

Lieber Gast

Schön, dass Sie da sind!

Auch diese Sommersaison 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 Restaurantleiter Massimo Scotto di Vetta & 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** <sup>1/4/7/10/11</sup> 15  
vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf)** <sup>1/4/7/9/11</sup> 25  
Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons,  
Petersilie, Eigelb und Senf  
serviert mit Toast und Butter
- Carpaccio vom Hirsch** <sup>8/9</sup> 24  
mit Baumnussmarinade, Nüsslisalat und getrockneten Früchten
- Gebackener Kräuterkäse mit Apfel-Chutney** <sup>1/4/7/8</sup> 22  
Bergkäse, Kräuter, Pak Choi und geröstete Cashewkerne
- Geschmorter Hokaido Kürbis mit eingelegter Rotweifeige** <sup>9</sup>  19  
auf Balsamapfelsauce und gerösteten Kürbiskernen

## SUPPEN

- Tagessuppe** <sup>1/4/7</sup> 12
- Klare Wildessenz mit Steinpilzravioli** <sup>1/4/7/10</sup> 14

## HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

<b>Paniertes Wiener Kalbsschnitzel</b> <sup>1/4/7/10</sup>	gross	49
mit buntem Gemüse, Petersilie, Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeere	klein	43
<b>Grilliertes Steak vom Rinds Entrecôte</b> <sup>7</sup>		43
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck, mediterranem Gemüse und pikanter Tomaten-Salsa		


### PASSEND ZUR SAISON UNSERE WILD SPEZIALITÄTEN

<b>Rosa gebratener Rehrücken im Nussmantel</b> <sup>2/7/8/9</sup>	55
mit Calvados-Sauce, Kürbiskernrisotto, Eierschwämmli und Rosenkohl	
<b>Zartes Wildschweinragout</b> <sup>1/4/7/9</sup>	35
mit Kürbisspätzli, Weissweibirne und Preiselbeeren	
<b>Steak vom Hirsch</b> <sup>1/4/7/9</sup>	45
auf Portweinsauce mit Apfel-Rotkraut, Pistazien Gnocchi und eingelegten Marroni	

## HAUPTGÄNGE MIT FISCH

- Gebratenes Forellenfilet** <sup>3/7/9</sup> 37  
mit Meerrettich, Mini-Kartoffeln, Erbsen und Lauchzwiebeln
- Gebratene Riesenkrevetten** <sup>1/4/5/7</sup> 38  
mit Tagliatelle, Tomaten Pesto und Parmesan



## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

- Eierschwämmli Risotto** <sup>7</sup> 30  
mit Bergkäse, konfierten Tomaten und Frühlingszwiebel
- Chana Dal Masala mit Bananenbrot** <sup>4/12</sup>  25  
Indisches Linsencurry mit Kichererbsen, Kokosmilch und Gemüse
- Goldener Herbstteller** <sup>1/4/7</sup> 33  
Kürbisspätzli mit Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, Eierschwämmli  
und eingelegten Marroni

# Pop-Up Sommer Heid-Stübli




## KLEINE APPETIT-ANREGER

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

## SUPPE

- Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe** <sup>4/7/9/10</sup> 15  
Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und Rahm

## SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

- Klassische Rösti** <sup>1/7</sup> 25  
mit Vorderschinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken
- Vegetarische Rösti** <sup>7</sup> 23  
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclettekäse überbacken
- Klassische Äplermagronen** <sup>1/4/7/9/10</sup> 24  
mit Vorderschinken, Röstzwiebeln und Apfelmus
-  11
- Hausgemachte Capuns** <sup>1/4/7/9/10</sup> 26



## KÄSEFONDUE\*

Unsere Fondues servieren wir Ihnen bereits ab einer Person.

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

**Klassisches Käsefondue** <sup>4/7/9</sup> 30

**Käsefondue mit Speck & Schmelzzwiebeln** <sup>4/7/9</sup> 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** <sup>1/7/9/10/11</sup> 62

mit Kalb-, Rind- und Schweinefleisch

dazu servieren wir Ihnen Essiggemüse, sowie Pommes Frites und Reis

und unsere Hausgemachten Saucen: Curry, Kräuter, Knoblauch und Cocktail

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:

<b>Rindsfilet</b>	200g	52
<b>Schweinsfilet</b>	200g	39
<b>Pouletbrust</b>	200g	26

dazu servieren wir unsere Hausgemachten Saucen:  
Curry, Kräuter, Knoblauch und Cocktail

### Wählen Sie Ihre Beilagen zum heissen Stein selbst:

Bratkartoffeln <sup>7</sup>	Portion	6.5
Knusprige Pommes Frites	Portion	6.5
Kräuterreis <sup>7</sup>	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!

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

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

## DESSERTS

<b>Mousse vom Heumlich-Joghurt und Tannenhonig</b> <sup>1/4/7</sup> mit Naturjoghurt, Molke, Biskuit und Konfitüre	17
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>1/4/7/9</sup> mit Früchten garniert	15
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>1/4/7/8/9</sup>	15

Geniessen Sie unsere Desserts mit einem feinen Süsswein

Portwein Tawny 20 years Quinta do Vallado	5cl	11
Portwein Weiss Quinta do Vallado	5cl	6
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.



Zeit und Platz für eine feine Kugel Glace hergestellt von unserem Partnerbetrieb bleibt immer.

## COUPE


<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1/4/7/8/13</sup>		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	10
<b>Heisse Liebe</b> <sup>1/4/7/13</sup>		15
Vanilleglace mit Himbeeren und Rahm	klein	11
<b>Wiener Eiskaffee</b> <sup>1/4/7/13</sup>		15
Vanille- und Moccaglace mit Kaffee und Rahm	klein	11
<b>Bündner Coupe</b> <sup>1/4/7/8/13</sup>		15
Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein	11
<b>Coupe Nesselrode</b> <sup>1/4/7/13</sup>		17
Vanilleglace mit Vermicelles, Meringue und Cocktailkirsche	klein	13

## Glace Aromen <sup>1/7\*</sup>

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Haselnuss<sup>8</sup>,  
Mango und Zitronensorbet

<b>Kugel Glace</b> <sup>1/7/8</sup>		4
mit Rahm <sup>7</sup>		+ 1.5
mit Schokoladensauce <sup>7/8/13</sup>		+ 2
mit Vodka		+ 5

\*Unsere Glacen können Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

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 der gesetzlichen MwSt.

#### Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Wildschwein:	Italien
Kalbfleisch:	Schweiz	Forelle:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/Uruguay/Paraguay	Sardellen:	Peru, SO-Pazifik
Geflügel:	Schweiz/Frankreich	Thunfisch:	Thailand, NW-Pazifik
Reh:	Österreich	Krevetten:	Vietnam
Hirsch:	Neuseeland	Brot:	Schweiz