



# 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 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

12

Crèmeiger Büffelmozzarella mit Tomatensalat und Basilikum



### 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*

**Währschafta 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 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



## Pasta Vielfalt



**Spaghetti Napoli** 1/4/9/10

20

9



**Hörnli und Ghackets mit Apfelmus** 1/4/9/10

23

11



**Klassische Älplermacaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus** 1/4/7/9/10

24

11

Älplermacaroni sind Macaroni, Kartoffeln und Schinkenwürfeli an Käse-Rahmsauce



## Echte Bündner Spezialitäten



**Capuns Val Lumnezia** 1/4/7/9/10

28

16

in seiner Sauce mit Bergkäse überbacken



**Bündner Quark-Pizokel** 1/4/7/10

25

11

mit mediterranem Pfannengemüse und Lenzerheidner Bergkäse überbacken

# *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

<b>Quattro Formaggi</b>  4/7	25
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesan	
<b>Pizza Mamma Mia</b>  4/7/9/10	27
Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan	
<b>Pizza al Pesto</b>  4/7/9	23
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Cherrytomaten	
<b>Pizza al Tonno</b>  3/4/7/9	23
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano und Knoblauch	
<b>Pizza Milano</b>  4/7/9	25
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>Pizza Napoli</b>  3/4/7/9	23
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen	
<b>Pizza Stella</b>  4/7/9	28
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	
<b>Pizza Heid-Stübli</b>  4/7/9	28
Tomaten, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze	
<b>Pizza "Angelo"</b>  4/5/7/9	36
Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan spähne und Steinpilze	
<b>Mickey Mouse</b>  4/7/9	12
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</small>		30
<b>Käsefondue mit Dörrtomaten und Schalotten</b>	<small>4/7/9</small>		34
<b>Käsefondue mit Speck &amp; Zwiebeln</b>	<small>4/7/9</small>		35
<b>Käsefondue mit schwarzem Winter-Trüffel</b>	<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 Fondu-Runde. Wir beziehen unseren Kirsch von der Destillerie Urs Hecht aus Gunzwil, Luzern.

<b>Kirsch im kleinen Fondue - Caquelon</b>	<small>4cl</small>	5
--	--------------------	---

## *Fondue Chinoise à Discretion*

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

### **Fondue Chinoise à discréton** 1/7/9/10/11

64

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

dazu servieren wir Ihnen Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskörbli 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 discréton der Eltern mit Essen.**

pro Altersjahr

3.5





## 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	37
<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 / FR
Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH / UY / PY
Pferd	SP
Sardellen	Peru
Brot	CH
Thunfisch	Thailand



<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b>	<small>1/7/9/13</small>	15
mit Früchten garniert		
<b>Hausgemachtes klassisches Tiramisù</b>	<small>1/4/7/9</small>	15
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	<small>1/4/7/8/9</small>	14
<b>Coupe Dänemark</b>	<small>1/7/8/9/13</small>	15
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und gerösteten Mandeln	kleine Portion	11
<b>Bündner Coupe</b>	<small>1/7/8/13</small>	15
Vanille- und Haselnussglace, karamellisierte Haselnüsse und Rahm	kleine Portion	11
<b>Heisse Liebe</b>	<small>1/7/13</small>	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

	<b>Kugel Glace oder Sorbet</b>	<small>1/2/7/8</small>	4.5
<b>Glace Aromen</b>			
	Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Haselnuss		
<b>Sorbet Aromen</b>			
Mango, Zitrone			
mit Rahm <sup>7</sup>	Aufpreis	1.5	
mit Schokoladensauce	<small>7/8/13</small>	Aufpreis	2
mit Vodka	Aufpreis	5	
mit Smarties	Aufpreis	1	
	<b>Dino</b>	<small>1/7/8</small>	Lustige Tierfigur gefüllt mit Vanilleglace und Caramelsauce
	<b>Wonder Bibi</b>	<small>1/7/8</small>	Lustige Tierfigur gefüllt mit Straciatellaglace

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