



Lieber Gast

Schön, dass Sie da sind!

Auch diesen Sommer ist unser Restaurant Heid-Stübli als Pop-Up Restaurant in die Gemäuer des Restaurants Giardino gezogen. Freuen Sie sich auf einen geselligen Abend und geniessen Sie unsere Heid-Stübli Klassiker wie Käsefondue, Rösti oder ein edles Rindsfilet vom heissen Stein in bester Gesellschaft Ihrer Freunde und Familie.

Im charmanten Restaurant Kuchikästli laden wir Sie zum Schlemmen ein. Hier findet sicher jeder etwas, das schmeckt: bekannte Klassiker und feine Gerichte, die alle mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Detail für Sie zubereitet werden. Nicht zu vergessen sind natürlich unsere jüngsten Gäste, die sich auch auf eine raffinierte Karte freuen dürfen!

Geniessen Sie – egal in welchem Restaurant Sie sitzen – die authentischen Aromen beider Karten und die gemütliche Atmosphäre. Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein. Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.

Reto Feller

Direktor & Gastgeber

***Käsefondue, Fondue Chinoise und Fleisch vom heissen Stein servieren wir Ihnen gerne im Sommer Heid-Stübli und auf der Sonnenterrasse, nicht aber im Kuchikästli.**

Vorspeisen

Gemischter Salat und Blattsalat ^{1/7/8/9/10/11} 		15
vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings		
Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert ^{1/4/7/11}		18
Cervelat, Bündner Bergkäse, Ei und Blattsalat		
Bündnerteller mit Ruchbrot ^{4/7/9} <i>Nach Verfügbarkeit</i>	klein	29
Fleischspezialitäten aus Graubünden:	gross	43
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse		
Lenzerheidner Bergkäse vom Brett ^{7/9/10/11} 		16
mit Birnenbrot		
Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf) ^{1/4/7/9/11}	klein	25
fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, Wachtelei und Senf, serviert mit Toast und Butter	gross	32
Maroni-Kürbismousse ^{7/8/9} 		17
auf mariniertem Randen mit Nüsslisalat, karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Baumüssen		
Focaccia mit Rosmarin ^{4/8} 		12
passt zu jeder Vorspeise		

Suppen

Tagessuppe ^{1/4/7}		12
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido ^{7/9} 		14
mit gerösteten Kernen und geschmortem Apfel		
Klassische Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10}		15
Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und Rahm		

Hauptgänge mit Fleisch

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7}	gross	49
mit buntem Gemüse, Pommes frites, Zitrone und Preiselbeere	klein	43
Cordon Bleu vom Reh ^{1/4/7}		40
gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse dazu Petersilienkartoffeln, Apfel-Rotkraut, Zitrone und Preiselbeeren		
Klassischer Hirschpfeffer ^{1/4/7/9}		35
mit Spätzli, gebratenem Speck, Pilzen und Rosenkohl		
Entrecôte double vom Schweizer Weiderind ^{1/7/9}	pro Person	65
Für 2 Personen Für Sie am Tisch tranchiertes Swiss Origine Rinds-Entrecôte serviert mit Sauce Bernaise, buntem Sommergemüse und Pommes frites		

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet ^{3/7/9}		32
mit Rucolaschaum, honigglasiertem Wurzelgemüse und Tomatenrisotto		

Hauptgänge Vegetarisch

Buntes Thai Curry ^{2/12} 		25
mit Gemüse, Mango, Shiitakepilzen, gerösteten Erdnüssen, Sesam und duftendem Jasminreis (leicht scharf)		
Goldener Herbstteller ^{1/4/7} 		30
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Maroni mit Pilzsauce		
Bündner Quarkpizokel ^{1/4/7/10} 		28
in Käserahmsauce mit gebratenen Pilzen, Wirz und knusprigen Röstzwiebeln		

Schweizer Spezialitäten

Klassische Rösti ^{1/7}	26
mit Vorderschinken, Spiegelei und Bergkäse überbacken	
Vegetarische Rösti ⁷ 	24
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclettekäse überbacken	
Klassische Älplermagronen ^{1/4/7}	24
mit Vorderschinken, Kartoffeln, Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	
Bündner Capuns ^{1/4/7}	28
Capuns sind eine traditionelle Schweizer Spezialität aus dem Kanton Graubünden. Es handelt sich um mit einer Spätzli-ähnlichen Teigmasse und Bündnerfleisch gefüllte Mangoldblätter, die in einer Rahmsauce gekocht werden.	

Lenzerheidner Bergkäse Fondue*

Frisches Käsefondue aus der Lenzerheidner Dorfkäserei Puracenter.

Unsere Fondues servieren wir Ihnen bereits ab einer Person.

250 g Fondue, serviert mit Ruchbrotwürfeli und Kartoffeln. Preis pro Person.

Klassisches Käsefondue ^{4/7/9} 	31
Käsefondue mit Speck & Röstzwiebeln ^{4/7/9}	36
Käsefondue mit Trüffel ^{4/7/9} 	42

Urs Hecht Fondue-Kirsch

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

*Käsefondue, Heisser Stein und Fondue Chinoise servieren wir gerne im Sommer Heid-Stübli und auf der Sonnenterrasse, nicht aber im Kuchikästli.

Fondue Chinoise à Discrétion*

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} 65

mit Kalb-, Rind- und Schweinefleisch

dazu servieren wir Ihnen Essiggemüse, Pommes frites, Reis
und unsere **hausgemachten Saucen** ^{1/7/9/11}:
Curry, Kräuter, Knoblauch und Cocktail

Auch als Fleischkombination mit:

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit **Kalbfleisch** 10

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit **Rindfleisch** 9

Aufpreis für Fondue Chinoise mit **Kalb- und Rindfleisch** 9

Kinder von 4 bis 11 Jahren dürfen gerne beim pro Altersjahr 3.5
Fondue Chinoise à discrétion der Eltern mitessen.

**Im Anschluss kann die Bouillon auf Wunsch
mit Sherry verfeinert werden**

5

*Käsefondue, Heisser Stein und Fondue Chinoise servieren wir gerne im Sommer Heid-Stübli
und auf der Sonnenterrasse, nicht aber im Kuchikästli.

Fleisch vom heissen Stein*

Grillieren Sie selbst auf dem heißen Stein und machen Sie Ihren Abend zum kulinarischen Erlebnis!

Wählen Sie Ihre Lieblingssorte Fleisch und die passenden Beilagen.

Dazu servieren wir Ihnen unsere vier **hausgemachten Saucen** ^{1/7/9/11}:
Curry, Kräuter, Knoblauch und Cocktail.

Rindsfilet	200g	52
Schweinsfilet	200g	37
Maispoularde	200g	26

Beilagen:

Portion Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ⁷	6.5
Portion Knusprige Pommes frites	6.5
Portion Kräuterreis ⁷	6.5
Portion Mediterranes Pfannengemüse ¹⁰	6.5

*Käsefondue, Heisser Stein und Fondue Chinoise servieren wir gerne im Sommer Heid-Stübli und auf der Sonnenterrasse, nicht aber im Kuchikästli.

Pizza

Pizza Margherita ^{4/7/9} 	19
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	
Pizza Prosciutto & Funghi ^{4/7/9}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	
Pizza Quattro Stagioni ^{4/7/9}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Oregano und Oliven	
Pizza Diavola ^{4/7/9/10}	25
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Chili	
Pizza Hawaii ^{4/7/9/10}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Curry	
Pizza Calzone (gedeckt) ^{4/7/9}	24
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	
Pizza Capo ^{4/7/9} 	23
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons	
Pizza Bufala ^{4/7/9} 	23
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	
Bauern Pizza ^{1/4/7/9}	28
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Bauernspeck, Spiegelei, Lenzerheidner Bergkäse und Oregano	
Pizza Parma ^{4/7/9}	27
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	
Pizza Quattro Formaggi ^{4/7} 	25
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesan	

Pizza Mamma Mia ^{4/7/9}	27
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan	
Pizza Milano ^{4/7/9}	25
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch	
Pizza Napoli ^{3/4/5/7/9}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen	
Pizza al Tonno ^{3/4/7/9}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Oregano	
Pizza Stella ^{4/7/9}	28
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	
Pizza al Pesto ^{4/7/9} 	23
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto und Cherrytomaten	
Pizza Heid-Stübli ^{4/7/9}	28
Tomatensauce, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze	

Alle Pizzen gibt es auf Wunsch auch glutenfrei.

Desserts

Klassische Cremeschnitte ^{1/4/7}	15
mit Erdbeerragout und zarten Schokoladensplittern	
Vermicelles ^{1/7/9}	15
mit Weinbrand verfeinert auf Vanilleglace und süssen Kirschen	
Hausgemachtes Tiramisu ^{1/4/7/9}	15
garniert mit frischen Früchten	
Apfelstrudel ^{1/4/7/8/9}	15
mit warmer Vanillesauce	

Zum Dessert empfehlen wir einen aromatischen Wein:

Portwein Tawny 20 years	5cl	11
Quinta do Vallado		
Heideboden Süss	5cl	7
Hannes Reeh – Burgenland, Welschriesling, Sämling 88		
Piesporter Goldtröpfchen Spätlese	5cl	8
Nik Weis – Mosel, Riesling		

Glace Karte

Für eine feine Kugel Glace, bleibt immer Platz...

Coupe

Coupe Dänemark ^{1/4/7/8/13}		15
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	11
Heisse Liebe ^{1/4/7/13}		16
Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm	klein	12
Wiener Eiskaffee ^{1/4/7/13}		15
Vanille- und Moccaglace mit Kaffee und Rahm	klein	11
Bündner Coupe ^{1/4/7/8/13}		15
Vanille- und Haselnussglace mit Karamelsauce mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein	11

Glace Aromen

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Haselnuss

Sorbet Aromen

Mango und Zitrone

Kugel Glace ^{1/7/8/13}	4.5
mit Schlagrahm ⁷	1.5
mit Schokoladensauce ⁷	2
mit Smarties	1

mit Vodka	5
mit Baileys Irish Cream	5
mit Kahlúa	5
mit Malibu	5

*Unsere Glacen können Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

Allergene und Herkunft

Brot Allergene:

Ruch-, Baumnuss-, Krustenbrot ^{4/7/8}

Roggenvollkornbrot ⁴

Toastbrot ^{4/7}

Brötli ^{4/7/12}

Gipfeli ^{1/4/7/12}

Deklaration

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

Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

Allergien

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Sardellen:	Peru, FAO 87
Kalbfleisch:	Schweiz	Hirsch	Neuseeland
Rindfleisch:	Schweiz	Reh	Österreich
Geflügel:	Schweiz/Frankreich	Brot:	Schweiz
Saibling:	Island		