mit Vodka	+ 5.00

Glace-Aromen

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Caramel, Stracciatella, Baumnuss, Blutorange, Mango und Zitronensorbet



6.50

Dino ^{1/7/8}
Lustige Tierfigur gefüllt mit Vanilleglace und Caramelsauce

Twitty ^{1/7/8}
Lustige Tierfigur gefüllt mit Rahmglace