

saftige bergwiesen

unberührte pulversehneehänge

wintermärchenzauber

heublumenduft

wildbachrauschen

alpengourmet

verwöhnprogramm

ankommen – geniessen – verweilen – sein

sternenspektakel



Heimeli-Alpengourmetküche 2023

Willkommen im Heimeli, schön, dass du da bist. Geniesse die Zeit bei uns droben, lass den Alltag hinter dir und freu dich auf ein paar unbeschwerte Stunden; ganz nach dem Motto: «ankommen – geniessen – verweilen – sein».

Diverse Bündner Klassiker, aber auch unsere Heimeli-Wellnessküche, ganz im Sinne der Gesundheit, und zum Abschluss eine hausgemachte Dessertkreation – stöbere in unserem Wein- und Genussangebot und lass dich überraschen, was wir kulinarisch hinzaubern und welche edlen Tropfen im kleinen Heimeli-Weinkeller auf über 1800 m ü. M. auf dich warten. Während du in der Karte blätterst, fällt dir vielleicht auf, dass die eine oder andere Speise, die letztes Mal noch im Angebot war, nicht mehr zu finden ist. Stimmt. Wir haben Platz geschaffen für Neues, für mehr Abwechslung und mehr Kreativität.

Wenn weniger mehr bedeutet

In der Ausgabe Hotelière 05/2022 berichtet Hilmar Gerent unter dem Titel: **«Heimeli bietet Gästen mehr mit immer weniger»** ausführlich über unser Berggasthaus. Weniger bedeutet keinesfalls weniger Qualität, im Gegenteil. Das «Weniger» bezieht sich auch auf Themen wie: weniger Luxus, weniger Energieverbrauch, weniger Umweltbelastung oder auch weniger Food Waste. In diesem Zusammenhang haben wir uns intensiv mit unseren Visionen auseinandergesetzt und die neue Karte entsprechend angepasst.

Der Weg ins Heimeli: Es gibt kein schöneres Ankommen im Heimeli, als wenn man den Weg zu Fuss, mit Skiern oder auch mit dem Bike in Angriff nimmt. Du tust etwas für deine Gesundheit und hast erst noch die Chance, viel zu entdecken und zu erleben. Aber auch die Fahrt mit unserem Schneemobil ist ein besonderes Erlebnis, daher bieten wir dieses Abenteuer für unsere Gäste an.

Mit einer Fahrbewilligung ist es möglich, im Sommer mit dem Auto bis zu uns hochzufahren. Die Einwohner im Sapün und wir vom Heimeli schätzen es jedoch sehr, wenn möglichst wenige Gäste mit dem Auto anreisen, wobei wir uns bewusst sind, dass das nicht immer geht. Schliesslich soll das Nani, welches seit ihrer Kindheit immer wieder im Heimeli war, auch ihren 95. Geburtstag bei uns feiern dürfen, oder auch anreisen können, wer nicht gut zu Fuss ist. Unter dem Motto «weniger» achten wir vom Heimeli darauf, unsere Transporte zu reduzieren und möglichst gut zu koordinieren, um unnötige Fahrten zu vermeiden. Für den Fall, dass du mit dem Auto anreisen «musst» oder angereist bist, bitten wir dich, nur so schnell zu fahren, dass du keinen Staub aufwirbelst. Insbesondere im Bereich der Häuser sollte nur im Schrittempo gefahren werden. Danke für dein Verständnis. Wir wünschen dir einen schönen, unvergesslichen und genussreichen Aufenthalt hier bei uns am Fusse der Chüpfenflue.

Gabriella, René und das Heimeli-Team

Von neuen Zielen

Mit grosser Sorgfalt haben wir unsere Menükarte gemeinsam mit unserem Küchen- und Service-Team überarbeitet. Einige unserer Ziele, welche in direktem Zusammenhang mit unserer Unternehmensphilosophie stehen, betreffen auch unsere Speisekarte. Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sollen im Heimeli nicht unbeachtet bleiben. Diesen Themen möchten wir künftig noch mehr Aufmerksamkeit schenken.

Umweltbewusstsein fördern: Ein erstes Zeichen haben wir bereits 2017 mit unserer neuen Bio-Kläranlage gesetzt. In den vergangenen Monaten haben wir, überall wo es möglich war, von chemischen auf biologische Reinigungsmittel umgestellt. 80% unserer Reinigungsarbeiten werden mit einem modernen Dampfgerät durchgeführt, ganz ohne Chemie. Gewaschen wird primär mit Bio-Waschmitteln.

Energie sparen: Nicht nur wegen der Kostenexplosion im Energiebereich, welche die Gastrobetriebe enorm belastet, sondern auch aus ökologischen Gründen, ist es in unserem Interesse, möglichst sparsam mit unserer Energie umzugehen. Unter anderem wurden beim Umbau von 2019 alle Lampen durch LEDs ersetzt. Zudem haben wir in der Küche auf eine elektrische Herdanlage verzichtet und kochen weiterhin mit Gas.

Die zauberhafte Heimeli Tanne hat eine Energieaufnahme von 194 Wh. Dies entspricht rund 120 kWh über die ganze Wintersaison. Eine Gastro Herdanlage verbraucht rund 135 kWh Strom an einem Abend! Wir kochen mit Gas und lassen dafür unsere Tanne, zur Freude unserer Gäste, weiterhin leuchten.

Auch die Küche ist betroffen: Woher unsere Lebensmittel kommen, wie diese den Weg ins Heimeli finden, wie sie verarbeitet werden – da fängt nachhaltiges und umweltbewusstes Denken an. Daher liegt uns ein Thema besonders am Herzen, nämlich Regionalität.

Die Regionalität fördern: Einerseits ist es uns beim Bezug unserer Lebensmittel wichtig, Betriebe der Region zu berücksichtigen, andererseits geht es natürlich auch darum, weite Transportwege zu vermeiden. Unsere Kampagne für 2023 bedeutet, Produkte möglichst von Lieferanten zu beziehen, die wir kennen und von denen wir wissen, dass sie beste Qualität liefern, regional und frisch – für dich. «Vo do für di».

Jetzt aber genug gelesen: Es ist Zeit für eine Vorspeise. «a Guata»

Suppen, Salate & Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Sapüner Staisuppa (<i>immer wieder anders – lass dich von der Suppe und der dazugehörigen Geschichte überraschen</i>) | 12/14 |
| Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch | 13/15 |
| Vegane Gerstensuppe mit geräuchertem Tofu | 13/15 |
| Grüner Salat | 10/12 |
| Gemischter Salat | 14/16 |
| Chüpfäplättli: mit Bauernspeck, Bündnerfleisch, Alpkäse, regionalen Spezialitäten, Huusbrot und Butter (2 Personen) | 29 |
| <i>Salatsaucen (hausgemacht) nach Wahl: Heimeli (ähnlich französisch) oder Sapüner (italienisch, vegan)</i> | |

Vo do für di – Biogarten Schanfigg

Schon ihre Grossmutter ging im Heimeli ein und aus. Kein Wunder hat Evie Sprecher einen besonderen Bezug zu unserem Berggasthaus im Sapün. In Pagig auf 1300 m ü. M. haben Evie und Hanspeter einen beeindruckenden Biogarten angelegt. Wir freuen uns, dass die beiden uns mit ihren wertvollen Produkten beliefern und so für eine bunte Abwechslung auf unserer Speisekarte sorgen. Besonders unser Wochenhit wird sich primär nach dem aktuellen Angebot des Biogartens Schanfigg richten. In einem Bergtal einen Biogarten zu pflegen ist eine besondere Herausforderung. Nicht immer wächst alles so, wie man es vielleicht gerne hätte. Deshalb 'müssen' wir auch andere Gemüselieferanten berücksichtigen. Aber wir bleiben, wann immer möglich, unserem Motto treu: saisonal – regional – frisch. Daher bieten wir nicht alle Speisen zu jeder Jahreszeit an, wir passen unser Angebot dem an, was die Saison, der Markt und die Region zu bieten haben.

Übrigens: Wer mehr über den Biogarten Schanfigg erfahren möchte, findet Infos dazu unter: www.biogartenschanfigg.ch.

| | | |
|--|--|----|
| Heimeli-Hit | Äpler Makkaroni mit hausgemachtem Apfelmus, auch vegetarisch möglich | 26 |
| <i>*Bio Natura-Beef steht für Fleisch von zehn Monate alten Rindern aus Mutterkuhhaltung auf dem Bio-Hof</i> | Heimeliburger Bio Natura Beef* (hausgemacht), mit hiesigem Alpkäse und Salatgarnitur | 28 |
| | Chiarnigna-Rindsfiletbröckli mit Rösti und saisonalem Gemüse, im Pfännli serviert | 41 |
| | Schanfigger Cordon bleu Bio Natura Beef*, mit Bündnerfleisch, zwei verschiedenen Käsesorten und Alpenkräutern, dazu Kartoffel- gratin und Gemüse | 46 |
| Rösti-Pfännli | Äpler-Rösti mit Speck und Käse | 24 |
| | Puura-Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei | 28 |
| Heimeli-Alpen- gourmetmenü | Highlight aus der Heimeliküche <i>Das 6-Gang Genussmenü, für deinen besonderen Anlass gedacht, sorgt bestimmt für Überraschung. Das Heimeli-Gourmetmenü gibt es nur auf Vorbestellung und ab mindestens 4 Personen.</i> | 98 |

Vo do für di – Hofmetzgerei Sonnenrüti

‘From Nose to Tail’ – von der Nase bis zum Schwanz – ist mehr als nur ein Trend. Möglichst alle essbaren Teile eines Tieres zu verwerten, aus Respekt dem Tier und der Natur gegenüber, ist auch unser Ziel. Aus diesem Grund bieten wir unseren Wochenhit (s. Tafel) an. Nach Möglichkeit beziehen wir unser Fleisch direkt vom Bio-Hof der Hofmetzgerei Sonnenrüti, von Katrin und Peter Sprecher. Dass unsere Mitarbeitenden ab und zu in der Hofmetzgerei bei der Fleischverarbeitung mithelfen dürfen, ist für uns ein Privileg, schafft dies doch letztlich auch bei der Fleischzubereitung ein anderes Bewusstsein. Neu darf Peter übrigens die Tiere direkt vor Ort schlachten. So werden diese nicht unnötigem Stress ausgesetzt und bleiben vor langen Transporten verschont, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Willst du mehr über den Biohof und die Hofmetzgerei erfahren? www.hofmetzgerei-sonnenrueti.ch

| | | |
|---|--|----|
| Bündner- spezialitäten & Traditionelles | Capuns Sursilvans: Mangoldblätter gefüllt mit Salsiz- / Bündnerfleisch-Spätzliteig, mit leichter Käserahmsauce | 32 |
| | Pizzoccheri: Buchweizennudeln mit Wirz, Rüepli, Kartoffeln, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (glutenfreie Variante möglich) | 32 |
| | Maluns mit Apfelmus und einem Stück Alpkäse im Pfännli serviert | 26 |

Wochenhit isch
«s git was git»

Unser Küchen-Team liebt die Kreativität und schätzt die Abwechslung. Daher bieten wir in der Hauptsaison, wann immer möglich, einen besonderen Wochenhit an, Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Beachte unsere besondere Wochenhittafel.

| | | |
|---------------|--|----|
| Chinderteller | Munggapfiff: Äpler Makkaroni | 13 |
| | Heimeliburger Natura Beef* (hausgemacht) mit Alpkäse | 18 |
| Familienmenü | Äpler Makkaroni mit Apfelmus für zwei Erwachsene und zwei Kinder bis 12 Jahre, für die Kinder eine Kugel Glace nach Wahl (jedes weitere Kind CHF 10.–) | 66 |

Bärenhunger

Food Waste: Um weniger Lebensmittel wegwerfen zu müssen, sind unsere Portionen nicht riesig, aber für die meisten Gäste gross genug. Hast du einen Bärenhunger? Für CHF 5.– mehr gib'ts die Bärenportion. Möglich ist die Bärenportion bei Capuns, Pizzoccheri & Äpler Makkaroni.

Heimeli-News

Swisstainable: Laut Schweiz Tourismus wird in der Schweiz echte Nachhaltigkeit bereits seit Jahren gelebt. Bei renommierten Rankings ist die Schweiz stets ganz vorne mit dabei – dennoch wissen es viele nicht. Die neue Nachhaltigkeitsstrategie von Schweiz Tourismus und der Tourismusbranche soll dies ändern. Das Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable steht allen Betrieben und Organisationen des Schweizer Tourismus offen, also auch den Gastrobetrieben und somit auch dem Heimeli. Als Berggasthaus sehen wir es als Selbstverständlichkeit an, unserer Umwelt Sorge zu tragen. Wobei das oft einfacher gesagt als getan ist.

Einerseits achten wir bereits in diversen Bereichen auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz, andererseits sind wir uns aber auch bewusst, dass noch mehr möglich ist. Durch unseren Entschluss, aktiv bei Swisstainable mit dabei zu sein, was gewisse Verpflichtungen mit sich bringt, setzen wir ein Zeichen und werden uns noch intensiver mit dem Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz auseinandersetzen. In unserem Heimeli-Blog auf der Homepage erfährst du mehr darüber.

Exklusive Konfitüren und andere kulinarische Schätze: Diesmal heisst es nicht «vo do für di», sondern vom Appenzellerland fürs Heimeli. Der Ursprung für einige abwechslungsreiche Köstlichkeiten im Heimeli, wie beispielsweise exklusive Konfitüren, steht ebenfalls in direktem Zusammenhang mit dem Thema Food Waste. Katrin, unsere Chef de Service, arbeitet einmal wöchentlich in ihrer Freizeit bei einem Grossverteiler und rettet so Lebensmittel vor dem Untergang. Ihr Lohn, Früchte, Gemüse und alle möglichen Frischprodukte von noch bester Qualität, verarbeitet sie zu Hause und nimmt diese dann per Zug mit ins Bündnerland. Ein kleiner, aber nicht unbedeutender Mosaikstein in der grossen Welt für mehr Nachhaltigkeit und einen bewussteren Umgang mit unseren Ressourcen.

Heimeli-Tradition

Alpengourmet-Abend – das Highlight des Monats. 'Das Heimeli gehört nicht uns – wir gehören dem Heimeli'. So fühlen wir, und alle hier oben, die mit uns die Heimeli Leidenschaft teilen. Es ist unser Ziel, dem Heimeli nicht nur eine sichere Zukunft zu geben, sondern auch seine Geschichte erfolgreich weiterzuschreiben. Dazu gehört unter anderem, dem unvergänglichen Charme der über 300-jährigen Hauptstube, dem Chüpfenstübli, immer mal wieder eine besondere Plattform zu bieten. Ein paarmal im Jahr soll es mehr sein dürfen, als nur das alte, ehrwürdige Stübli.

Unsere besonderen Gourmetabende können an ein Thema, wie beispielsweise ein 'Wine and Dine' gebunden oder einfach nur Genuss pur sein. Infos findest du jeweils auf Instagram, Facebook oder unserer Homepage.

Veganes Bündnerland

Sapüner Staisuppa (*immer wieder anders – lass dich von der Suppe und der dazugehörigen Geschichte überraschen*) 12/14

Grüner Salat 12/14

Gemischter Salat 14/16

Bärglerburger, vegan (Fleischersatz auf Pflanzenbasis)
mit reichhaltiger Salatgarnitur 26

Capuns mit Alpenkräutersauce (glutenfrei) 32

Pizzoccheri: Buchweizennudeln mit Wirz, Rüebl, Kartoffeln,
Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (auf Wunsch glutenfrei) 32

Vegane Nachspeisen findest du bei den Desserts.

Salatsauce: hausgemacht Sapüner (italienisch, vegan)

Vo do für di – offen für Neues

Auch im Bereich der veganen Küche sind wir innovativ. Besonders beim Wochenhit lebt unser Küchen-Team seine Kreativität aus. Bei Fleischersatzprodukten gilt: wenn nicht aus der Region, dann sicher aus der Schweiz.

Heimeli-Fondue zum Dahinschmelzen

Aus der Sennerei Maran, Arosa

unser Basisfondue für sämtliche Heimeli-Fondue
exklusiv – frisch – aromatisch

Maraner classic – das Milde

34

sechs auserlesene Schweizer Käsesorten,
darunter Alp- und Bergkäse (das Rezept bleibt ein Geheimnis)

Fusion

36

Maran – Heimeli – das Kräftige
Basis bildet das Maran classic, verschmolzen wird es mit unserem
einheimischen Alpkäse – das etwas Kräftigere

Vo do für di – Sennerei Maran Arosa

Auf 1800 m ü. M., im malerischen Arosener Berggebiet, liegt die Churer Alpennerei Maran. Auch unsere Mutschli beziehen wir von dort oben.

Vo do für di – unsere Bergbauern

Dass wir unseren Alpkäse oder auch den exklusiven Schafskäse direkt bei unseren Nachbarn beziehen, ist für uns nicht nur eine Selbstverständlichkeit, wir empfinden es als Privileg. Zu wissen, dass die Tiere auf der Alp respekt- und liebevoll betreut werden, tut gut.

Kein Schnee von gestern ...

Man könnte ihn Schnee von gestern nennen, unseren Sieg bei Best of Swiss Gastro im 2020. Stimmt natürlich auch. Aber noch heute sind wir stolz, dass der begehrte Publikumspreis von BOSG an unser kleines Heimeli verliehen wurde. Was allerdings kein Schnee von gestern ist, ist die Tatsache, dass wir jeder Zeit, gestern – heute – morgen, alles geben, so, dass wir auch künftig immer wieder bei Best of Swiss Gastro gewinnen könnten. Unser Ziel unsere Gäste so zu verwöhnen, dass sie das Heimeli mit einem Strahlen in den Augen, einem Lächeln im Gesicht und dem Versprechen, uns bald wieder zu besuchen, verlassen, wird nie Schnee von gestern sein.

Exklusiv – Heimeli

Heimeli-Arvenkaffee, Heimeli-Arvenbier, Heimeli-Heusirup, Heimeli-Arvenglace und Heimeli-Bilderbücher, ein so besonderer Ort wie das Heimeli hat es verdient, auch seine eigenen, besonderen Produkte zu haben. Wusstest du ...

... **dass der Heimeli-Arvenkaffee** im Bündnerland mit Bündnerholz geröstet wird? Die Keller Kaffeerösterei aus Zizers ist eine der wenigen Kaffeeröstereien der Schweiz, welche die Bohnen über dem offenen Holzfeuer röstet, natürlich Bio und Fairtrade, und fürs Heimeli exklusiv mit Bündner-Arvenholz.

... **dass das Heimeli-Arvenbier** mit einem Hauch der wertvollen Arvenessenz in einer kleinen Brauerei (SEEGAL) exklusiv fürs Heimeli gebraut wird? Es ist so gut, dass es meist schneller ausverkauft, als (nach)-gebraut ist.

... **dass der Heimeli-Heusirup** eine Eigenkreation des Hauses ist und mit einheimischem Heu hergestellt wird?

... **dass «Heimeligugg der Sapünerzweg» und «Heimeligugg – Spuren im Schnee»** nur deshalb entstanden sind, weil wir überzeugt sind, dass das Heimeli seine eigenen Bilderbücher verdient hat? Wer einen Blick in die Bücher wirft, erkennt rasch, dass sowohl das Sommer- wie auch das Wintermärchen nicht nur für Kinder eine Bereicherung sind. Sarah Caduffs Bilder sind eine wahre Liebeserklärung an unser wunderschönes Hochtal Sapün.

| | | |
|-------------------------------|--|-----------------------------|
| Gletscherfantasien/ Coupes | Rötalirausch: 2 Kugeln Rötaliglace, 1 Kugel Vanilleglace, Kirschen in Rötali (Alkohol) mariniert, Rahm | 14/17 |
| | Schoggigluscht: 2 Kugeln Schokoladenglace, 1 Kugel Vanilleglace, heisse Schokoladensauce, Rahm | 14/17 |
| | Sapüner Arvenbecher: 2 Kugeln Arvenglace, 1 Kugel Vanilleglace, Rosmarin-Birne, Birnel mit einem Hauch Williams (Alkohol) | 14/17 |
| | Strela Eiscaffetraum: 3 Kugeln Moccaglace, feiner Espresso, Rahm | 14/17 |
| | «Miniglüschтли»: ein bisschen was zum Naschen, obwohl man eigentlich schon satt wäre – mit der Glace deiner Wahl gibts eine «Miniglanceüberraschung» | 9 |
| | Glacesorten: Vanille, Mocca, Schokolade, Rötali, Caramel, Arve weitere Sorten sind saisonabhängig | eine Kugel 5 mit Rahm +2 |
| | Sorbet (vegan): Waldbeer, oder je nach Saison | 5 |
| | Vegan: kreative vegane Creme-Glace | 7 |
| | Zwergli Coupe: nur für Kinder, zwei Kugeln Glace nach Wahl | 8 |

Alle unsere Glace sind hausgemacht, frisch und frei von chemischen Zusatzstoffen.

Desserts

| | |
|---|-------------------|
| Hausgemachter Früchtekuchen – unsere exklusive Mürbeteigspezialität | 10 mit Rahm +2 |
| Schoggitraum: Lauwarmer Schokoladenkuchen an Schokoladensauce mit Vanilleglace | 16 |
| Chratzete (Kaiserschmarrn) mit Kompott | 16 |
| Chratzete (Kaiserschmarrn) mit Vanilleglace und Kompott | 19 |

Vegane Desserts

| | |
|--|--------------------------|
| Veganer Schoggitraum: Schokoladenkuchen an lauwarmer Schokoladensauce mit einer Kugel veganer Glace | 18 |
| Hausgemachter Früchtekuchen – unsere exklusive Mürbeteigspezialität | 10 mit Schlagcrème +2 |

Vo do für di – Souvenirs

Souvenirs aus Graubünden: Arosaseife, Arvenprodukte der Arverei, Bienenhonig aus unserem Tal, Sogliokosmetik oder Produkte von Vivonda, bei uns findest du verschiedene Souvenirs aus dem Tal und der Region. Mehr über diese Produkte erfährst du jeweils über die entsprechende Homepage. Bist du ein Fan von Produkten aus unserem Kanton, so besuche den «graubündenVIVA Genussmarkt» im Heidiland oder in Jenaz: www.graubuendenvivonda.ch.





Kalte Getränke

30cl/50cl

Bergquellwasser, still (zum Essen in Kombination mit Wein gratis)

4/5

7 (1 Liter)

Bergsprudel, Bergquellwasser mit Kohlensäure

5/7

9 (1 Liter)

Quellsprudel vom Heimeli - eine kreative Überraschung weniger Zucker als herkömmliche Süssgetränke, harmonisch im Geschmack. Geschmacksrichtungen: Heidelbeer, Preiselbeer, Holunder, Alpenkräuter, Bergheu

8

10 (1 Liter)

‘Tängeliwasser’

8

Unser aromatisiertes, stilles Wasser – immer wieder anders, je nach Kräuter- oder Früchteangebot im Heimeli (lesen Sie die Geschichte, wie es zum ‘Tängeliwasser’ kam)

10 (1 Liter)

‘Tängeliwasser’ mit Kohlensäure

9

11 (1 Liter)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella Rot, Apfelsaft/Süssmost, Schorle

6/8

Möhl Apfelsaft vom Fass, trüb/klar, mit oder ohne Alkohol 50cl

8

Durchstarter der besondere Heimeli-Energydrink

9

mit einem Hauch von Bergkräutern 50cl

(obwohl dieser Drink 50% weniger Koffein als übliche Energydrinks hat, ist er für Kinder und Schwangere ungeeignet)

Hausgemachter Alpenkräuter-Eistee

8

| | | |
|-----------------|-----------------------------|-----|
| Heisse Getränke | Espresso/Espresso (doppelt) | 5/7 |
| | Kaffee Crème | 5 |
| | Milchkaffee | 5 |
| | Milchkaffee vegan | 6 |
| | Cappuccino | 6 |
| | Kaffee Mélange | 7 |
| | Latte Macchiato | 7 |

Heimeli Arvenkaffee: Unser Kaffee (Bio und Fairtrade) wird im Bündnerland geröstet. Die Kaffeerösterei Keller ist eine der wenigen Röstereien der Schweiz, die noch über dem Holzfeuer röstet – und unseren Kaffee, als besondere Kreation fürs Heimeli, mit Bündner Arvenholz.

| | | |
|--------------|---|----|
| Spezial Kafi | Heimeli-Kafi mit Arvenlikör und Schlagrahm | 12 |
| | Staibock-Kafi mit einem Schuss Eiercognac und Schlagrahm | 12 |
| | Schanfigger Kafi mit einem Schuss Kirsch, Rötali und Schlagrahm | 12 |
| | Mungga-Kafi mit einem Schuss Amaretto und Schlagrahm | 12 |
| | Schümli Pflümli | 12 |
| | Kafi Luz/Fertig | 9 |
| | Rötalilutz (mit hausgemachtem Rötali) | 8 |

Tee-Sinfonien

*Beste Teequalität ist für
uns eine Verpflichtung.
Glattfelder-Tee überzeugt
durch Qualität (Bio)
und kommt aus den besten
Anbaugebieten von Indien,
Ostasien... und Graubünden.*

| | |
|---|----|
| Earl Grey | 6 |
| Früchtetee – Waldbeere mit Hibiskus, Hagebutten, Erdbeeren, Brombeerblätter | 6 |
| Edelweiss – Bio Bergkräutertee mit Minze, Kornblumen, Malven, Zitronenmelissen | 6 |
| Pfefferminze – Puschlaver Bio Kräutertee | 6 |
| Ingwer-Zitrone, erfrischend und stärkend | 6 |
| Grüntee mit Rosenblüten, Kornblumen, mit leichtem Bergamotte-Geschmack | 6 |
| Arventee mit Bergkräutern und Arvenholz | 7 |
| Verveine – Puschlaver Bio Kräutertee | 6 |
| Tea for Two – Tee nach Wahl im Kännchen und zwei Teetässchen | 11 |

Schoggi & Anderes

| | |
|--|-----|
| Hausgemachte Schoggi, kalt oder warm | 6 |
| Schoggi Mélange | 8 |
| Ovomaltine, kalt oder warm | 6 |
| Vegane Schoggi oder Ovomaltine, kalt oder warm | 7 |
| Huuspunsch oder Rumpunsch (ohne Alkohol) | 7/6 |
| Rumpunsch (mit Alkohol) | 9 |
| Glühwein | 9 |

Biere

| | |
|--|----|
| Heimeli Arvenbier 50cl (5%) | 10 |
| unser eigenes Bier, ein Craftbier, extra für das Heimeli gebraut, exklusiv nur im Heimeli | |
| Calanda Lager 58cl (4,8%) | 8 |
| Calanda Edelbräu 33cl (5,2%) | 6 |
| Monsteiner 33cl (4,8%) | 8 |
| Calanda Radler 33cl (2,0%) | 6 |
| Appenzeller Weizenbier 50cl (5,2%) | 10 |
| Appenzeller Weizenbier 50cl, ohne Alkohol | 10 |

Aperitifs

| | |
|---|----|
| Aperol Spritz | 15 |
| Heimeli-Hugo mit hausgemachtem Heusirup, frischer Minze und Prosecco | 15 |
| Gespritzter Weisswein (süss oder sauer) | 10 |
| Campari, Cynar, Martini Bianco 4cl | 9 |
| mit Orangensaft/Mineral | 12 |
| Heugumper: der alkoholfreie Aperitif, prickelnd frisch mit Bergkräuteraroma und Früchten | 9 |

« Veritas »

alkoholfreier Weinersatz

| | |
|---|-----------------------|
| die exklusive Begleitung zum Apéro ohne Alkohol, aus Selinas Saftfabrik und fürs Heimeli kreiert. Ein fruchtig- aromatisches Getränk basierend auf der harmonischen Mischung von Apfel, Trauben und Heidelbeersaft | 9 (10cl) 18 (25cl) |
|---|-----------------------|

Schaumwein & Prosecco

10cl/Flasche

| | |
|---|-------|
| Astoria Lounge 'Prosecco' Extra Dry DOC Tenuta Val de Brun, Valdobbiadene Traubensorte: Glera | 12/64 |
| Hermann Brut: Die Trauben werden früh gelesen um die Finesse und Frische im Hermann Brut zu erzeugen. Im Keller folgt die Ganztraubenpressung. Der Most wird geklärt und kühl vergoren. Ein Schaumwein mit heller Mandarinenfarbe, viel Finesse, zarten Blütenaromen und ausgewogenem Gaumen. Dank neun Monaten Flaschengärung elegant und frisch. Aus den Traubensorten Pinot Noir, Sauvignon Blanc und Rheinriesling. | 14/74 |
| Adank's Brut: Patrik Adank macht aus dem Bündner Pinot Noir einen Schaumwein, der in der Schweiz seinesgleichen sucht. Der Brut verbringt seine Zeit wähen der zweiten Gärung im Militärstollen oberhalb Fläsch. Danach reift er weitere 30 Monate auf der Hefe. Jede Flasche wird von Hand abgerüttelt. Adank's Brut ist ein idealer Apéro-Wein und lässt sich auch sehr gut mit Vorspeisen kombinieren. | 15/80 |

Spirituosen

| | |
|---------------------------------------|----|
| Cognac 4cl (40%) | 13 |
| Whiskey 4cl (40%) | 15 |
| Bacardi, Vodka, Gin, Rum 4cl (37-40%) | 13 |
| mit Cola, Orangenjus oder Tonic, plus | 5 |

Offene Weine

Weiss

10cl

Chiara Bianco Toscana IGT, Poggio al Sole, Tavernelle 8
Traubensorten: Chardonnay, Bianco di Sangiovese

Bündner Blanc de Noir, von Salis, Maienfeld 8
Traubensorte: Pinot Noir
der ideale Apérowein – aus Pinot Noir weiss gekeltert

Fläscher Riesling – Silvaner, Roman Hermann oder 10
Daniel Marugg, Fläsch
wunderbar fruchtig und würzig mit herrlichen Aromen von Zitrusfrüchten

Rot

Senza Parole Amabile Salento IGT, Senza Parole, Apulien 8
Traubensorte: Primitivo

Poggio al Sole Trittico Rosso Toscana IGT, Poggio al Sole, Tavernelle 8
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.

Pinot Noir Classic, Roman Hermann oder Daniel Marugg, Fläsch 9
der ideale Begleiter zu Bündner Spezialitäten – frisch, fruchtig und harmonisch

La Giaretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC 12
Agricola La Giaretta, Valgatara
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella
Francesco und Francesca aus dem Valpolicella arbeiten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail an jeder ihrer Wein-Kreationen.

Rosé

10cl

Bündner Schiller, von Salis, Maienfeld, 10cl

9

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris

die Spezialität aus der Bündner Herrschaft, als Rosé gekeltert mit rotem und weissem Traubengut aus dem gleichen Rebberg

« Veritas »

alkoholfreier Weinersatz

Die exklusive Begleitung zum Essen oder Apéro, ohne Alkohol, aus Selinas Saftfabrik und fürs Heimeli kreiert. Ein fruchtig-aromatisches Getränk basierend auf der harmonischen Mischung von Apfel, Trauben und Heidelbeersaft. Überraschend überzeugend.

9

18 (25cl)

Flaschenweine weiss

Schweiz, Graubünden

Fläscher Cuvée Blanc, 75cl, Weingut Daniel Marugg, Fläsch

62

Eine Kreation aus Pinot Blanc, Blanc de noir, Chardonnay und

Riesling Sylvaner – frisch, fruchtig und mit ganz dezenter Holznote.

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

74

der Weissburgunder von Andrea – der optimale Begleiter zu Vorspeisen

Fläscher Sauvignon Blanc, 75cl, Weingut Daniel Marugg, Fläsch

74

nach Zitrusfrüchten und Holunderblüten riechend, mit lebhafter Säure – angenehm frisch im Gaumen

Flaschenweine Rot

Schweiz, Graubünden

Fläscher Zweigelt, 75cl, Weingut Roman Hermann, Fläsch 76

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, 75cl, Weingut Roman Hermann, Fläsch 76

Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, Acolon

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 75cl 76

anspringende Burgunderfrucht, klar und frisch, am Gaumen rund, intensiv 15ocl 158

Fläscher Merlot, 75cl, Weingut Roman Hermann, Fläsch 76

kräftiges Tannin, schöne rubinrote Farbe, dunkelbeeriges Aroma, vom Badwingert

Fläscher Merlot/Malbec Bovel, 75cl 76

Weingut Daniel Marugg, Fläsch

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', Weingut Andrea Davaz, Fläsch 75cl 96

elegante Noten von schwarzen Beeren und dezente Rauchnote vom Barrique, 15ocl 198

fruchtig im Auftakt, dann aber Übergang zu einer immer kräftiger werdenden

Pinot Noir Aromatik

Italien

Senza Parole Amabile Salento IGT, 75cl, Senza Parole, Apulien 52
Traubensorte: Primitivo

Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole, Tavernelle 75cl 64
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese 150 cl 134
gekeltert von Johannes Davaz, dem Fläscher Winzer in der Toskana

Russo Sasso Bucato Toscana IGT, 75cl 78
Azienda Agricola Russo, Maremma
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot
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 Giaretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC, 75cl 78
Agricola La Giaretta, Valgatar
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella
Francesco und Francesca aus dem Valpolicella arbeiten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail an jeder ihrer Wein-Kreationen.

Edelbrände

| | |
|---|----|
| Vieille Prune aus gedörrten Pflaumen 2cl (38,5%) | 12 |
| Vieille Poire aus gedörrten Birnen 2cl (38,5%) | 12 |
| Fläscher Marc, Weingut Andrea Davaz, Fläsch 2cl (41%) | 14 |
| Fläscher Pinot Noir Marc, Weingut Bovel, Fläsch 2cl (41%) | 14 |
| Hortensia aus Sylvaner & Chardonnay Trauben, Lipp Destillerie, Maienfeld, veredelt mit getrockneten Früchten und Beeren 2cl (38,5%) | 14 |
| Henri aus Pinot Noir Trauben, Lipp Destillerie, Maienfeld veredelt mit getrockneten Beeren 2cl (38,5%) | 14 |
| Williams, Pflümüli, Kirsch, Obstler, Chrüter 2cl (37–45%) | 8 |
| Kirsch oder Williams Brand Spezial 2cl (41%) | 12 |

Digestifs

| | |
|--|---|
| Appenzeller 4cl (29%) | 9 |
| Amaro, Amaro Alpino Svizzero 4cl (21%) | 9 |

Liköre

| | |
|--|----|
| Rötali, Baileys, Eiercognac, Amaretto 4cl | 8 |
| Bündner Heu, Lipp Destillerie, Maienfeld 2cl (41%) Heu vom FONDEI/Arosa 2000 m ü. M., mit über 100 Gräsern und Kräutern | 12 |
| Schlüsselblüemli, Lipp Destillerie, Maienfeld 2cl (25%) Die Schlüsselblüemli werden im FONDEI/Arosa auf über 2000 m ü. M. gesammelt – leichter Kräuterton. | 12 |

Alpenwellness im Heimeli und was wir dir sonst noch zu bieten haben

Heimeli-Auszeit: Gönn dir ein paar Tage Auszeit, lass es dir gut gehen und genieße die Ruhe und Abgeschiedenheit, das besondere Ambiente und die Einsamkeit unseres wilden Bergtals. Kurze oder längere Wanderungen, malerische Spaziergänge, Heublumenduft und Alpenglühen, ein kühles Bad im Bergsee, ein gutes Buch im Liegestuhl oder einfach nur Sein – das ist Alpenwellness pur.

Hot-Pot: Sternstunden im Heimeli Hot-Pot – ein absolutes Highlight (Reservation mind. 24 Stunden im Voraus, Vorbereitungszeit von unserer Seite her 6 bis 8 Stunden). Kosten CHF 250.– (max. sechs Personen). Nur im Sommer möglich. Je nach Wettersituation kann der Hot-Pot nicht eingeheizt werden.

Fonduehüsli: Nur im Winter, für romantische Stunden zu zweit oder einen Fondueplausch zu viert – muss vorgängig reserviert werden.

Heimeli-Nächte: Ein bisschen mehr Heimeli: Lass dich nach einem gediegenen Essen und einem feinen Glas Wein im Heimeli auf eine Murmeltiernacht ein und genieße am nächsten Morgen unser Geniesserfrühstück mit hausgemachtem Brot. Wirf einen Blick in unsere Zimmer oder erkundige dich bei uns. Wir zeigen dir gerne mehr vom Heimeli.

Ein bisschen Heimeli für zu Hause: Über Instagram und Facebook lassen wir dich am Heimeli-Alltag teilhaben. Erfahre stets das Neuste und profitiere, wenn wir über diese Kanäle spezielle Angebote publizieren. In unserem Heimeli-Blog auf unserer Homepage schreiben wir regelmässig dies und das und allerlei vom und übers Heimeli.

Allergiker: Nach Möglichkeit bereiten wir unsere Mahlzeiten frisch zu und verzichten selbstverständlich auf Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Solltest du an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprich uns sicherheits halber darauf an. Wir bieten auch glutenfreie Produkte an.

Fleischdeklaration: Rind (wann immer möglich Bio-Beef) von der Hofmetzgerei Sprecher, Sonnenrüti, Iberico-Schwein (Wochenhit) vom Grundhof, Wild aus hiesiger Jagd (abhängig vom Jagdglück der Schanfigger Jäger). Im Heimeli bieten wir grundsätzlich nur Schweizer Fleisch an.

Heimeli – der besondere Ort für Firmenevents, Familienfeste, Hochzeiten, Seminare, Geburtstage, Naturerlebnisse, Auszeiten, Alpenwellness und das alles stets verbunden mit kulinarischen Highlights.





**BERGHAUS
HEIMELI
SAPÜN**

