

saftige bergwiesen

unberührte pulverschneehänge

wintermärchenzauber

heublumenduft

wildbachrauschen

alpengourmet

verwöhnprogramm

ankommen – geniessen – verweilen – sein

sternenspektakel



Heimeli-Alpengourmetküche 2024

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

Weniger bedeutet keinesfalls weniger Qualität, im Gegenteil. Weniger, dafür noch frischer, weniger, dafür nur mit erlesensten Zutaten, weniger, dafür exklusiver. Das «Weniger» bezieht sich aber 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 unseren 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 damals, 2017 mit unserer neuen Bio-Kläranlage gesetzt. Bereits im vergangenen Jahr haben wir, überall wo es möglich war, von chemischen auf biologische Reinigungsmittel umgestellt. 70% unserer Reinigungsarbeiten werden mit einem modernen Dampfgerät durchgeführt, ganz ohne Chemie oder wenn, dann mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln. 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 «Vo do für di» vom vergangenen Jahr hat sich bewährt und soll auch 2024 Gültigkeit haben, nämlich 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, hausgemachtes Brot und Butter (2 Personen)	29
Salsiz vom Puur (Hofmetzgerei Sonnenrüti) exklusiv auf dem Fleischhobel serviert, dazu hausgemachtes Brot	13

Salatsaucen (hausgemacht) nach Wahl: Heimeli (ähnlich französisch) oder Sapüner (italienisch, vegan)

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
	Heimeliburger Bio Natura Beef (hausgemacht), mit hiesigem Alpkäse und Salatgarnitur	28
	Chiarnigna-Rindsbröckli mit Rösti und saisonalem Gemüse, im Pfännli serviert	43
	Schanfigger Cordon bleu Bio Natura Kalb, mit Bündnerfleisch, zwei verschiedenen Käsesorten (Langwieser Alpkäse und Schafs- käsemutschli) und Alpenkräutern, dazu Kartoffelgratin und Gemüse	48
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, Rüebl, Kartoffeln, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (glutenfreie Variante möglich)	32
	Herrschaftler Hauswurst (Hof Eggenberger, Jenins) mit Senf und dazu hausgemachtes Brot	18

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 Wochenhit-Tafel.

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 gibt's 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. 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.

Eine neue Beleuchtung für unsere Heimeli-Tanne: Als wir das Heimeli vor bald sieben Jahren übernommen haben, wollten wir zur Einweihung unserer Wintersaison unsere Gäste mit einem besonderen Highlight überraschen. Bereits damals wussten wir, dass die Beleuchtung nur ca. sechs Jahre halten würde, da Bäume es an sich haben, zu wachsen und das Beleuchtungskleid irgendwann zu eng wird. Zwischenzeitlich ist unsere besondere Tanne ein Anziehungspunkt für Gäste aus Nah und Fern, daher haben wir uns im Herbst entschieden, die 12 000 Lichtlein zu ersetzen. Glücklicherweise hat sich bezüglich Beleuchtungstechnologie in den letzten Jahren einiges getan, und so hat dieser Austausch auch aus energetischer Sicht eine positive Wirkung – jeder Haartrockner braucht mehr Strom.

Heimeli-Tradition

Alpengourmet-Abend – das 'ab und zu Highlight'. '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 10/12

Gemischter Salat 14/16

Bärglerburger, vegan (Fleischersatz auf Pflanzenbasis)
mit reichhaltiger Salatgarnitur 28

Capuns mit Alpenkräutersauce (glutenfrei) 32

Pizzoccheri: Buchweizennudeln mit Wirz, Rüepli, 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 Alpsennerei 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 können, ist für uns ein Privileg. Zu wissen, dass die Tiere auf der Alp respektvoll behandelt und liebevoll betreut werden, gibt uns ein gutes Gefühl.

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.

Exklusiv – Arosa

Gleich zwei neue, ganz besondere Produkte, haben wir neu in unser Genuss Sortiment aufgenommen:

Vo do für di – Whisky aus Arosa: Finest Swiss Single Malt Whisky, Edition 'Arosa Weisshorn'

Reinstes Bergquellwasser vereint mit Bündner Braugerste werden zum edlen Gerstenmalzbrand destilliert. In alten Holzfässern, in welchen im früheren Leben Sherry schlummerte, wird der Single Malt Brand abgefüllt. Die Fässer wurden auf dem Top von Arosa, dem Weisshorn 2653 m ü. M. gelagert. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Höhe des Lagerorts wirken sich positiv auf den Reifeprozess aus und verleihen dem Whisky eine stärkere Konzentration.

Abgefüllt von Sven Bodenmann.

www.arosawhisky.ch

Vo do für di – Gipfelstürmer aus Arosa: Der Bündner Huusschnaps aus Arosa, Kräuterlikör mit Arosener Bergheu- & Bergkräuteraroma und Karamell. Den coolen Hussschnaps aus Arosa gibt es auch als praktische 2 cl Miniflasche zum Mitnehmen; bei den Heimeli Souvenirs.

Gletscherfantasien/ Coupes	Schoggigluscht: 2 Kugeln Schokoladenglace, 1 Kugel Vanilleglace, heisse Schokoladensauce	12/15
	Sapüner Arvenbecher: 2 Kugeln Arvenglace, 1 Kugel Vanilleglace, Rosmarin-Birne, Birnel mit einem Hauch Williams (Alkohol)	12/15
	Strela Eiscaffetraum: 3 Kugeln Moccaglace, feiner Espresso, Rahm	12/15
	<i>Alle Dessert-, Glace-, Coup-Varianten mit Rahm</i>	+ 2
	«Miniglüschтли»: ein bisschen was zum Naschen, obwohl man eigentlich schon satt wäre – mit der Glace deiner Wahl gibts eine «Miniglanceüberraschung»	7
	Glacesorten: Vanille, Mocca, Schokolade, Pistazie, Arve weitere Sorten sind saisonabhängig	eine Kugel 5
	Sorbet (vegan): je nach Saison	5
	Vegan: auf Basis von Hafer-Creme	7
	Zwergli Coupe: nur für Kinder, zwei Kugeln Glace nach Wahl	8
	<i>Alle Dessert-, Glace-, Coup-Varianten mit Rahm</i>	+ 2
	<i>Alle unsere Glace sind hausgemacht, frisch und frei von chemischen Zusatzstoffen.</i>	

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
<i>Alle Dessert-Varianten mit Rahm + 2</i>	+2

Vegane Desserts

Vegane Schoggitraum: Schokoladenkuchen an lauwarmer Schokoladensauce mit einer Kugel veganer Glace	16
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. Wir haben zwar nur ein kleines Sortiment an Souvenirs, aber dafür ein ganz besonderes.





Kalte Getränke

30cl/50cl

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

4/5

7 (1 Liter)

Bergquellwasser, still, mit Aroma (Heidelbeer, Holunder, Alpenkräuter, Bergheu)

6

10 (1 Liter)

Bergsprudel, Bergquellwasser mit Kohlensäure

5/7

9 (1 Liter)

Bergsprudel vom Heimeli, mit Kohlensäure und Aroma – eine kreative Überraschung, weniger Zucker als herkömmliche Süßgetränke, harmonisch im Geschmack. Geschmacksrichtungen: Heidelbeer, Holunder, Alpenkräuter, Bergheu

6/8

11 (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, mit oder ohne Alkohol 50cl

8

Durchstarter der besondere Heimeli-Energydrink mit einem Hauch von Bergkräutern 50cl

9

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

Hausgemachter Alpenkräuter-Eistee

8

Huus Kafi	Espresso/Espresso (doppelt)	5/7
	Kaffee Crème	5
	Milchkaffee gross	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 Rötali und Schlagrahm	12
	Mungga-Kafi mit einem Schuss Amaretto und Schlagrahm	12
	Schümli Pflümli	12
	Kafi Luz/Fertig	9
	Rötalilutz (mit hausgemachtem Rötali)	9
	Kafi Huara guat, der bekannte Bündner Kafi-Schnaps	9

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
Früchte – Waldbeere mit Hibiskus, Hagebutten, Brombeerblätter	6
Edelweiss – Bio Bergkräutertee mit Minze, Kornblumen, Malven	6
Pfefferminze – Puschlaver Bio Kräutertee	6
Ingwer-Zitrone, erfrischend und stärkend	6
Grüntee mit Rosenblüten, Kornblumen und 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 /Ovomaltine nur für Kinder (kleinere Tasse)	5
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
Jägertee (mit Alkohol)	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
Calanda Calanda Senza 33cl (0,0%)	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
Berglerdrink, Bermontis Kräuterlikör mit Prosecco	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

Schaumwein & Prosecco

10cl/Flasche

- Astoria Lounge 'Prosecco' Extra Dry DOC 12/64
Tenuta Val de Brun, Valdobbiadene
Traubensorte: Glera
- Hermann Brut: Die Trauben werden früh gelesen um die 14/74
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.
- Adank's Brut: Patrik Adank macht aus dem Bündner Pinot Noir 15/80
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.

Spirituosen

- Arosa Whiskey 4 cl (46%) 18
Finest Swiss Single Malt Whisky, Edition 'Arosa Weisshorn'
*Reinstes Bergquellwasser vereint mit Bündner Braugerste werden zum edlen Gerstenmalzbrand destilliert. In alten Holzfässern, in welchen im früheren Leben Sherry schlummerte, wird der Single Malt Brand abgefüllt. Die Fässer wurden auf dem Top von Arosa, dem Weisshorn 2653 M.ü.M gelagert.
Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Höhe des Lagerorts wirken sich positiv auf den Reifeprozess aus und verleihen dem Whisky eine stärkere Konzentration.
Herkunftsland Schweiz, Region Arosa, Graubünden, abgefüllt von Sven Bodenmann, www.arosawhisky.ch.*
- Cognac, Whiskey, Bacardi, Vodka, Gin, Rum 4 cl (37–40%) 14
mit Cola, Orangenjus oder Tonic plus 5

Offene Weine

Weiss	10cl
Chiara Bianco Toscana IGT, Poggio al Sole, Tavernelle Traubensorten: Chardonnay, Bianco di Sangiovese	8
Bündner Blanc de Noir, von Salis, Maienfeld Traubensorte: Pinot Noir <i>der ideale Apérowein – aus Pinot Noir weiss gekeltert</i>	8
Fläscher Riesling – Silvaner, Roman Hermann, Fläsch, oder Daniel Marugg, Fläsch <i>wunderbar fruchtig und würzig mit herrlichen Aromen von Zitrusfrüchten</i>	10
Rot	
Senza Parole Amabile Salento IGT, Senza Parole, Apulien Traubensorte: Primitivo	8
Poggio al Sole Trittico Rosso Toscana IGT, Poggio al Sole, Tavernelle Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Das üppige Cuvée von Johannes Davaz fängt die Lebensfreude der Toskana perfekt ein und glänzt mit einer ausgewogenen Frucht und einem leichten Körper.</i>	8
Pinot Noir Classic Le Petit, Roman Hermann, Fläsch, oder Daniel Marugg, Fläsch <i>der ideale Begleiter zu Bündner Spezialitäten – frisch, fruchtig und harmonisch</i>	9
La Giaretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC Agricola La Giaretta, Valgatara Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella <i>Francesco und Francesca aus dem Valpolicella arbeiten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail an jeder ihrer Wein-Kreationen.</i>	12

Flaschenweine weiss

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

Alkoholfreier Rotwein

Alternativa Rosso, 0.0%, Italien

20cl 14

Der Alternativa 0.0 Rosso Superiore ist ein geschmacksvoller, trockener, leichter, alkoholfreier Rotwein von hochwertiger Qualität mit einer intensiven rot-violetten Farbe und einem harmonischen Bouquet.

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

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.

Digestifs

Appenzeller 4cl (29%) 9

Amaro, Amaro Alpino Svizzero 4cl (21%) 9

Edelbrände

2cl

Vieille Prune aus gedörrten Pflaumen, Destillerie Lipp, Maienfeld (38.5%)	12
Vieille Poire aus gedörrten Birnen, Destillerie Lipp, Maienfeld (38.5%)	12
Fläscher Marc, Weingut Andrea Davaz, Fläsch (41%)	14
Fläscher Pinot Noir Marc, Weingut Bovel, Fläsch (41%)	14
Hortensia aus Sylvaner & Chardonnay Trauben, Destillerie Lipp, Maienfeld, veredelt mit getrockneten Früchten und Beeren (38.5%)	14
Henri aus Pinot Noir Trauben, Destillerie Lipp, Maienfeld veredelt mit getrockneten Beeren (38.5%)	14
Williams, Pflümli, Kirsch, Obstler, Chrüter (37–45%)	8
Kirsch oder Williams Brand Spezial, Destillerie Lipp, Maienfeld (41%)	12

Liköre

Arosa Gipfelstürmer (22%) <i>Der Bündner Huusschnaps aus Arosa, Kräuterlikör mit Aroser Bergheu- & Bergkräuteraroma und Karamell</i>	8
Bermontis Kräuterlikör (27%) <i>Fruchtiger Kräuterlikör mit vielen einheimischen Bergkräutern. Sein Geheimnis sind die Aprikosen und die reifen Erdbeeren.</i>	8
Rötali, Baileys, Eiercognac, Amaretto	4cl 8
Bündner Heu, Destillerie Lipp, Maienfeld (41%) <i>Heu vom FONDEI/Arosa 2000 m ü. M., mit über 100 Gräsern und Kräutern</i>	12
Schlüsselblüemli, Destillerie Lipp, Maienfeld (25%) <i>Die Schlüsselblüemli werden im FONDEI/Arosa auf über 2000 m ü. M. gesammelt – leichter Kräuterton.</i>	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, Skitouren, 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 Neueste 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, oder von Bauern, die wir persönlich kennen, 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**

