

saftige bergwiesen

unberührte bergtäler

energie tanken & zurücklehnen

kulinarisch

verwöhnen lassen

malerische spaziergänge

mit heublumenduft & alpenglühn



Bündner Spezialitäten und Alpen-Wellness-Küche 2018

Diverse Bündner Klassiker, neu aber auch unsere Heimeli-Wellnessküche, ganz im Sinne der Gesundheit, und zum Abschluss eine hausgemachte Dessertkreation – stöbern Sie in unserem Wein- und Genussangebot und lassen Sie sich überraschen, was wir kulinarisch hinzaubern und welche edle Tropfen im kleinen Heimeli-Weinkeller auf 1800 m ü. M. auf Sie warten.

Sie suchen einen traumhaften Ort um fern ab der Zivilisation aufzutanken, sich verwöhnen zu lassen, Alpen-Wellness zu geniessen? Unser einmaliges Berghaus 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 einem unserer fünf rustikalen Doppelzimmer, einem der beiden Familienzimmer, im 4er-Zimmer oder in einem der beiden 5-Personen-Zimmer (total 34 bis 38 Schlafplätze). 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 sicherheits- halber darauf an.

Vegetarische / Vegane Küche: Wir bieten auch alternative Menüs für Vegetarier und Veganer an. Erkundigen Sie sich nach den aktuellen Angeboten und beachten Sie insbesondere die Seite der Heimeli-Wellnessküche.

Gluten-freie Produkte: Leiden Sie an einer Weizenallergie oder an einer Gluten-Unverträglichkeit? Wir sind stets bestrebt auch Gluten-freie Produkte anzubieten, falls Sie sicher sein wollen, dass wir Gluten-freies Brot haben, melden Sie dies vor Ihrem Besuch an an, dann wird Markus Koch für Sie backen. Gluten-freies Brot haben wir nicht immer Lager.

Fleischdeklaration

Kalb-, Rind- & Schweinefleisch: Schweiz, nach Möglichkeit immer regional oder aus unserem Familienbetrieb.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Menu dr Heimwehbündner

Eine kulinarische Reise durch Graubünden.

Auch vegan möglich, siehe Heimeli-Wellnessküche.

Apéro

Jeninser Brut Vin Mousseux, Schaumwein 10

Suppe

Sapüner-Staisuppe (lassen Sie sich überraschen) 9.50

oder Chüpfatäli-Gemüserahmsüppchen 9.50

Salat

Kleiner Blattsalat mit Sprossen und Baumnüssen 9.50

Hauptgang «Bündner Dreierlei»

Capuns Sursilvans: Mangoldblätter gefüllt mit Salsiz-Spätzliteig, mit leichter Käserahmsauce gratiniert

Pizzoccheri Poschiavini: Buchweizennudeln mit Lattich, Rüepli, Kartoffeln, Bohnen, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei

Bündner Krautpizokel: Pizokelteig mit Bündnerfleisch, Salsiz, Lauch, Muskatnuss, Speck, Knoblauch, Wirz, Spinat und Rahm 29

Heimeligugg Verwöhn-Dessert

Caramelkastanien mit hausgemachter Arvenglace und Rahm 13

Ganzes Menu original oder vegan (Apéro, Suppe, Salat, Bündner-Dreierlei, Dessert) 59

Suppen, Salate & Vorspeisen

Sapüner Staisuppa 9.50/11.50
(immer mal wieder anders – lassen Sie sich überraschen)

Bündner Gerstensuppe 9.50/11.50

Chüpfentäli-Gemüserahmsüppchen 9.50/11.50

Tomatensuppe mit Basilikum 9.50/11.50

Grüner Salat 8/10

Gemischter Salat 10/12

Heimeli Gnüssersalat mit Baumnüssen,
Sprossen und Alpenkräutern 17

Langwieser Salat mit Steinpilzen, Nüssen und Früchten 18.50

Wurst-Käse-Salat garniert 18.50

Sapüner Bruschetta fein garniert 14/18

Alpenkräuter Bruschetta (*vegan*) 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 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
Charnigna-Rindsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce mit Pizokels und Gemüse	29,50
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
Bündner Alpenrind-Medaillon mit violetten Kartoffelküchlein oder Kartoffelgratin, Gemüse und Heublumen-Kräuterbutter	44

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: Buchweizennudeln mit Lattich, Rüebli, Kartoffeln, Bohnen, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (<i>vegane Alternative möglich</i>)	26
Gnocchi Bregagliott (drei Sorten): Überraschung aus dem Bergell mit Pinienkernen, Käse & Salbei	27
«Schanfigger Chäsgezank»/«Prättigauer Chäsgetschäder»: Brot und Käse zusammen gebraten und fein gewürzt, mit Kompott oder Apfelmus (<i>vegetarisch</i>)	22

Chinderteller

Munggapfiff: Äpler Makkaroni, zwei Kugeln Glacé nach Wahl	12,50
Zwerglitteller: Paniertes Schweinsschnitzel mit Teigwaren oder Pizokels, zwei Kugeln Glacé nach Wahl	16,50
Heimeligugg: Teigwaren mit Tomatensauce, zwei Kugeln Glacé nach Wahl	12,50

fantastisch & gesund: Heimeli-Wellnessküche

vegetarisch – vegan – glutenfrei

Dank unserer Heimeli-Wellnessküche fühlen Sie sich bei uns auch nach dem Essen wohl. Sich bewusst ernähren bedeutet, das zu essen, von dem man weiss, dass es einem guttut.

10% der Bevölkerung (Tendenz steigend), leidet an Lebensmittelunverträglichkeiten. Negative Reaktionen auf tierisches Eiweiss, Gluten, Glutamate, Konservierungsmittel etc. sorgen dafür, dass die Betroffenen die Freude am Auswärtsessen verlieren, ja sich kaum noch trauen in einem Restaurant zu essen. Wer zu uns ins Heimeli kommt, soll sorglos und mit Freude geniessen können.

Markus Koch hat während der letzten Monate unermüdlich Neues ausprobiert, um auch Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten bei uns im Heimeli so zu verwöhnen, dass sie sich auch nach dem Essen wohl und glücklich fühlen.

Vegane Bündner Alpenkunst

Sapüner Staisuppa (immer mal wieder anders, lassen Sie sich überraschen)	9,50 / 11,50
Tomatensuppe mit Basilikum	9,50 / 11,50
Heimeli Gnüssersalat mit Baumnüssen, Sprossen und Alpenkräutern	17
Randencarpaccio mit Äpfeln an süss-saurer Apfelsauce und Pinienkernen	17,50
Violette Kartoffelkuchlein, mit Baumnuss-Dörrfruchtsauce oder Pilzsauce	25
Linseneintopf mit Räuchertofu und Gemüse	25
«Bündner Dreierlei»: Capuns mit Dörrfrüchten und Alpenkräutersauce (enthält Gluten)	
Gnocchi mit getrockneten Tomaten an Mandelmussauce (auf Wunsch glutenfrei)	
Pizzoccheri Poschiavini: Buchweizennudeln mit Lattich, Rüebli, Kartoffeln, Bohnen, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (auf Wunsch glutenfrei)	29
Die Bündner Dreierleigerichte sind auch einzeln erhältlich	25
Chüpfagruass-Verwöhndessert: Heidelbeersorbet mit Früchten garniert und karamellisierten Baumnüssen	13
Weitere vegane Desserts unter «Dessert»	

Gletscher- Fondues

Alpenkräuter:

Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein, Kirsch
und Schanfigger Kräutermischung

28

Heimelimischung:

Vier feine Schweizerkäse, Weisswein,
Kirsch und eine Hauswürzmischung

28

Moitié-Moitié:

Auserlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherin-Käse,
Weisswein und Kirsch

29

Trüffel-Champagner:

Feinster 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.*

Heimeligugg der Sapüner Zwerg

Wer ist Heimeligugg? Vielleicht haben Sie noch nie von ihm gehört – kein Wunder, viele Menschen wissen nicht einmal, dass es ihn gibt. Doch in dieser Menükarte sind Sie allenfalls schon über seinen Namen gestolpert. Zeit für uns, das Geheimnis um diesen Zwerg zu lüften, bevor es ganz vergessen geht.

Also, Heimeligugg der Sapünerzwerg ist, wie der Name bereits sagt, einer der Zwerge hier oben im Sapün. Um unseren Besuchern mehr von diesem besonderen Zwerg zu erzählen, haben wir uns entschieden, seine Geschichte noch dieses Jahr in einem Bilderbuch zu veröffentlichen.

Die junge Bündnerin Sarah Caduff, zeichnet und malt die märchenhaften Bilder zum Buch, welche nicht nur Kinderherzen höherschlagen lassen, sondern auch manch Erwachsenen verzaubern werden. Sapün, Chüpfen, Chüpfenflue, Haupterhorn, ja und auch das Heimeli sind auf den Bildern zu finden und führen uns einmal mehr vor Augen wie wunderbar es hier oben am Fusse der Chüpfenflue ist.

Wollen Sie zu den ersten gehören, die erfahren, was es mit diesem Zwerg, dem Heimeligugg, auf sich hat? Dann tragen Sie sich in unsere Bestellliste ein. Wenn Sie das Buch gleich vor Ort bezahlen (CHF 25.–), erhalten Sie als Zahlungsbestätigung eine Postkarte mit einem ersten Überraschungsbild. Und wir werden Ihnen das Buch noch druckfrisch zusenden.

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, Früchtegarnitur, 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 Eiscaféträum: 3 Kugeln Moccaglacé, feiner Espresso, Rahm 10/13

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

«Miniglüschtli»: Ein bisschen was zum Naschen, obwohl man
eigentlich schon satt wäre ... mit der Glace Ihrer Wahl gibts eine
«Miniglacéüberraschung» 4,50

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

Saison: Heidelbeersorbet, Rhabarbersorbet, eine Kugel 3,50
Lärche-Haferrahmglace, Alpenkräutersorbet mit Rahm +1,50

*Erkundigen Sie sich, welche vegane Eigenkreation Markus Koch diese
Woche für Sie aktuell bereithält.*

Frappés

Vanille, Mocca, Schokolade, Baumnuss, Erdbeere, Joghurt, Pistazie,
Röteli, Caramel, Saisonsorten 8,50

Veganes Beerenfrappé mit Reismandelmilch 8,50

Desserts

Früchtekuchen 7
mit Rahm 8,50

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé 12,50

Sapüner Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -glacé 12,50

Heimeligugg (Chalandamarz-Dessert):
Caramelkastanien mit Arvenglacé und Rahm 9,50/12,50

Chratzete (Kaiserschmarrn) mit Kompott 12,50

Chratzete (Kaiserschmarrn) mit Vanilleglacé und Kompott 15,50

Heimeligugg Überraschung: 3 Minicoupes / Desserts immer wieder
neue Kreationen 14

Vegane Desserts

Vegane Schoggitraum (*vegan und glutenfrei*):
Schokoladenkuchen (mit Mandeln und Buchweizenmehl) an
lauwarmer Schokoladensauce mit einer Kugel Lärchenglace 12,50

Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten.



Kalte Getränke

30/50 cl

Heimeliquellwasser (zum Essen und Wein gratis)	3.50/5/7 (1 Liter)
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Rivella Rot/Blau, Nestea Lemon, Apfelsaft/Süssmost, Schorle	4.50/6
Mineralwasser «Passugger» (mit Kohlensäure)	4/5.50
Redbull (25 cl)	6
Möhl Saft vom Fass (50 cl), trüb und klar, mit oder ohne Alkohol	6
Hausgemachter Alpenkräuter-Eistee	5/6

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

Spezial Café

Café Heimeli mit Arvenlikör 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
Rötalilutz (mit hausgemachtem Röteli)	7.50

Schoggi & Anderes

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

Aperitifs

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

Liköre

Röteli, Baileys, Eiercognac, Amaretto, 4 cl	6
---	---

Champagner & Prosecco

Astoria Lounge «Prosecco» Extra Dry DOC; 8 / 52
 Tenuta Val de Brun, Valdobbiadene
 Traubensorte: Glera

Jeninser Brut Vin Mousseux AOC Graubünden; 10
 von Salis, Maienfeld
 Traubensorte: Pinot Noir, Riesling Silvaner
Gekeltert aus lokalen Trauben, mit blumigen Aromen und einer herrlichen Perlage.

Franciacorta Cuvée Prestige Brut DOCG; 15
 Ca' del Bosco, Franciacorta
 Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
*Der edle italienische Schaumwein mit Flaschengärung.
 Für viele der beste Schaumwein der Welt...*

Champagne Brut Premier, Louis Roederer 12 / 87

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

Offene Weine

Weiss

10 cl

Chiara Bianco Toscana IGT; Poggio al Sole, Tavernelle 5
 Traubensorten: Chardonnay, Bianco di Sangiovese

Bündner Blanc de Noir; von Salis, Maienfeld 5
 Traubensorte: Pinot Noir
Der ideale Apérowein – aus Pinot Noir weiss gekeltert.

Fläscher Riesling – Silvaner; Weingut Roman Hermann, Fläsch 7
Wunderbar fruchtig und würzig mit herrlichen Aromen von Zitrusfrüchten.

Rot

Senza Parole Amabile Salento IGT; Senza Parole, Apulien 5
 Traubensorten: Primitivo

Poggio al Sole Trittico Rosso Toscana IGT; Poggio al Sole, Tavernelle 5
 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; Weingut Roman Hermann, Fläsch 6
Der ideale Begleiter zu Bündner Spezialitäten. Frisch, fruchtig und harmonisch.

La Giarretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC; 8
 Agricola La Giarretta, Valgatara
 Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella
Francesco und Francesca aus dem Valpolicella arbeiten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail an jeder Ihrer Wein-Kreationen.

Flaschenweine weiss

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

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

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.

58

Terra Noir, 75 cl; Weingut Roman Hermann, Fläsch

Traubensorte: 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.

60

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

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

60

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

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.

76

Italien

Senza Parole Amabile Salento IGT, 75 cl; Senza Parole, Apulien 44

Traubensorten: Primitivo

Chianti Classico DOCG; 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; 60

Azienda Agricola Russo, Maremma

Traubensorte: 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, 75 cl; 60

Agricola La Giaretta, Valgatar

Traubensorte: 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, 2 cl (38.5%) 8

Vieille Poire aus 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

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

Digestifs

Fernet, Jägermeister, Underberg, 2 cl (40%) 7

Appenzeller, 4 cl (29%) 8

Amaro, Amaro Alpino Svizzero, 4 cl (21%) 8

Alpenwellness im Heimeli

Unter der Woche, dann wenn es bei uns im Heimeli so richtig ruhig ist, lohnt sich der Besuch bei uns doppelt. Gönnen Sie sich ein paar Tage Auszeit, lassen Sie es sich gut gehen, und geniessen Sie die Ruhe und Abgeschlossenheit, das besondere Ambiente und die Einsamkeit unseres wilden Bergtals. Kurze oder längere Wanderungen, malerische Spaziergänge, Heublumenduft und Alpenglühn, ein kühles Bad im Bergsee, ein gutes Buch im Liegestuhl, oder einfach nur Sein... das ist Alpenwellness pur.

Wir laden Sie gerne ein, ein bisschen länger bei uns zu verweilen. Von Sonntag bis Donnerstag bezahlen Sie ab der 3. Nacht nur noch 50% für jede weitere Übernachtung.





**BERGHAUS
HEIMELI
SAPÜN**

