

Herzlich willkommen!

Lieber Gast

Schön, dass Sie da sind!

Bereits zum dritten Mal ist unser Restaurant Heid-Stübli als Pop-Up Restaurant in die Gemäuer des Restaurants Giardino gezogen. Hiermit haben wir so gute Erfahrungen gesammelt, dass es das Pop-Up Sommer Heid-Stübli mit Terrassenanschluss auch diesen Sommer wieder gibt. Ergänzend dazu steht Ihnen ebenfalls das Restaurant Kuchikästli mit ausgeklügelten internationalen Gerichten zur Verfügung. Das Beste daran: Sie können die Gerichte beider Restaurants geniessen, unabhängig davon, wo Sie sitzen.

Wussten Sie, dass wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und nach Möglichkeit aus der Region verwenden? Des Weiteren arbeiten wir eng mit Nina Hitz vom Gemeinschaftsstall Churwalden zusammen: Wir unterstützen Ihre Vision der regionalen, tierfreundlichen Haltung und sind stolz, Sie zu unserer Geschäftspartnerin zählen zu dürfen.

Wussten Sie, dass unser Glacella da Valbella in Valbella liebevoll nach authentisch italienischem Rezept hergestellt wird und das Glace in allen AlpinTrend-Betrieben zu geniessen ist?

Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein. Unser Serviceteam um Brian Lüers berät und bedient Sie von Herzen gern! Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.

Elias Leu
Ihr Gastgeber & Direktor

Den LenzerGrill, Raclette, Fondue, Fondue Chinoise und Fleisch vom heissen Stein servieren wir Ihnen gerne im Sommer Heid Stübli und auf unserer Terrasse.

Restaurant Kuchikästli






VORSPEISEN

Bunter Blattsalat ^{1/7/9/10/11} 		10
mit Hausdressing, italienischem Dressing oder Orangendressing		
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11} 		12
mit Hausdressing, italienischem Dressing oder Orangendressing		
Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf) ^{1/7/9/10/11}	150g	30
fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf	90g	25
serviert mit Toast und Butter	<i>Aufpreis HP gross +10/ klein +5</i>	
Tian mit gebratenen Riesengarnelen ^{5/7/9}		24
Kleines Törtchen von Mango und Avocado mit Tomatencoulis und Wildkräutern		
Quinoa mit Cranberrys ^{7/9}		15
mit fermentiertem Knoblauch, Feta und Minze		
Marinierter grüner Spargel ⁹		19
an Orangenvinaigrette mit Pink Grapefruit und Rohschinken		

SUPPEN

Tagessuppe ^{7/9/10/12/13}		11
Zitronengras-Kokos Suppe ^{9/13} 		13
Kressesuppe ^{7/9}		13

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Sommerbowl ^{1/7/9/10/11}	17
mit verschiedenen Blattsalaten dazu Avocado, Büffelmozzarella, Granatapfel und Mango	
Rotes Thai Curry ^{9/12/13} 	24
in Kokosmilchsauce mit Mais, Kefen, Frühlingskarotten und Spargeln	
Kokospolenta ^{4/9/12/13} 	24
mit Pakchoi in Sojasud und jungem Gemüse	
Lauwarmer Hummus ^{12/13} 	27
mit in Sesam gebratenem Tofu und glasiertem Gemüse	
Zusätzlich wählbar:	
mit Pouletstreifen	+ 11
mit Rindsfiletwürfel	+ 19
mit 3 Riesengarnelen	+ 14
mit Tofu	+ 7

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Gebratene Riesengarnelen «Aglio e Olio» ^{1/4/5/7/9}	36
mit Spaghetti, Oliven, Pepperoncini, Knoblauch und Parmesan	
Gebratenes Kabeljaufilet ^{3/7/9}	42
auf Karotten-Ingwer Püree mit Babygemüse, Olivenerde und Limetten Espuma	

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7/8/10}	180g	48
mit saisonalem Gemüse	120g	42
	<i>Aufpreis HP gross +15 / klein +10</i>	
Portion Preiselbeeren-Konfitüre		Auf Wunsch
Hausgemachte Lenzerhorn-Bratwurst ^{7/9/10/11}		33
mit Bündnerfleisch und Rohschinken		
dazu Pfannengemüse und Preiselbeersenf		
Entrecôte vom Schweizer Rind «Strindberg» ^{1/4/7/9/11}		50
mit Zwiebel-Senf Kruste an Portweinjus und Gemüsemelange	<i>Aufpreis HP</i>	+15
LenzerGRILL ^{5/7/9/10/11}	à discrétion	69
Ab 2 Personen. Preis Pro Person.	<i>Aufpreis HP</i>	+15
Seien Sie Ihr eigener Grillmeister!		
Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb, Raclettekäse, verschiedene Grillwürste und mariniertes Poulet. Dazu Essiggemüse, feine Saucen und zwei Beilagen nach Wahl – Sie bestimmen was wie zubereitet wird.		



Alle Hauptgänge sind erhältlich mit:

Jasminreis, Pommes Frites, Gemüse, Kartoffelgratin, Kokospolenta, Lauwarmem Hummus, neue Kartoffeln, Salat



Pop-Up Sommer Heid-Stübli



KLEINE APPETIT-ANREGER


Bündnerteller mit Haus-Brot ^{4/7/9/10/11} 2 Personen 35
1 Person 25
Fleischspezialitäten vom Bischi aus Churwalden:
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck
und Lenzerheidner Bergkäse, klassische Garnituren

Lenzerheidner Bergkäse vom Brett ^{7/9/10/11} 16

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



11

Focaccia mit Rosmarin ^{4/8} 
passt zu jeder Vorspeise

11

SUPPE

Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10} 13

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Klassische Rösti ^{1/7/9/10} 21
mit Schinken und Spiegelei und mit Bergkäse überbacken

Vegetarische Rösti ^{1/9/7/10} 20
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclettekäse überbacken

Klassische Älplermagronen ^{1/4/7/9/10} 18
Mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus



13

Hausgemachte Capuns ^{1/4/7/9/10} 25



14

KLASSISCHES RACLETTE

Raclette Candle Light – für den kleinen Hunger ^{1/7/9/10/11} 22

180g rezepter Raclettekäse serviert mit Gschwellti
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen und eingelegten Champignons

Raclette Candle Light à discrétion ^{1/7/9/10/11} 38

rezepter Raclettekäse serviert mit Gschwellti
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen und eingelegten Champignons



Pro Altersjahr

1.5

Kinder von 4 bis 11 Jahren dürfen gerne beim
Raclette à discrétion der Eltern mitessen

KÄSEFONDUE

Unsere Fondues servieren wir Ihnen bereits ab einer Person.
250g Fondue, mit Brotwürfeli und neuen Kartoffeln serviert. Preis pro Person.

Klassisches Käsefondue ^{4/7/9/10} 26

Käsefondue mit Speck & Röstzwiebeln ^{4/7/9/10} 31

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	48
	<i>Aufpreis HP</i>	+10
Schweinefilet	200g	33
Pouletbrust	200g	23

dazu erhalten Sie folgende Saucen: Curry, Cocktail, Chimichurri und Tartar

Wählen Sie Ihre Beilagen zum heissen Stein selbst:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ⁷	Portion	6.5
Knusprige Pommes Frites	Portion	6.5
Goldbraune Rösti ⁷	ab 2 Portionen	11.5
Gedämpfter weisser Reis	Portion	5.5
Pfannengemüse	Portion	5.5
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6.5
Blattsalat ^{1/7/9/10/11}	Portion	6

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}		56
mit Kalb-, Rind- und Schweinefleisch	<i>Aufpreis HP</i>	+10
dazu servieren wir Ihnen Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbli und eingelegte Pilze, sowie Pommes Frites und Reis und unsere Hausgemachten Saucen: Curry, Cocktail, Chimichurri und Tartar		

Gerne servieren wir Ihnen das Fondue Chinoise auch mit folgenden Fleisch-Kombinationen:

Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit Kalbfleisch		7
Aufpreis für Fondue Chinoise nur mit Rindfleisch		7
Aufpreis für Fondue Chinoise mit Kalb- und Rindfleisch gemischt		8
	<i>Aufpreis HP alle Kombinationen</i>	+16



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

pro Altersjahr

2.5

FEINE PIZZAS AUS DEM STEINOFEN

Erleben Sie italienisches Flair.

Unser Pizzaiolo backt Ihre Pizza frisch und mit viel Liebe!

Pizza Margherita ^{4/7/9}	16.5
Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum	
Pizza Prosciutto e Funghi ^{4/7/9}	19.5
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	
Pizza Quattro Stagioni ^{4/7/9}	22
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Oregano und Oliven	
Pizza Diavola ^{4/7/9/10}	22.5
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Chili	
Pizza Hawaii ^{4/7/9/10}	20.5
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Curry	
Pizza Calzone (gedeckt) ^{4/7/9}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Pizza Capo ^{4/7/9}	19
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon	
Pizza Bufala ^{4/7/9}	20
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	
Bauern Pizza ^{1/4/7/9}	24.5
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Bauernspeck, Ei, Lenzerheidner Bergkäse und Oregano	
Pizza Parma ^{4/7/9}	24
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	
Pizza Quattro Formaggi ^{4/7}	23
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesan	
Pizza Mamma Mia ^{4/7/9}	22.5
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, Mascarpone, Rucola und Parmesan	

Pizza Tony ^{4/7/9} 23
Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Speck, Salami picante, Knoblauch

Pizza Milano ^{4/7/9} 21.5
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch

Pizza Napoli ^{3/4/5/7/9} 19
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen

Pizza al Tonno ^{3/4/7/9} 20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Oregano

Pizza Stella 2.o ^{4/7/9} 26
Mascarpone, Mozzarella, Salami, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

Pizza al Pesto ^{4/7/9} 19
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto und Cherrytomaten

Pizza Heid-Stübli ^{4/7/9} 27.5
Tomatensauce, Mozzarella, Bündner Fleisch, Lenzerheidner Bergkäse und Steinpilze



Biene Maja ^{4/7/9}
Tomatensauce und Mozzarella

Mickey Mouse ^{4/7/9}
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

Pinocchio ^{4/7/9}
Tomatensauce, Mozzarella und Salami

11.5

DESSERTS

Piña Colada Panna Cotta ^{7/9}	11
Kokoscrème mit Ananasragout	
Französische Zitronentarte mit Sorbet ^{1/4/7/9}	15
Hausgemachtes Tiramisù ^{1/4/7/9}	14
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1/4/7/8/9}	13

GLACE KARTE



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug! Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.

Coupe Dänemark ^{1/7/8/9/13}		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	10
Heisse Liebe ^{1/7/9}		15
Vanille- mit heissen Waldbeeren und Rahm	klein	11
Gerührter Eiskaffee ^{1/7/8}		14
Vanilleglace mit heissem Espresso und Rahm	klein	10
Bündner Coupe ^{1/7/8}		14
Vanille- und Baumnussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein	10
Kugel Glace ^{1/2/7/8}		3.5
mit Rahm		+ 1.5
mit Schokoladensauce		+ 2
mit Vodka		+ 5

Glacé Aromen

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



6.5

Dino ^{1/7/8}	Lustige Tierfigur gefüllt mit Vanilleglace und Caramelsauce
Twitty ^{1/7/8}	Lustige Tierfigur gefüllt mit Rahmglace

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 7.7% MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz	Kabeljau	Norwegen
Rindfleisch:	Schweiz	Garnelen	Vietnam