

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. Unser Service- und Küchenteam von F&B Managerin Paula Traffelet & Küchenchef Hannes Piontek berät und verwöhnt Sie von Herzen gern! Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.


Reto Feller
Direktor & Gastgeber

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


Restaurant Kuchikästli



VORSPEISEN

- Gemischter Salat oder Blattsalat** ^{2/4/7/10} 15
vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf)** ^{1/4/7/9/11} 25
Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons,
Petersilie, Eigelb und Senf
serviert mit Toast und Butter
- Gebackener Kräuterkäse mit Apfel-Chutney** ^{1/4/7/8} 22
Bergkäse, Kräuter, Pak Choi und geröstete Cashewkerne
- Variation von Rüben auf gedämpften Bulgur** ^{4/9}  20
Wurzelgemüse, levantinische Gewürze und Granatapfel

SUPPEN

- Tagessuppe** ^{2/4/7/10} 12
- Klare Essenz von sonnengereiften Tomaten**  14
mit Lauch, Kartoffeln und Basilikum



HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7/10}	gross	49
mit buntem Gemüse, Petersilie, Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeere	klein	43
Grilliertes Steak von der Rindshuft ⁷		39
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck, mediterranem Gemüse und pikanter Tomaten-Salsa		
In Kräutermilch gegarte Pouletbrust ^{7/9/11}		35
mit Pak Choi, Carnaroli Risotto und Meaux-Senf-Sauce		
Zartes Stück vom Lammrücken mit buntem Pfeffer ^{7/9}		42
dazu Bramata, Pilze und Rosmarinsauce		

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Gebratenes Forellenfilet ^{3/7}		37
mit Meerrettich, Mini-Kartoffeln, Erbsen und Frühlingszwiebeln		
Im Gemüsesud gegarter Oktopus ^{1/4}		32
mit Ananas, Venere Reis, Radieschen, Lauch und Safransauce		



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Eierschwämmli Risotto ⁷		30
mit Bergkäse, konfiertem Tomate und Frühlingszwiebel		
Chana Dal Masala mit Bananenbrot 		25
Indisches Linsencurry mit Kichererbsen, Kokosmilch und Gemüse		
Spinatstrudel auf grünem Linsensalat ⁴ 		25
mit Berglinsen, Radieschen und Maggikraut		
Hausgemachte Frischkäse-Ravioli ^{1/4/7}		32
mit Erbsen, Parmesan und Kirschtomaten		

Pop-Up Sommer Heid-Stübli




KLEINE APPETIT-ANREGER

- Bündnerteller mit Haus-Brot** ^{4/7/9} 29
Fleischspezialitäten vom Sialm aus Segnas:
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck
und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren
- Lenzerheidner Bergkäse vom Brett mit Birnbrot** ^{7/9/10/11} 16
- Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert** ^{1/7/11} 18
Cervelat, Bündner Bergkäse, Ei und Salat
-  11
- Focaccia mit Rosmarin** ^{4/8}  12
passt zu jeder Vorspeise

SUPPE

- Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe** ^{4/7/9/10} 15
Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und Rahm

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

- Klassische Rösti** ^{1/7} 25
mit Schinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken
- Vegetarische Rösti** ^{1/9/7/10} 23
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclettekäse überbacken
- Klassische Äplermagronen** ^{1/4/7/9/10} 24
mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus
-  11
- Hausgemachte Capuns** ^{1/4/7/9/10} 26



KÄSEFONDUE*

Unsere Fondues servieren wir Ihnen bereits ab einer Person.

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

Klassisches Käsefondue ^{4/7/9/10} 30

Käsefondue mit Speck & Schmelzzwiebeln ^{4/7/9/10} 35

FONDUE CHINOISE A 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 Essiggemüse, sowie Pommes Frites und Reis

und unsere Hausgemachten Saucen: Curry, Kräuter, Knoblauch und Café de Paris Butter

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

*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 Essvergnügen! Unseren heissen Stein servieren wir Ihnen pro Person und wahlweise mit:

Rindsfilet	200g	52
Schweinsfilet	200g	39
Pouletbrust	200g	26

dazu servieren wir unsere Hausgemachten Saucen:
Curry, Kräuter, Knoblauch und Café de Paris Butter

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heissen Stein selbst:

Bratkartoffeln ⁷	Portion	6.5
Knusprige Pommes Frites	Portion	6.5
Kräuterreis ⁷	Portion	6.5
Grillgemüse	Portion	6.5
Salat vom Buffet	Portion	15

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

PIZZA

Erleben Sie italienisches Flair.

Unser Pizzaiolo backt Ihre Pizza frisch und mit viel Liebe!

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

Pizza Milano ^{4/7/9}	24
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch	
Pizza Napoli ^{3/4/5/7/9}	22
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen	
Pizza al Tonno ^{3/4/7/9}	22
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Oregano	
Pizza Stella ^{4/7/9}	27
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	
Pizza al Pesto ^{4/7/9}	22
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto und Cherrytomaten	
Pizza Heid-Stübli ^{4/7/9}	28
Tomatensauce, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze	

DESSERTS

Schokoladen Gnocchis und Aprikose ^{1/7} mit Rundkornreis, Schweizer Schokolade und in Salbei eingelegte Aprikosen	19
Mousse vom Heumlich-Joghurt und Tannenhonig ^{1/4/7} mit Naturjoghurt, Molke, Biskuit und Konfitüre	17
Hausgemachtes Tiramisu ^{1/4/7/9} mit Früchten garniert	15
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1/4/7/8/9}	15

Geniessen Sie unsere Desserts mit einem feinen Süsswein

Portwein Tawny 20 years Quinta do Vallado	5cl	11
Kracher Beerenauslese Welschriesling, Chardonnay, Burgenland	5cl	7
Hof Piesporter Goldtröpfchen Spätlese Riesling, Nik Weis, Mosel	5cl	8
Bündner Röteli	4cl	5

oder bestellen Sie unseren Digestiv Wagen direkt zu sich an den Tisch.

GLACE KARTE

Zeit und Platz für eine feine Kugel Glace bleibt immer.


COUPE

Coupe Dänemark ^{1/7/8}		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	10
Heisse Liebe ^{1/8}		15
Vanilleglace mit Himbeeren und Rahm	klein	11
Wiener Eiskaffee ^{1/8}		15
Vanille- und Moccaglace mit Kaffee und Rahm	klein	11
Bündner Coupe ^{1/7/8}		15
Vanille- und Baumnussglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm	klein	11

Glace Aromen

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Baumnuss,
Mango und Zitronensorbet

Kugel Glace ^{1/7/8}		4
mit Rahm ⁷		+ 1.5
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}		+ 2
mit Vodka		+ 5

Vegane Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

Deklaration

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

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 MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Lamm:	Neuseeland/Australien
Kalbfleisch:	Schweiz	Forelle:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/Uruguay	Oktopus:	Australien
Geflügel:	Schweiz/Frankreich	Brot:	Schweiz