

winterlich verschneite

unberührte bergtäler

warmes licht & urchiger bergcharme

kulinarisch

verwöhnen lassen

wildromantischer spaziergang

vorbei an gewaltigen eisgebilden



Bündner Spezialitäten mit regionalen Produkten

Diverse Klassiker und zum Abschluss eine hausgemachte Dessertvariation – stöbern Sie in unserem Wein- und Genussangebot und lassen Sie sich überraschen, was für edle Tropfen im kleinen Heimeli-Weinkeller auf 1800 m ü. M. auf Sie warten.

Unser einmaliges Berggasthaus bietet eine authentische Mischung aus rustikalem Komfort und urchigem Bergcharme. Sie suchen den speziellen Ort für sich und Ihre Gäste? Oder Sie möchten einfach einen gemütlichen Abend mit guten Freunden verbringen? Wir stellen Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot zusammen. Übernachten Sie in unseren fünf rustikalen Doppelzimmern, unserem 4er-Zimmer oder in unseren 5-Personen-Zimmern (total 32 Betten). Ebenfalls vermieten wir im Sommer unsere «Alpensuite» als besondere Alphütten-Ferienwohnung inkl. Hotelservice. Kommen Sie auf uns zu – wir beraten Sie gerne!

Allergiker: Nach Möglichkeit bereiten wir unsere Mahlzeiten frisch zu und verzichten auf Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns sicherheitshalber darauf an.

Vegetarische/Vegane Küche: Wir bieten auch alternative Menüs für Vegetarier und Veganer an. Erkundigen Sie sich nach den aktuellen Angeboten.

Fleischdeklaration

Kalbfleisch, Poulet, Rindfleisch & Schweinefleisch: Schweiz

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Menu

Mini Beiz, dini Beiz

**Eine kulinarische Reise
durch Graubünden.**

Apéro

Jeninser Brut Vin Mousseux, Schaumwein 10

Hauptgang «Bündner Dreierlei»

Capuns Sursilvans
Pizzoccheri Poschiavini
Bündner Krautpizokel 29

Hauptgang «Bündner Fünferlei»*

Capuns Sursilvans
Pizzoccheri Poschiavini
Bündner Krautpizokel
Spinatpizokels
Quarkpizokel mit Steinpilzen 45

Schellen-Ursli-Dessert

Caramelkastanien mit
hausgemachtem Vanilleglacé und Rahm 12.50

**ab zwei Personen*

Suppen, Salate & Vorspeisen

Bündner Gerstensuppe 9,50/11,50

Kartoffelsuppe nach Nanis Art 9,50/11,50

Tomatensuppe mit Basilikum 9,50/11,50

Grüner Salat 8/10

Gemischter Salat 10/12

Hüttensalat mit Pouletbrust 17

Langwieser Salat mit Steinpilzen, Nüssen und Früchten 18,50

Wurst-Käse-Salat garniert 18,50

Sapüner Bruschetta 14/18

Käseschnitte mit gemischtem Salat 14/18

Heimeli-Chüpfenplättli:
mit Bauernspeck, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz,
Alpkäse und hausgemachtem Birabrot 22/26

Randencarpaccio mit Äpfeln an süss-saurer
Apfelsauce und Pinienkernen (vegan) 17,50

*Salatsaucen (hausgemacht) nach Wahl:
Heimeli, Sapüner oder Honig-Senf*

Heimeli-Hits

Heimeli-Carpaccio: mit Bündnerfleisch, Schafskäse und Zitronenolivenöl	26
Äpler Makkaroni mit hausgemachtem Apfelmus	22
Äpler Makkaroni vegetarisch, mit hausgemachtem Apfelmus	22
Gnocchi mit getrockneten Tomaten an Mandelmus-Sauce (vegan)	24
Charnigna-Rindsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce mit Pizokels und Gemüse	29.50
Wildschweinpfeffer mit Bergkräuterknödel	29
Bündner Cordon bleu (Schwein) mit Kartoffelsalat oder -gratin und Gemüse	27.50
Sapüner Cordon bleu (Schwein), gefüllt mit Steinpilzen und Rohschinken, mit Kartoffelsalat oder -gratin und Gemüse	28.50
Alpwiesen-Duo: Rindsfilet und geschmortes Kalbsbäggli mit Häröpfelstampf oder Kartoffelgratin, Gemüse und Heublumen-Kräuterbutter	44
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Kartoffelsalat oder -gratin und Gemüse	35
Hörnli mit Gehacktem und hausgemachtem Apfelmus	19.50

Immer wieder fein

Bündner- spezialitäten

Capuns Sursilvans: Mangoldblätter gefüllt mit Salsiz-Spätzliteig, mit leichter Käserahmsauce gratiniert	25
Pizokels: Quark-Spätzliteig mit Muskatnuss, Alpkäse, serviert mit Steinpilzen und Rahm	25
Spinatpizokels mit Rohschinken (<i>vegetarisch möglich</i>)	25
Bündner Krautpizokels: Pizokelteig mit Bündnerfleisch, Salsiz, Lauch, Muskatnuss, Speck, Knoblauch, Wirz, Spinat und Rahm	26
Pizzoccheri Poschiavini (<i>vegane Alternative möglich</i>): Buchweizennudeln mit Lattich, Rüepli, Kartoffeln, Bohnen, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei	26
Gnocchi Bregagliott (drei Sorten): Überraschung aus dem Bergell mit Pinienkernen, Käse & Salbei	27

Chinderteller

Geissenpeter-Teller: Teigwaren mit Tomatensauce, zwei Kugeln Glacé nach Wahl	12.50
Alpöhi-Teller: Hörnli mit Gehacktem, zwei Kugeln Glacé nach Wahl	12.50
Heidi-Teller: Paniertes Schweinsschnitzel mit Teigwaren oder Pizokels, zwei Kugeln Glacé nach Wahl	16.50



Gletscher- Fondues

Alpenkräuter:
Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein, Kirsch
und Schanfigger Kräutermischung 28

Heimelimischung:
Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein,
Kirsch und eine Hauswürzmischung 28

Moitié-Moitié:
Auserlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherin-Käse,
Weisswein und Kirsch 29

Trüffel-Champagner:
Vier auserlesene Schweizerkäse, französischer Schaumwein und
Champagner, Kirsch, schwarze Trüffel und Trüffelöl 32

*Unsere Gletscherfonduesorten sind alle kalt angerührt. Das heisst,
dass diese nicht vorgeschmolzen oder vorgekocht sind. Dank der
edlen Rohstoffe und der hohen Produktionshygiene wird gänzlich
auf Schmelzsalze und Konservierungsmittel verzichtet.*

Fleischfondue

Vier Sorten Fleisch (Poulet, Rind, Kalb und Schwein),
sechs verschiedene Dip-Saucen, Essiggemüse, Reis,
Kartoffelwedges und Früchte

(nur auf Vorbestellung) 52

Gletscherfantasien/ Coupes

Heimelirausch:
2 Kugeln Röteliglacé, 1 Kugel Pistazienglacé,
Kirschen in Röteli mariniert, Rahm 10/13

Bündner Nussknacker:
2 Kugeln Baumnussglacé, 1 Kugel Schokoladenglacé,
Baumnüsse, Caramel, Rahm 10/13

Schneegestöber-Meringue-Glacé:
Vanille-Erdbeerglacé, Meringueschalen,
Früchtégarnitur, Rahm 10/13

Eisschoggi Heimeli:
1 Kugel Vanilleglacé, 2 Kugeln Schokoladenglacé,
heisse Schokoladensauce, Rahm 10/13

Sapüner Caramelbecher:
2 Kugeln Vanilleglacé, 1 Kugel Caramelglace,
Krokant und Caramelsauce 10/13

Strela Eiscafétäum:
3 Kugeln Moccaglacé, feiner Espresso, Rahm 10/13

Gletscherkuss:
2 Kugeln Vanilleglacé, 1 Kugel Erdbeerglacé,
heisse Beeren, Rahm 10/13

Glacésorten: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Joghurt,
Baumnuss, Röteli, Pistazie, Caramel, Waldbeersorbet (vegan),
Saisonsorten

eine Kugel 3.50
mit Rahm +1.50

Frappés

Vanille, Mocca, Schokolade, Baumnuss, Erdbeere, Joghurt, Pistazie,
Röteli, Caramel, Saisonsorten 8.50

Desserts

Früchtekuchen 7
mit Rahm 8.50

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé 12.50

Sapüner Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -glacé 12.50

Strela Topfenstrudel mit Vanillesauce 12.50

Schellen-Ursli (Chalandamarz-Dessert):
Caramelkastanien mit Vanilleglacé und Rahm 9.50/12.50

Chratzete (Kaiserschmarrn) mit Kompott 12.50

Chratzete (Kaiserschmarrn) mit Vanilleglacé und Kompott 15.50

Kalte Getränke

30/50 cl Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Rivella Rot/Blau,
Nestea Lemon, Apfelsaft/Süssmost, Schorle 4.50/6

Mineralwasser «Passugger» (mit Kohlensäure) 4/5.50

Mineralwasser «Allegra» (still) 4/5.50

Schweppes Tonic (20 cl) 4.50

Schweppes Bitter Lemon (20 cl) 4.50

Redbull (25 cl) 6

Möhl Saft vom Fass (50 cl), trüb und klar,
mit oder ohne Alkohol 6

Hausgemachter Alpenkräuter-Eistee 5/6

Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten.

Heisse Getränke

Espresso	4.50
Espresso (doppelt)	6.50
Kaffee Crème	4.50
Milchkaffee	4.50
Milchkaffee gross	6
Kaffee Mélange	5.50
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6
Café Heimeli mit Baileys und Schlagrahm	9
Steibock-Kaffi mit einem Schuss Eiercognac und Schlagrahm	9
Schanfigger Kaffi mit einem Schuss Kirsch, Röteli und Schlagrahm	9
Mungga-Kaffi mit einem Schuss Amaretto und Schlagrahm	9
Kafi Luz / Fertig	7
Caffè Corretto	6
Schümli Pflümli	9
Lumumba: heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm	9

Hausgemachte Schoggi, kalt oder warm 5.50

Schoggi Mélange 6.50

Ovomaltine, kalt oder warm 4.50

Punsch: Apfel, Orange, Rum (ohne Alkohol) 4

Punsch Rum (mit Alkohol) 6.50

Glühwein 7

Jägertee 7

Holdrio 7

Tee-Sinfonien

Earl Grey: Schwarztee – mit natürlichem Bergamotte-Öl 5.50

Premium Darjeeling: Schwarztee – naturbelassen 5.50

Pure Mintpower: Minze – naturbelassen 5.50

Fruit Nature: Früchtetee – naturbelassen 5.50

Bio Kräutertee 5.50

Bio Alpenkräutertee 5.50

Bio Bergkräutertee 5.50

Bio Wellnesstee 5.50

Bio Pfefferminze 5.50

Arventee 6

Biere

Calanda Lager (58 cl; 4,8%)	6
Calanda Edelbräu (33 cl; 5,2%)	4.50
Monsteiner (33 cl; 4,8%)	5
Erdinger Weissbier (50 cl; 5,3%)	6.50
Calanda Radler (33 cl; 2,0%)	4.50
Calanda Senza, alkoholfrei (33 cl)	4.50

Aperitif

Aperol Spritz	11
Heimeli-Hugo mit Holundersirup, frischer Minze und Prosecco	11
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	8
Campari, Cynar, Martini Rosso/Bianco (4 cl)	7
mit Orangensaft/Mineral	8

Spirituosen

Armagnac Marquise de Vibrac, 4 cl (40%)	12
Cognac Martell V.S., 4 cl (40%)	9
Whiskey Jack Daniel's, 4 cl (40%)	11
Bacardi Gold, Vodka Smirnoff, Gordons Gin, Rum, 4 cl (37-40%)	9
Longdrinks, 4 cl	14
Flying Hirsch (Jägermeister mit Redbull), 4 cl	11

Liköre

Röteli, Baileys, Eiercognac, Amaretto, 4 cl	6
Amaro, Amaro Alpino Svizzero, 4 cl	8

Offene Weine

Weiss

10 cl

Chiara Bianco Toscana IGT; Poggio al Sole, Tavernelle

Traubensorten: Chardonnay, Bianco di Sangiovese

5

Bündner Blanc de Noir; von Salis, Maienfeld

Traubensorte: Pinot Noir

Der ideale Apérowein – aus Pinot Noir weiss gekeltert.

5

Fläscher Riesling – Silvaner; Weingut Roman Hermann, Fläsch

Wunderbar fruchtig und würzig mit herrlichen Aromen von Zitrusfrüchten

zeigt sich er Riesling Silvaner von Hermann's.

7

Rosé

Bündner Schiller; von Salis, Maienfeld

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris

Die Spezialität aus der Bündner Herrschaft, als Rosé gekeltert mit rotem

und weissen Traubengut aus dem gleichen Rebberg.

5

Rot

Senza Parole Amabile Salento IGT; Senza Parole, Apulien

Traubensorten: Primitivo

5

Poggio al Sole Trittico Rosso Toscana IGT; Poggio al Sole, Tavernelle

Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Das üppige Cuvée von Johannes Davaz fängt die Lebensfreude der Toskana

perfekt ein und glänzt mit einer ausgewogenen Frucht und einem leichten Körper.

5

Pinot Noir Classic; Weingut Roman Hermann, Fläsch

Der ideale Begleiter zu Bündner Spezialitäten. Frisch, fruchtig und harmonisch.

6

La Giaretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC;

Agricola La Giaretta, Valgatara

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Francesco und Francesca aus dem Valpolicella arbeiten mit viel

Leidenschaft und Liebe zum Detail an jeder Ihrer Wein-Kreationen.

8

Flaschenweine

weiss

Schweiz, Graubünden

Fläscher Pinot Blanc, 75 cl; Weingut Andrea Davaz, Fläsch

Der Weissburgunder von Andrea - der optimale Begleiter zum

Heimeli-Carpaccio oder weiteren Vorspeisen.

56

Fläscher Sauvignon blanc, 75 cl; Weingut Daniel Marugg, Fläsch

56

Fläscher Completer, 75 cl; Weingut Roman Hermann, Fläsch

Der Completer gehört zu den ältesten Traubensorten der Bündner Herrschaft.

Aromenreicher, Charakterstarker Wein mit Noten von Quitte und Orangen.

62

Flaschenweine

Rot

Schweiz, Graubünden

Fläscher Zweigelt, 75 cl; Weingut Roman Hermann, Fläsch 58

Die Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch ist vor allem in Österreich sehr verbreitet. Sie zeichnet sich durch eine schöne Würzigkeit und weichem Tannin aus.

Terra Noir, 75 cl; Weingut Roman Hermann, Fläsch
Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, Acolon 60

Das einzigartige und üppige Zusammenspiel dieser in der Bündner Herrschaft eher unüblichen Traubensorten ergibt einen kräftigen, würzigen Essensbegleiter mit langem Abgang.

Fläscher Pinot Noir «Grond»; Weingut Andrea Davaz, Fläsch 75 cl 60
150 cl 98

Fläscher Merlot, 75 cl; Weingut Roman Hermann, Fläsch 60

Fläscher Merlot / Malbec Bovel, 75 cl;
Weingut Daniel Marugg, Fläsch 60

Die Cuvée aus 70% Merlot und 30% Malbec reift 16 Monate im kleinen Eichenfass. Ein kräftiger, tieffarbiger Wein mit einem bunten Strauss an Aromen.

Fläscher Pinot Noir «Uris», 75 cl; Weingut Andrea Davaz, Fläsch 76

Bester Schweizer Pinot Noir am Grand Prix du Vin Suisse 2016. Elegante Noten von schwarzen Beeren und dezente Rauchnote vom Barrique. Fruchtig im Auftakt, dann aber Übergang zu einer immer kräftiger werdenden Pinot-Noir-Aromatik.

Italien

Senza Parole Amabile Salento IGT, 75 cl; Senza Parole, Apulien
Traubensorten: Primitivo 44

Chianti Classico Chianti Classico DOCG; 75 cl;
Poggio al Sole, Tavernelle 75 cl 48

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese 150 cl 78
Gekeltert von Johannes Davaz, dem Fläscher Winzer in der Toskana.

Russo Sasso Bucato Toscana IGT, 75 cl;
Azienda Agricola Russo, Maremma

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot 60

Wunderbare Aromen von reifen Waldbeeren und Dörrfrüchten verbunden mit dezenter Röstaromatik. Am Gaumen opulent und wuchtig mit viel Schmelz, wunderbar lang ausklingend. Harmoniert hervorragend zu Rindsfilet und Cordon Bleu.

La Giarretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC, 75 cl;
Agricola La Giarretta, Valgatar

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella 60

Francesco und Francesca aus dem Valpolicella arbeiten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail an jeder Ihrer Wein-Kreationen.

Champagner & Prosecco

Astoria Lounge «Prosecco» Extra Dry DOC; Tenuta Val de Brun, Valdobbiadene Traubensorte: Glera	8 / 52
Jeninser Brut Vin Mousseux AOC Graubünden; von Salis, Maienfeld Traubensorte: Pinot Noir, Riesling Silvaner <i>Gekeltert aus lokalen Trauben, mit blumigen Aromen und einer herrlichen Perlage.</i>	10
Franciacorta Cuvée Prestige Brut DOCG; Ca' del Bosco, Franciacorta Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc <i>Der edle italienische Schaumwein mit Flaschengärung. Für viele der beste Schaumwein der Welt...</i>	15
Champagne Brut Premier, Louis Roederer	12 / 94

Edelbrände

Vieille Prune mit gedörrten Pflaumen, 2 cl (38.5%)	8
Vieille Poire mit gedörrten Birnen, 2 cl (38.5%)*	8
Fläscher Marc; Weingut Andrea Davaz, Fläsch, 2 cl (41%)	12
Fläscher Pinot Noir Marc; Weingut Bovel, Fläsch, 2 cl (41%)	12
Fläscher Marc Barrique; Weingut Andrea Davaz, Fläsch, 2 cl (41%)	14

Digestif

Hortensia aus Sylvaner & Chardonnay Trauben, veredelt mit getrockneten Beeren, 2 cl (38.5%)	9
Henri aus Pinot Noir Trauben, veredelt mit getrockneten Beeren, 2 cl (38.5%)	9
Williams, Pflümüli, Kirsch, Obstler, Chrüter, 2 cl (37-45%)	4.50
Kirsch oder Williams Spezial, 2 cl (41%)	8
Fernet, Jägermeister, Underberg (2 cl, 40%)	7
Appenzeller (4 cl, 29%)	8
Bergappenzeller (4 cl, 29%)	8



BERGHAUS
HEIMELI
Restaurant

