




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




Bündnerteller mit Haus-Brot ^{4/7/9} 29
Fleisch-Spezialitäten aus Graubünden: Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren

Bündnerfleisch ⁹ 50g 16
100g 31

Bündner Salsiz - für den Gluscht ^{4/9} 17
Bündner Fleisch-Spezialität

Lenzerheidner Bergkäse vom Brett ^{4/7/9}  16



Caprese ^{7/9}  17
Crèmiger Büffelmozzarella mit Tomatensalat und Basilikum

12



Einfacher Wurstkäse-Salat mit Bündner Bergkäse ^{1/7/10/11} 16

11

Focaccia mit Rosmarin ⁴  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



Klassische Rösti ^{1/7}	26
mit Vorderschinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken	
Bauern Rösti ^{1/7}	24
mit gebratenem Speck und Spiegelei	
Vegetarische Rösti ^{1/7/10} 	24
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclette-Käse überbacken	



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

20

9



Hörnli und Ghackets mit Apfelmus ^{1/4/9/10}

23

11



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

24

11




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

28

16



Bündner Quark-Pizokel ^{1/4/7/10} 
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!

Pizza Margherita ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

19

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

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano

23

Pizza Quattro Stagioni ^{4/7/9}

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

23

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

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

25

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

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Curry

23

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

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons

24

Pizza Capo ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon

23

Pizza Bufala ^{4/7/9}

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum

23

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

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

28


Pizza Parma ^{4/7/9}

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Ruccola

27

Quattro Formaggi ^{4/7}  25
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesan

Pizza Mamma Mia ^{4/7/9/10} 27
Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan

Pizza al Pesto ^{4/7/9}  23
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Cherrytomaten

Pizza al Tonno ^{3/4/7/9} 23
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano und Knoblauch

Pizza Milano ^{4/7/9} 25
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch

Pizza Napoli ^{3/4/7/9} 23
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen

Pizza Stella ^{4/7/9} 28
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan




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

Pizza "Angelo" ^{4/5/7/9} 36
Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten,
Rucola, Parmesan spähne und Steinpilze

 **Mickey Mouse** ^{4/7/9}  12
Tomaten und Mozzarella
nach Wunsch auch mit Vorderschinken oder Salami



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</small> 	30
Käsefondue mit Dörrtomaten und Schalotten <small>4/7/9</small> 	34
Käsefondue mit Speck & Zwiebeln <small>4/7/9</small>	35
Käsefondue mit schwarzem Winter-Trüffel <small>4/7/9</small> 	42

Kirsch – der Fondueklassiker

Ein Schluck guter Kirsch gehört einfach dazu! Sein fruchtig-würziges Aroma harmoniert wunderbar mit dem cremigen Käse und bringt Schwung in jede Fondue-Runde. Wir beziehen unseren Kirsch von der Destillerie Urs Hecht aus Gunzwil, Luzern.

Kirsch im kleinen Fondue - Caquelon	4cl	5
--	-----	---



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

64

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 **Kalbfleisch**

10

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit **Rindfleisch**

9

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 mit Essen.**

pro Altersjahr

3.5





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	37
Maispoularde	200g	26
Pferdeentrecôte	200g	42

dazu erhalten Sie folgende Saucen: Knoblauch-, Curry-, Kräuter- und Cocktailsauce ^{1/7/11}

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heissen Stein selbst:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ⁷	Portion	6.5
Knusprige Pommes Frites	Portion	6.5
Gedämpfter weisser Reis ⁷	Portion	6.5
Mediterranes Pfannengemüse ¹⁰	Portion	6.5
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.5
Blattsalat ^{1/7/9/10/11}	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 / FR
Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH / UY / PY
Pferd	SP
Sardellen	Peru
Brot	CH
Thunfisch	Thailand



Hausgemachtes Schokoladenmousse ^{1/7/9/13}	15
mit Früchten garniert	
Hausgemachtes klassisches Tiramisù ^{1/4/7/9}	15
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1/4/7/8/9}	14
Coupe Dänemark ^{1/7/8/9/13}	15
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und gerösteten Mandeln	kleine Portion 11
Bündner Coupe ^{1/7/8/13}	15
Vanille- und Haselnussglace, karamellisierte Haselnüsse und Rahm	kleine Portion 11
Heisse Liebe ^{1/7/13}	16
Vanilleglace mit heissem Himbeerragout und Rahm	kleine Portion 12

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.

Glacella
da Valbella
by AlpinTrend



Kugel Glace oder Sorbet ^{1/2/7/8} 4.5

Glace Aromen

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Haselnuss

Sorbet Aromen

Mango, Zitrone

mit Rahm⁷

mit Schokoladensauce ^{7/8/13}

mit Vodka

mit Smarties

Aufpreis 1.5

Aufpreis 2

Aufpreis 5

Aufpreis 1



Dino ^{1/7/8}

Lustige Tierfigur gefüllt mit Vanilleglace und Caramelsauce

Wonder Bibi ^{1/7/8}

Lustige Tierfigur gefüllt mit Stracciatellaglace

6.5

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