



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.

Liebe Eltern

Trotz aller Vorsicht können in einem Restaurant immer kleine Glassplitter am Boden liegen. Daher empfehlen wir, dass Ihre Kinder nicht ohne Schuhe durchs Restaurant gehen.

## ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

ab 16.00 Uhr  
ab 17.30 Uhr

Heid-Stübli Bar  
à la carte-Angebot




## Kleine Appetit-Anreger


**Bündnerteller mit Haus-Brot** <sup>4/7/9</sup> 29  
 Fleisch-Spezialitäten aus Graubünden: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren

**Bündnerfleisch** <sup>9</sup> 50g 16  
 100g 31

**Bündner Salsiz - für den Gluscht** <sup>4/9</sup> 15  
 Bündner Fleisch-Spezialität

**Lenzerheidner Bergkäse vom Brett** <sup>4/7/9</sup>  16



**Caprese** <sup>7/9</sup>  16

Crèmiger Büffelmozzarella mit Tomatensalat und frischem Basilikum

11



**Einfacher Wurstkäse-Salat mit Bündner Bergkäse** <sup>1/7/10/11</sup> 16

11

**Focaccia mit Rosmarin** <sup>4</sup>  12  
 passt zu jeder Vorspeise

*Direkt aus dem Suppentopf*

**Währschafte Bündner Gerstensuppe** <sup>4/7/9/10</sup>

14

**Tomatencrèmesuppe** <sup>7/9/10</sup> 

12

*Vitamine aus der grossen Schüssel*

**Gemischter Salat** <sup>1/7/9/10/11</sup>   
an Hausdressing


Schüssel für 1 Person	pro Person	12
Schüssel für 2 Personen	pro Person	11.5
Schüssel für 3 Personen	pro Person	11
Schüssel für 4 Personen	pro Person	10.5

**Blattsalat** <sup>1/7/9/10/11</sup>   
an Hausdressing

Schüssel für 1 Person	pro Person	11
Schüssel für 2 Personen	pro Person	10.5
Schüssel für 3 Personen	pro Person	10
Schüssel für 4 Personen	pro Person	9.5



## Knusprige Rösti-Variationen

- Klassische Rösti** <sup>1/7</sup> 25  
mit Schinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken
- Bauern Rösti** <sup>1/7</sup> 23  
mit gebratenem Speck und Spiegelei
- Vegetarische Rösti** <sup>1/7/10</sup>  23  
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclette-Käse überbacken <sup>1/7/10</sup>



## Pasta Vielfalt



**Spaghetti Napoli** <sup>1/4/9/10</sup> 

20

9



**Hörnli und Ghackets mit Apfelmus** <sup>1/4/9/10</sup>

22

11



**Klassische Äplermacaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus** <sup>1/4/7/9/10</sup>  
Äplermacaroni sind Macaroni, Kartoffeln und Schinkenwürfeli an Käse-Rahmsauce

24

11



## Echte Bündner Spezialitäten



**Bündner Capuns** <sup>1/4/7/9/10</sup>  
in seiner Sauce mit Bergkäse überbacken

26

14



**Hausgemachte Quark-Pizokel** <sup>1/4/7/10</sup>   
mit mediterranem Pfannengemüse und Lenzerheidner Bergkäse überbacken

25

11






## Feine Pizzas aus dem Steinofen

Erleben Sie italienisches Flair.

Unser Pizzaiolo backt Ihre Pizza frisch und mit viel Liebe!

<b>Pizza Margherita</b> <sup>4/7/9</sup> 	18
Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>4/7/9</sup>	22
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>4/7/9</sup>	22
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Oregano und Oliven	
<b>Pizza Diavola</b> <sup>4/7/9/10</sup>	24
Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Chili	
<b>Pizza Hawaii</b> <sup>4/7/9/10</sup>	22
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Curry	
<b>Pizza Calzone (gedeckt)</b> <sup>4/7/9</sup>	23
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	
<b>Pizza Capo</b> <sup>4/7/9</sup> 	22
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon	
<b>Pizza Bufala</b> <sup>4/7/9</sup> 	22
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	
<b>Bauern Pizza</b> <sup>1/4/7/9</sup>	27
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Bauernspeck, Ei, Lenzerheidner Bergkäse und Oregano	
<b>Pizza Parma</b> <sup>4/7/9</sup>	26
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Ruccola	

**Quattro Formaggi** <sup>4/7</sup>  24  
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesan

**Pizza Mamma Mia** <sup>4/7/9/10</sup> 26  
Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan

**Pizza al Pesto** <sup>4/7/9</sup> 22  
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Cherrytomaten

**Pizza al Tonno** <sup>3/4/7/9</sup> 22  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano und Knoblauch

**Pizza Milano** <sup>4/7/9</sup> 24  
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch

**Pizza Napoli** <sup>3/4/7/9</sup> 22  
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen

**Pizza Stella** <sup>4/7/9</sup> 27  
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

**Pizza Heid-Stübli** <sup>4/7/9</sup> 28  
Tomaten, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze

**Giorgio Armani** <sup>4/7/9</sup> 35  
Mozzarella Rindscarpaccio, schwarzer Trüffel, Steinpilze,  
Rucola, Parmesan und Trüffelöl

**Pizza "Angelo"** <sup>4/5/7/9</sup> 36  
Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten,  
Rucola, Parmesan spähne und Steinpilze  
Garniert mit Blattgold



**Mickey Mouse** <sup>4/7/9</sup>   
Tomaten und Mozzarella  
nach Wunsch auch mit Vorderschinken oder 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.

<b>Klassisches Käsefondue</b> <small>4/7/9/10</small> 	29
<b>Käsefondue mit Dörrtomaten und Schalotten</b> <small>4/7/9/10</small> 	33
<b>Käsefondue mit Speck &amp; Zwiebeln</b> <small>4/7/9/10</small>	34
<b>Käsefondue mit schwarzem Winter-Trüffel</b> <small>4/7/9/10</small> 	41







## 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 62  
**mit Kalb-, Rind- und Schweinefleisch**

dazu servieren wir Ihnen Silberzwiebeln, Cornichons, Maisköbli und Peperoni,  
Knoblauch-, Curry-, Kräuter- und Cocktailsauce sowie Pommes Frites und Reis

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

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit <b>Kalbfleisch</b>	9
Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit <b>Rindfleisch</b>	8
Aufpreis für Fondue Chinoise mit <b>Kalb- und Rindfleisch gemischt</b>	8



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

pro Altersjahr 2.5



## 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:

<b>Rindsfilet</b>	200g	52
<b>Schweinefilet</b>	200g	39
<b>Maispoularde</b>	200g	26
<b>Pferdeentrecôte</b>	200g	42

dazu erhalten Sie folgende Saucen: Knoblauch-, Curry-, Kräuter- und Cocktailsauce <sup>1/7/11</sup>

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heissen Stein selbst:

<b>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b> <sup>7</sup>	Portion	6.5
<b>Knusprige Pommes Frites</b>	Portion	6.5
<b>Gedämpfter weisser Reis</b> <sup>7</sup>	Portion	6.5
<b>Mediterranes Pfannengemüse</b> <sup>10</sup>	Portion	6.5
<b>Gemischter Salat</b> <sup>1/7/9/10/11</sup>	Portion	6.5
<b>Blattsalat</b> <sup>1/7/9/10/11</sup>	Portion	6.5

## 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 / Frankreich
Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH / Uruguay
Pferd	SP
Riesengarnelen	Vietnam
Brot	CH



<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b> <sup>1/7/9/13</sup> mit Früchten garniert		15
<b>Hausgemachtes klassisches Tiramisù</b> <sup>1/4/7/9</sup>		15
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>1/4/7/8/9</sup>		14
<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1/7/8/9/13</sup> Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	kleine Portion	14 10
<b>Bündner Coupe</b> <sup>1/7/8/13</sup> Vanille- und Haselnussglace, karamellisierte Baumnüsse und Rahm	kleine Portion	14 10
<b>Heisse Liebe</b> <sup>1/7/8/9/13</sup> Vanilleglace mit heissem Waldbeerenragout und Rahm	kleine Portion	15 11

Ganz nach dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch und Rahm aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.



**Kugel Glace oder Sorbet** <sup>1/7/8</sup> 4.5

**Glace Aromen**

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Haselnuss

**Sorbet Aromen**

Mango, Zitrone

mit Rahm	Aufpreis	1.5
mit Schokoladensauce	Aufpreis	2
mit Vodka	Aufpreis	5
mit Smarties	Aufpreis	1



**Dino** <sup>1/7/8</sup> Lustige Tierfigur gefüllt mit Vanilleglace und Caramelsauce

**Wonder Bibi** <sup>1/7/8</sup> Lustige Tierfigur gefüllt mit Stracciatellaglace

6.5

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