

Restaurant Heimberg



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Heimberg mit Blick auf die imposante Bergwelt und die verschneiten Skipisten!

Kommen Sie in den Genuss von saisonalen Köstlichkeiten, deren Produkte wir überwiegend von Produzenten aus der Region beziehen. Bei uns geniessen Sie Schweizer Klassiker gleichermassen wie internationale Spezialitäten.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie Ihre Zeit und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Schön, sind Sie unser Gast.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Das Heimberg Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.30 Uhr - 17.00 Uhr

KONTAKT

+41 (0)81 356 23 23

info@restaurant-heimberg.ch

www.restaurant-heimberg.ch

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

PLÄTTLI & Co

Genau das Richtige für Zwischendurch! Ein feiner Schmaus für's gemütliche Beisammensein. Die Plättli servieren wir Ihnen mit knusprigem Brot und Garnitur.

Heimberg-Plättli ^{7,9}	klein	25.00
Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Bergkäse der Alpkäserei Parpan	gross	35.00
Käse-Plättli ^{7,8} v		23.00
Ein Dreierlei an Käsespezialitäten der Alpkäserei Parpan		

SALATE

Alle Salate werden mit French oder Balsamico Dressing serviert! (Lactose- und Glutenfrei)

Bunter Blattsalat ^{9,10,11} v		10.50
Gemischter Salat ^{9,10,11} v		13.50
Wurst-Käse-Salat ^{1,9,10,11}		17.50
Caesar Salat Heimbergart ^{1,4,9,10,11}		24.50
Mit Pouletbrust, Eisbergsalat, Parmesan, Speck und Croutons		
Beefsteak Tatar ^{1,4,7,9,10,11}	Vorspeise	26.00
Mit Butter und Toast	Hauptspeise	34.00

SUPPEN

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe ^{4,10}	13.50
Kürbiscremesuppe ^{9,10}	12.50
Tagessuppe	10.50

PINSA

DIE KLEINE, FEINE PIZZA

Margherita ^{4,7}

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum v 18.50

Vegeteriana ^{4,7}

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Rucola 21.50

Parma ^{4,7}

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken,
Rucola, Cherrytomaten 24.50

Contadina ^{5,7}

CremeFraîche, Bergkäse, Speck,
Zwiebel 23.50

HEIMBERG-KLASSIKER

Spaghetti Napoli ^{4,9,10} 19.00

Hörnli mit Gehacktem ^{4,7,9,10}
mit Apfelmuss 23.00

Käässpätzli ^{1,4,7,9,10}
mit Bergkäsesauce und Röstzwiebeln 22.50

Käseschnitte ^{1,4,7,9,10}
mit Schinken und Spiegelei 21.50

Wienerschnitzel ^{1,4,10}
Vom Schwein, mit Pommes frites, Gemüse 27.50

Cordon bleu ^{1,4,7,10}
Vom Schwein, gefüllt mit Speck und Käse mit
Pommes frites, Gemüse 32.50

Heimberg Burger ^{7,9,10, 12}

nature 23.00

mit Pommes 28.00

FÜR DIE JÜNGSTEN (BIS 12 JAHRE)

Chicken Nuggets ^{1,4} mit Pommes frites	13.50
Schnipo ^{1,4} mit Pommes frites	14.00
Hörnli mit gehacktem ^{4,7,9,10} v mit Apfelmus	13.00
Spaghetti Napoli ^{4,9,10} v	11.00
Pommes frites v	7.00

SÜSSES

Gipfeli ⁴	2.20
Nussstange ⁴	4.00
Schoggigipfel ^{4,7}	4.50
Apfelstrudel ^{1,4,7,8,9} mit Rahm	12.50
mit Vanilleglace	14.50
Aprikosen oder Zwetschgenwähe ^{1,4,7} mit Rahm ⁷	7.50 +1.50
Kaiserschmarrn ^{1,4,7,9} Serviert mit Zwetschgenröster	17.50



Unsere Glace-Sorten* 1,7,8

Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Zitrone,
Mocca

150g im Glacella da Valbella Becherli serviert

5.00

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 geliebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

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

Deklaration Allergene:

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
– Sesam / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Herkunft unserer Fleischprodukte

Schwein CH

Rind CH, AR

Poulet CH

V = Vegetarisch