



*«Losa und gnüssa»
Ein Alpen- Gourmetabend
entweder mit Kurzgeschichten über
die Walser, das Heimeli und unser
Bergtal oder musikalischer
Begleitung mit dem Schwyzerörgeli.
Ein Abend, der bleibt, ein Genuss,
der berührt.*

Als wir 2017 das Heimeli übernommen haben, wurde uns rasch bewusst:

«Das Heimeli gehört nicht uns – wir gehören dem Heimeli.»

Mit dieser Haltung bewahren wir nicht nur die Seele des über 300-jährigen Chüpfenstüblis, sondern schreiben seine Geschichte weiter. Tag für Tag.

Und so ab und zu, wenn sich im Heimeli die Hektik legt und die alte Stube zu flüstern beginnt, ist es Zeit für einen besonderen Heimeli Alpen Gourmetabend, unter dem Motto: «losa und gnüssa» reisen wir um Jahre zurück, zum Ursprung der Heimeli Gastronomiegeschichte.

Unser Küchenteam zaubert Gerichte auf den Teller, die wie kleine Zeitreisen schmecken. Jeder Teller trägt den Charme der Abgeschiedenheit unseres Bergtals in sich – und zugleich einen Hauch moderner Alpen-Gourmetküche.

6 Gang Alpengourmet-Menü

immer wieder anders – daher immer ein bisschen eine Überraschung

Unser Alpengourmet-Menü besteht aus zwei Vorspeisen (z.B. einem Süppchen, und einer Salatkreation), einem kleinen Gang mit Bündnerspezialitäten, welcher mit einem hausgemachten Sorbet abgerundet wird.

Der Hauptgang, Bio-Beef Filet von der Hofmetzgerei Sprecher, (sofern wir es jeweils erhalten, ansonsten aber etwas Vergleichbares), wird mit saisonalem Gemüse, einer Beilage und einer Prise Leidenschaft unseres Küchen-Teams serviert.

Zum krönenden Abschluss gibt es ein feines Heimeli-Dessert.

Preis: sechs Gänge 98.-

Start Alpengourmet-Abend: 18:30

Daten der nächsten Gourmetabende:

26. August
17. September
22. Oktober

Minimale Teilnehmerzahl für den Alpengourmet-Themenabend: 12 Personen

Minimale Teilnehmerzahl für Alpengourmet-Menü: 4 Personen