



Heid-Stübli


MENU

WILLKOMMEN IN DEN SCHWEIZER BERGEN!

Im Restaurant Heid-Stübli erleben Sie die warme Atmosphäre einer heimeligen „Bergstube“ zusammen mit den kulinarischen Spezialitäten der Schweizer Bergwelt und der italienischen Küche! Einfach purer Genuss in stimmungsvoller Umgebung.

Wir wünschen guten Appetit und freuen uns, dass Sie bei uns sind!

KINDERGERICHTE

Die markierten  Kinder-Gerichte sind nur für unsere jüngsten Gäste erhältlich.

Für Kinder von 4 bis 11 Jahren besteht auch die Möglichkeit, bei den Eltern mitzuessen - ein Zusatz-Teller beläuft sich auf CHF 3.00 pro zusätzlichem Gedeck.

ZUSATZ-TELLER

Auch unseren grossen Gästen servieren wir unsere Gerichte mit einem Zusatz-Teller. Hierfür verrechnen wir CHF 6.00 pro zusätzlichem Gedeck.

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

ab 16.00 Uhr

Heid-Stübli Bar

ab 17.00 Uhr

à la carte-Angebot



Kleine Appetit-Anreger


Bündnerteller mit Haus-Brot ^{7/9} 1 Person 34.50
2 Personen 24.50
Fleisch-Spezialitäten vom Bischofberger: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren

Bündnerfleisch von Bischofberger aus Churwalden ⁹ 50g 15.50
100g 31.00

Bündner Salsiz - für den Gluscht ⁹ 13.50
Diese Bündner Fleisch-Spezialitäten liefert uns die regionale Fleischtrocknerei Bischofberger aus Churwalden.
Viele seiner Produkte sind mit diversen Medaillen ausgezeichnet.

Lenzerheidner Bergkäse vom Brett ^{7/9}  15.50



Caprese ^{7/9}  15.50 11.00
Crèmiger Büffelmozzarella gefüllt mit pikantem Tomatensalat und frischem Basilikum



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



Direkt aus dem Suppentopf

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

12.50

Tomatencrèmesuppe ^{7/9/10} 

11.50



Vitamine aus der grossen Schüssel

Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11} 
an Hausdressing


Schüssel für 1 Person	pro Person	10.00
Schüssel für 2 Personen	pro Person	9.50
Schüssel für 3 Personen	pro Person	9.00
Schüssel für 4 Personen	pro Person	8.50

Blattsalat ^{1/7/9/10/11} 
an Hausdressing

Schüssel für 1 Person	pro Person	9.00
Schüssel für 2 Personen	pro Person	8.50
Schüssel für 3 Personen	pro Person	8.00
Schüssel für 4 Personen	pro Person	7.50



Knusprige Rösti-Variationen

Klassische Rösti ^{1/7/10} mit Schinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken	20.50
Bauern Rösti ^{1/7/10} mit gebratenem Speck und Spiegelei	19.50
Vegetarische Rösti ^{1/7/10}  mit mediterranem Pfannengemüse und Raclette-Käse überbacken ^{1/7/10}	19.50
„Olma“ Rösti ^{1/7/10} Olma Bratwurst mit Zwiebelringen auf knuspriger Rösti und mit Bergkäse überbacken	23.50

Pasta Vielfalt



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

18.50

8.50



Spaghetti Bolognese ^{1/4/9/10}

19.50

10.50



Klassische Älplermacaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus ^{1/4/7/9/10}
Älplermacaroni sind Macaroni, Kartoffeln und Schinkenwürfeli an Käse-Rahmsauce

17.50

13.50

Echte Bündner Spezialitäten



Prättigauer Knödli ^{1/4/7/8/9/10/11}

serviert mit hausgemachten Pizokel und mediterranem Pfannengemüse
(Prättigauer Knödli sind würzige Fleischbällchen)

26.50


14.50

Hausgemachte Capuns ^{1/4/7/9/10}

in seiner Sauce mit Bergkäse überbacken

24.50



Hausgemachte Quark-Pizokel ^{1/4/7/10} 

mit mediterranem Pfannengemüse und Lenzerheidner Bergkäse überbacken

22.50

12.50



Feine Pizzas aus dem Steinofen

Erleben Sie italienisches Flair.

Unser Pizzaiolo bäckt Ihre Pizza frisch und mit viel Liebe!

Pizza Margherita ^{4/7/9} 

Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum

16.50

Pizza Prosciutto e Funghi ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano

19.50

Pizza Quattro Stagioni ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Oregano und Oliven

22.00

Pizza Diavola ^{4/7/9/10}

Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Chili

22.50

Pizza Hawaii ^{4/7/9/10}

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Curry

20.50

Pizza Calzone (gedeckt) ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

23.00

Pizza Capo ^{4/7/9} 

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon

19.00

Pizza Bufala ^{4/7/9} 

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum

20.00

Bauern Pizza ^{1/4/7/9}


Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Bauernspeck, Ei, Lenzerheidner Bergkäse und Oregano

24.50

Pizza Parma ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Ruccola

24.00

Cinque Formaggi ^{4/7}  23.00
Mascarpone, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Bergkäse

Pizza Mamma Mia ^{4/7/9/10} 22.50
Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan

Pizza al Tonno ^{3/4/7/9} 20.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano und Knoblauch

Pizza Milano ^{4/7/9} 21.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch

Pizza Napoli ^{3/4/7/9} 19.00
Tomaten, 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
Tomaten, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze

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



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

11.50



Pinocchio ^{4/7/9/10} Tomaten, Mozzarella und Salami

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 <small>4/7/9/10</small> 	25.50
Käsefondue mit Dörrtomaten-Würfeli und Schalotten <small>4/7/9/10</small> 	29.50
Käsefondue mit frischer Kräuterpesto <small>4/7/8/9/10</small> 	27.00
Käsefondue mit Speck & Zwiebeln <small>4/7/9/10</small>	31.00
Käsefondue mit frischem Trüffel <small>4/7/9/10</small> 	36.50

Klassisches Raclette

Raclette Candle Light – für den kleinen Hunger <small>1/7/9/10/11</small> 	22.00
180g rezenten Raclette-Käse serviert mit Gschwelti Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen und eingelegten Pilzen	
Raclette Candle Light à discrétion – darf es etwas mehr sein? <small>1/7/9/10/11</small> 	37.50
Rezenter Raclette-Käse serviert mit Gschwelti, 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

Fondue Chinoise à Discretion

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 55.50
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 und Reis

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

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit **Kalbfleisch** 7.00
Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit **Rindfleisch** 6.50
Aufpreis für Fondue Chinoise mit **Kalb- und Rindfleisch gemischt** 8.00



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

pro Altersjahr

2.50





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
Schweinefilet	200g	33.00
Pouletbrust	200g	23.00
Pferdeentrecôte	200g	42.00

dazu erhalten Sie folgende Saucen: Tartar, BBQ, Knoblauch und Salsa Verde

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heißen Stein selbst:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{7/10}	Portion	6.50
Knusprige Pommes Frites ¹⁰	Portion	6.50
Gedämpfter weisser Reis	Portion	5.50
Mediterranes Pfannengemüse ¹⁰	Portion	5.50
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.50
Blattsalat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.00
Hausgemachte Kräuterbutter ^{7/10}	Portion	1.00

Vegetarische Gerichte

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

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Geflügel	CH	Thunfisch	Ghana
Schweinefleisch	CH	Sardellen	Wildfang, Pazifik
Kalbfleisch	CH		
Rindfleisch	CH		
Pferd	CH		



Hausgemachtes Schokoladenmousse ^{1/7/8/9} 14.50
mit Früchten garniert

Hausgemachtes Caramelchöpfli ^{1/7} 12.50
serviert mit Schlagrahm und frischen Früchten

Klassisches Tiramisù ^{1/4/7/9} 14.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1/4/7/8/9} 13.50

Coupé Danmark ^{1/7/8/9} 13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter kleine Portion 9.50

Bündner Coupé ^{1/7/8} 13.50
Vanille- und Baumnussglace, karamellierte Baumnüsse und Rahm kleine Portion 9.50

Bananensplitt ^{1/7/8/9} 14.50
Vanille- und Schokoladenglace mit frischer Banane, kleine Portion 10.50
Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern



Kugel Glace ^{1/7/8} 3.50
Glace-Aromen*
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Caramel, Pistazien, Stracciatella, Baumnuss

Sorbet*
grünes Apfel-Sorbet, Himbeer-Sorbet, Zitronen-Sorbet

mit Rahm Aufpreis 1.50
mit Schokoladensauce Aufpreis 2.00
mit Vodka Aufpreis 5.00



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

Wonder Bibi* ^{1/7/8} Lustige Tierfigur gefüllt mit Stracciatella

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



*Unsere Glaces und Sorbets können Spuren von Nüssen enthalten.

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