




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.

ÖFFNUNGSZEITEN






TÄGLICH

ab 16.00 Uhr
ab 17.30 Uhr

Heid-Stübli Bar
à la carte-Angebot



Kleine Appetit-Anreger

Bündnerteller mit Haus-Brot ^{7/9}		29	
Fleisch-Spezialitäten vom Sialm aus Segnas: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren			
Bündnerfleisch ⁹	50g	16	
	100g	31	
Bündner Salsiz - für den Gluscht ⁹		15	
Diese Bündner Fleisch-Spezialitäten liefert uns die regionale Fleischrocknerei Sialm aus Segnas/Disentis			
Lenzerheidner Bergkäse vom Brett ^{7/9} 		16	
 Caprese ^{7/9} 		16	11
Crèmiger Büffelmozzarella gefüllt mit pikantem Tomatensalat und frischem Basilikum			
 Einfacher Wurstkäse-Salat mit Bündner Bergkäse ^{1/7/10/11}		16	11
Focaccia mit Rosmarin ^{4/8} 		12	
passt zu jeder Vorspeise			



Direkt aus dem Suppentopf

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

14

Tomatencrèmesuppe ^{7/9/10} 

12



Vitamine aus der grossen Schüssel

Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11} 
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 ^{1/7/9/10/11} 
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** ^{1/7/10} 25
mit Schinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken
- Bauern Rösti** ^{1/7/10} 23
mit gebratenem Speck und Spiegelei
- Vegetarische Rösti** ^{1/7/10}  23
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclette-Käse überbacken ^{1/7/10}
- „Olma“ Rösti** ^{1/7/10} 26
Olma Bratwurst mit Zwiebelringen auf knuspriger Rösti
und mit Bergkäse überbacken

Pasta Vielfalt

- | | | | |
|--|--|----|----|
|  | Spaghetti Napoli ^{1/4/9/10}  | 20 | 9 |
|  | Spaghetti Bolognese ^{1/4/9/10} | 22 | 11 |
|  | Klassische Äplermacaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus ^{1/4/7/9/10}
Äplermacaroni sind Macaroni, Kartoffeln und Schinkenwürfeli an Käse-Rahmsauce | 24 | 11 |

Echte Bündner Spezialitäten

- | | | | |
|--|---|----|----|
|  | Hausgemachte Capuns ^{1/4/7/9/10}
in seiner Sauce mit Bergkäse überbacken | 26 | 14 |
|  | Hausgemachte Quark-Pizokel ^{1/4/7/10}  | 25 | 11 |




Feine Pizzas aus dem Steinofen

Erleben Sie italienisches Flair.

Unser Pizzaiolo backt Ihre Pizza frisch und mit viel Liebe!

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

Quattro Formaggi ^{4/7}  24
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesan

Pizza Mamma Mia ^{4/7/9/10} 26
Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan

Pizza al Pesto ^{4/7/9} 22
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Cherrytomaten

Pizza al Tonno ^{3/4/7/9} 22
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano und Knoblauch

Pizza Milano ^{4/7/9} 24
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch

Pizza Napoli ^{3/4/7/9} 22
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen

Pizza Stella ^{4/7/9} 27
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

Pizza Heid-Stübli ^{4/7/9} 28
Tomaten, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze

Giorgio Armani ^{4/7/9} 35
Mozzarella Rindscarpaccio, schwarzer Trüffel, Steinpilze,
Rucola, Parmesan und Trüffelöl





Pizza Angelo's Trilogie ^{4/5/7/9} 34
- Rindfiletspitzen, Rucola und Parmesan
- Riesencrevetten, Knoblauch und Oregano
- Parmaschinken, Fleischtomaten und Basilikum




Mickey Mouse ^{4/7/9} 
Tomaten und Mozzarella
nach Wunsch auch mit Schinken 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.

Klassisches Käsefondue <small>4/7/9/10</small> 	29
Käsefondue mit Dörrtomaten-Würfeli und Schalotten <small>4/7/9/10</small> 	33
Käsefondue mit frischer Kräuterpesto <small>4/7/8/9/10</small> 	32
Käsefondue mit Speck & Zwiebeln <small>4/7/9/10</small>	34
Käsefondue mit frischem Trüffel <small>4/7/9/10</small> 	41

Klassisches Raclette

Raclette Klassisch <small>1/7/9/10/11</small> 	27
--	----

200g rezenten Raclette-Käse serviert mit Gschwelti
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen und eingelegten Pilzen

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 eingelegte Pilze,
Knoblauch-, Curry-, Chimichurri- 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 **Kalbfleisch**

8

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit **Rindfleisch**

8

Aufpreis für Fondue Chinoise mit **Kalb- und Rindfleisch gemischt**

9



**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:

Rindsfilet	200g	52
Schweinefilet	200g	39
Pouletbrust	200g	26
Pferdeentrecôte	200g	42

dazu erhalten Sie folgende Saucen: Knoblauch-, Curry-, Chimichurri- und Cocktailsauce

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heißen Stein selbst:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{7/10}	Portion	6.5
Knusprige Pommes Frites ¹⁰	Portion	6.5
Gedämpfter weisser Reis	Portion	6.5
Mediterranes Pfannengemüse ¹⁰	Portion	6.5
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11}	Portion	7.5
Blattsalat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.5
Hausgemachte Kräuterbutter ^{7/10}	Portion	2

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
Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH
Pferd	NL
Riesengarnelen	Vietnam
Brot	CH



Hausgemachtes Schokoladenmousse ^{1/7/8/9} 15
mit Früchten garniert

Hausgemachtes Panna Cotta ^{7/9} 13
mit Waldbeeren

Klassisches Tiramisù ^{1/4/7/9} 15

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1/4/7/8/9} 14

Coupe Dänemark ^{1/7/8/9} 14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter kleine Portion 10

Bündner Coupe ^{1/7/8} 14
Vanille- und Baumnussglace, karamellierte Baumnüsse und Rahm kleine Portion 10

Heisse Liebe ^{1/7/8/9} 15
Vanilleglace mit heissem Waldbeerenragout und Rahm kleine Portion 11



Kugel Glace oder Sorbet ^{1/7/8} 4

Glace Aromen

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Baumnuss

Sorbet Aromen

Mango, Zitrone

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



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

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

6

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