

saftige bergwiesen

unberührte pulververschneehänge

wintermärchenzauber

heublumenduft

wildbachrauschen

alpengourmet

verwöhnprogramm

ankommen – geniessen – verweilen – sein

sternenspektakel



Heimeli-Alpengourmetküche 2026

Willkommen im Heimeli, schön, dass du da bist. Geniesse die Zeit bei uns, 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 wechselnde kulinarische Angebote unseres innovativen Küchen-Teams warten auf dich; und zum Abschluss lockt eine hausgemachte Dessertkreation. Lass dich auch von unserem Weinangebot überraschen, in unserem kleinen Weinkeller, auf über 1800 m ü. M. lagern wir ein paar besonders edle Tropfen.

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.

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 weniger Food Waste. In diesem Zusammenhang setzen wir uns intensiv immer wieder mit unseren Visionen auseinander und machen uns zu verschiedenen Themen unsere Gedanken.

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.

Mit einer Fahrbewilligung ist es möglich, im Sommer mit dem Auto bis zu uns hochzufahren. Die Einwohner im Sa-pün und wir vom Heimeli schätzen es jedoch sehr, wenn möglichst wenig 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 bitten wir dich, nur im Schrittempo zu fahren. 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

Täglich von 16 bis 17 Uhr bereitet sich unsere Küche intensiv auf den Abend vor. Darum bitten wir um Verständnis, dass in diesem kurzen Zeitfenster ein reduziertes Angebot besteht.

Von unseren Zielen

Mit grosser Sorgfalt haben wir diese Menükarte gemeinsam mit unserem Küchen- und Service-Team überarbeitet. Einige unserer Ziele, welche im Zusammenhang mit unserer Unternehmensphilosophie stehen, betreffen auch unsere Speisekarte. Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sollen im Heimeli nicht unbeachtet bleiben.

Umweltbewusstsein ist wichtiger denn je: Ein erstes Zeichen haben wir beim Kauf des Heimelis 2017 mit unserer neuen Bio-Kläranlage gesetzt, und in den vergangenen Jahren 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 sofern möglich, 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. Unser Kochherd mit den sechs Kochstellen, unser Brotbackofen und auch unser Steamer werden mit Gas betrieben.

Und für alle Gäste, die staunend vor unserem, mit 12 000 LED bestückten, Lichterbaum stehen und über deren Energieverbrauch nachdenken: die neue Beleuchtung der 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 unsere Tanne, zur Freude unserer Gäste, weiterhin leuchten – mit neuen, noch sparsameren Lämpchen.

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 das Thema Regionalität am Herzen. Einerseits ist es uns beim Bezug unserer Lebensmittel wichtig, Betriebe der Region zu berücksichtigen, andererseits geht es darum, weite Transportwege zu vermeiden. Unsere Kampagne «Vo do für di» der vergangenen Jahre hat sich bewährt und soll auch 2026 Gültigkeit haben. Dabei geht es darum, 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»



Our menu for English speaking guests.

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
Blattsalat mit Ei, Nüssen und Feigen	12/14
Gemischter Salat	14/16
Beefsteak Tatar aus hochwertigem Rindfleisch, 150 gr, mit geröstetem Hausbrot	34
Randen Carpaccio mit Feta und Rucola	17
Chüpfäplättli: mit Bauernspeck, Bündnerfleisch, Alpkäse, regionalen Spezialitäten, hausgemachtem Brot und Butter (2 Personen)	29
Salsiz vom Puur (Hofmetzgerei Sonnenrüti) exklusiv auf dem Fleischhobel serviert, dazu hausgemachtes Brot	13
<i>Salatsaucen (hausgemacht) nach Wahl: Heimeli (ähnlich französisch) oder Sapüner (italienisch, vegan)</i>	

Vo do für di – wann immer möglich

Sei es das Gemüse aus dem Biogarten Schanfigg, der Alpkäse unserer Bergbauern oder der Whisky aus Arosa – je regionaler, desto glücklicher sind wir damit. Wobei wir Regionalität, das geben wir zu, nach unseren eigenen Gesetzen festlegen. Wenn wir von Fläsch ins Heimeli fahren, und die Weine aus unserem Heimatdorf mitnehmen, dann sind diese für uns genauso regional, wie die Fläscher Spargeln im Frühling und die Trauben im Herbst, der Rosmarin aus unserem Fläscher Garten, oder die Panettonis, welche unser Bäcker, aus seiner Panettonerei.ch, mitbringt, wenn er ins Heimeli zum Backen kommt. Entscheidend ist, dass es keine extra Umweltbelastung infolge unnötiger Transporte gibt. Manchmal reisen einzelne Lebensmittel, mit mir mit dem Zug mit und erhalten deshalb unseren persönlichen «aus der Region» Stempel.

Heimeli-Hit	Äpler Makkaroni mit hausgemachtem Apfelmus, auch vegetarisch möglich	26
	Heimeliburger Bio Natura Beef (hausgemacht), im exklusiven Heimeli-Hamburgerbrötli, mit hiesigem Alpkäse und Salatgarnitur	28
	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	28
	Schanfigger Cordon bleu, Natura Kalb, mit Bündnerfleisch, zwei verschiedenen Käsesorten und Alpenkräutern, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	48
	Kalbs Involtini an Zitronensauce mit Risotto und Gemüse	44
	Chässchnitta nature / mit Schinken und Spiegelei	18 / 24
	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 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. Seit einiger Zeit 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: Mangoldblätter gefüllt mit Salsiz und Bündnerfleisch im Spätzliteig, an leichter Käserahmsauce	32
	Pizzoccheri: Buchweizennudeln mit Wirz, Rüebli, Kartoffeln, Alpkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (glutenfreie Variante möglich)	32
Wochenhit/ Tageshit 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 oder Tageshit an, Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Beachte unsere besondere Wochenhit-Information.	
Chinderteller	Munggapfiff: Äpler Makkaroni und hausgemachtes Apfelmus	13
	Heimeliburger Natura Beef (hausgemacht) mit Alpkäse	18
	Zwerglitteller: Bratwurstädli mit Bratkartoffeln	15
Familienmenü	Äpler Makkaroni mit hausgemachtem Apfelmus für zwei Erwachsene und zwei Kinder bis 12 Jahre (jedes weitere Kind CHF 10.–), für die Kinder gibt es zum Dessert eine Kugel Glace nach Wahl	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

Zwei neue Raupen-Buggy's: Leider gehören unsere legendären Transportanhänger, für Gästetransporte im Winter, der Vergangenheit an. So beginnt diesen Winter eine neue «Transportära» mit den zwei neuen Fahrzeugen. Transporte können nach wie vor über die Homepage gebucht werden.

Unsere Schwiibar: Es ist beeindruckend, wie viel sich aus einem alten Gebäude herausholen lässt. Durch die Renovation der Schwiibar ist es uns gelungen, den tristen Schopf, in dem früher Schweine lebten, in einen Ort zu verwandeln, der Tradition und Genuss, Altes und Neues, auf besondere Weise vereint. Ob zum Brunch, Apéro, Fondueabend oder Schlummertrunk – die Schwiibar ist bereit für viele schöne Momente.

Unser Älplerzmorga – fein, gemütlich, besonders: Der Sonntagsbrunch, im Sommer unter freiem Himmel vor der Schwiibar, im Winter oder bei Huddelwetter im gemütlichen Stübli, eignet sich für Geburtstage, Familienfeiern, Firmenanlässe oder einfach um eine gemütliche Zeit mit Freunden zu verbringen. Ab acht Personen servieren wir den **grossen Älplerzmorga** ab 11 Uhr mit feinen, hausgemachten Broten, Zopf, Konfitüre, Birchermüesli, Alpkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Festtagssuppe, Rührei und Älper-Rösti. Dazu gibt es Orangen- oder Apfelsaft, Bergquellwasser und zwei Heissgetränke nach Wahl. **Preis pro Person:** CHF 39.–, **mit 1 Glas Prosecco:** CHF 45.–

Anmeldung für den Älplerzmorga bitte über die Homepage. Bei weniger als acht Personen bieten wir dir ab 10 Uhr unser Geniesserfrühstück zum Preis von CHF 35.– an.

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 'Wine and Dine' gebunden oder einfach nur Genuss pur sein. Infos findest du jeweils auf Instagram, Facebook oder unserer Homepage.

Veganes Bündnerland

Sapüner Staisuppa (<i>immer wieder anders – lass dich von der Suppe und der dazugehörigen Geschichte überraschen</i>)	12 / 14
Gerstensuppe mit geräuchertem Tofu	13 / 15
Blattsalat mit Feigen und Nüssen	12 / 14
Randen Carpaccio mit Rucola	17
Gemischter Salat	14 / 16
Bärglerburger (mit Fleischersatz auf Pflanzenbasis) und reichhaltige Salatgarnitur	28
Capuns mit Alpenkräutersauce (glutenfrei)	32
Pizzoccheri: Buchweizennudeln mit Wirz, Rüebl, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei (auf Wunsch glutenfrei)	32
<i>Vegane Nachspeisen findest du bei den Desserts</i>	
<i>Salatsauce: hausgemacht Sapüner (italienisch, vegan)</i>	

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 unsere 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 Aroser 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, ist für uns nicht nur Ehrensache sondern auch 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 Heimeli Arvenpanettoni 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 die Heimeli-Arvenpanettoni** von unserem Bäcker Marc, in liebevoller Handarbeit in seiner Panettonerei hergestellt, so beliebt sind, dass Marc zwischenzeitlich die ganze Schweiz damit beliefern darf?

...**dass «Heimeligugg der Sapünerzwerg» 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.

...**dass einer der Whisky aus Arosa kommt?** Finest Swiss Single Malt Whisky, Edition 'Arosa Weisshorn'. In alte Holzfässer, in welchen im früheren Leben Sherry schlummerte, wird der Single Malt Brand abgefüllt. Die Fässer werden auf dem Weisshorn, also 'Top of Arosa', auf 2653 m ü. M. gelagert.

... **dass es den Gipfelstürmer aus Arosa** auch als praktische 2 cl Miniflasche zum Mitnehmen bei den Heimeli Souvenirs gibt?

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 12/15

Coupe Colonel: 1 Kugel Zitronensorbet und Wodka 13

Energiebündel: 1 Kugel Zitronensorbet und Energy Drink 11

Alle Dessert-, Glace-, Coup-Varianten mit Rahm + 2

«Miniglüschtle»: ein bisschen was zum Naschen, obwohl man eigentlich schon satt ist – mit der Glace deiner Wahl gibts eine «Miniglanceüberraschung» 7

Glacesorten: Vanille, Mocca, Schokolade, Pistazie, Arve, Baumnuss, Caramel; weitere Sorten sind saisonabhängig eine Kugel 5

Sorbet (vegan): Zitrone, Waldbeer, weitere je nach Saison 5

Vegan: auf Basis von Hafer-Creme 7

Zwergli Coupe: nur für Kinder, zwei Kugeln Glace nach Wahl 8

Alle Dessert-, Glace-, Coup-Varianten mit Rahm + 2

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

Desserts	Hausgemachter Früchtekuchen – unsere exklusive Mürbeteigspezialität	10
	Schoggitraum: Lauwarmer Schokoladenkuchen an Schokoladensauce mit Vanilleglace	16
	Crêpe mit karamellisierten Birnen- und Apfelschnitzen und Baumnussglace	19
	Affogato, Vanilleglace mit Espresso übergossen	9
	<i>Alle Dessert-Varianten mit Rahm</i>	+ 2
Vegane Desserts	Veganer Schoggitraum: Schokoladenkuchen an lauwarmer Schokoladensauce mit einer Kugel veganer Glace	16
	Hausgemachter Früchtekuchen – unsere exklusive Mürbeteigspezialität	10 mit Schlagcrème + 2

Vo do für di – Souveniers

Souvenirs aus den Bergen: Arosaseife, Arvenprodukte der Arverei, Bienenhonig aus unserem Tal – wir bieten ein immer wieder wechselndes Angebot an ‚Mitbringseln‘ an. Auch unseren Heimeli-Radio (in der Schweiz produziert und aus hiesigem Arvenholz) findest du bei uns im Souvenirgestell.

Oder möchtest du lieber einen kleinen Panettone (80 gr) mitnehmen und daheim geniessen?





Kalte Getränke

30cl/50cl

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

4/5

7 (1 Liter)

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

6

10 (1 Liter)

Bergsprudel, Bergquellwasser vom Heimeli 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 (lies die Geschichte, wie es zum ‘Tängeliwasser’ kam)

10 (1 Liter)

‘Tängeliwasser’ mit Kohlensäure

9

11 (1 Liter)

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

6/8

Möhl Apfelsaft vom Fass, trüb, mit oder ohne Alkohol

8

Durchstarter der besondere Heimeli-Energydrink mit einem Hauch von Bergkräutern

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
	Affogato, Vanilleglace mit Espresso übergossen	9
	Kaffee Crème	5
	Milchkaffee gross	6
	Cappuccino	6
	Kaffee Mélange	7
	Latte Macchiato	7

Vo do für di – 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

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
Kamillentee – Kräutertee, Kamillenblüten bester Qualität	6
Tea for Two – Tee nach Wahl im Kännchen und zwei Teetässchen	11

Schoggi & Anderes

Hausgemachte Schoggi, Ovomaltine, kalt oder warm	6
Schoggi / Ovomaltine nur für Kinder (kleinere Tasse)	5
Schoggi Mélange	8
Vegane Schoggi, kalt oder warm	7
Huuspunsch oder Rumpunsch (ohne Alkohol)	7/6
Glühwein, Rumpunsch, 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 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
Bündner Spritz, Bündner Minze mit Prosecco	15
Bärglerdrink, 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

Alkoholfrei prickelnd

10cl/Flasche

Rimuss Prestige Blanc de Blanc Millésimé

7/37

Frische Zitrusnoten eröffnen das Bouquet, fein verwoben mit eleganten, dezenten Gewürznoten und einem Hauch edler Holznuancen. Am Gaumen zeigt er sich präzise und lebendig. Die feine, elegante Perlage verleiht ihm Leichtigkeit und Raffinesse.

ZERO'SI Blanc

7/37

Die Nase wird von einem betörenden Bouquet aus Muskat-Trauben und frischen Zitrusnoten umschmeichelt. Am Gaumen entsteht ein faszinierendes Zusammenspiel von Süsse und Säure, das von dezenten Anklängen an edlen Weisswein begleitet wird.

ZERO'SI Rosé

7/37

Die Nase wird von einer verführerischen Melange aus Pfirsich, Hibiskus, Rosen, Himbeeren und Wassermelonen umgarnt. Am Gaumen entfaltet sich ein faszinierendes Zusammenspiel von fruchtiger Süsse und erfrischender Säure, das von subtilen Nuancen edlen Roséweins begleitet wird.

Alkoholfrei weiss/rosé

10cl/Flasche

Sauvignon Blanc Reverse, Bergdolt-Reif & Nett

7/37

Klar und leuchtend mit einem Hauch von Grün. Zarter Duft von Früchten und Blüten. Die grünen Noten ergänzen das Geschmacksprofil und verstärken den frischen Charakter des Weins. Fruchttige Länge, die trocken wirkt und an einen klassischen Wein erinnert.

Dornfelder & Pinot Noir, Bergdolt-Reif & Nett

7/37

Einladendes, klares Rosé mit zarten, leuchtenden Reflexen. Der Rosé besticht durch einen würzigen, beerigen Duft, der an frische Erdbeeren erinnert. Die erfrischende Säure und elegante Textur sorgen für ein lebendiges Mundgefühl.

Schaumwein & Prosecco

Astoria Lounge 'Prosecco' Extra Dry DOC	10cl/Flasche
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. <i>Im Keller folgt die Ganztraubenpressung. Dank neun Monaten Flaschengärung elegant und frisch. Aus den Traubensorten Pinot Noir, Sauvignon Blanc und Rheinriesling.</i>	14/74
Adank's Brut: Patrik Adank macht aus dem Bündner Pinot Noir einen Schaumwein, der in der Schweiz seinesgleichen sucht. <i>Jede Flasche wird von Hand abgerüttelt. Adank's Brut ist ein idealer Apéro-Wein und lässt sich auch sehr gut mit Vorspeisen kombinieren.</i>	15/80

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
Rosé	
Bündner Schiller, von Salis, Maienfeld, 10cl Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris <i>die Spezialität aus der Bündner Herrschaft, als Rosé gekeltert mit rotem und weissem Traubengut aus dem gleichen Rebberg</i>	9

Rot	10cl
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>	9
Pinot Noir Le Petit, Roman Hermann, Fläsch, oder Pinot Noir Daniel Marugg, Fläsch <i>der ideale Begleiter zu Bündner Spezialitäten – frisch, fruchtig und harmonisch</i>	10
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

Schweiz, Graubünden	75cl
Fläscher Cuvée Blanc, Weingut Daniel Marugg, Fläsch <i>Eine Kreation aus Pinot Blanc, Blanc de noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner – frisch, fruchtig und mit ganz dezenter Holznote.</i>	62
Fläscher Pinot Blanc, Weingut Andrea Davaz, Fläsch <i>der Weissburgunder von Andrea – der optimale Begleiter zu Vorspeisen</i>	74
Fläscher Sauvignon Blanc, Weingut Daniel Marugg, Fläsch <i>nach Zitrusfrüchten und Holunderblüten riechend, mit lebhafter Säure – angenehm frisch im Gaumen</i>	74

Flaschenweine

Rot

Schweiz, Graubünden

Terra Noir, Weingut Roman Hermann, Fläsch

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.

75cl

76

Fläscher Pinot Noir 'Grond', Weingut Andrea Davaz, Fläsch

anspringende Burgunderfrucht, klar und frisch, am Gaumen rund, intensiv

76
150cl 158

Fläscher Merlot, Weingut Roman Hermann, Fläsch

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

76

Fläscher Merlot/Malbec Bovel,

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.

76

Fläscher Pinot Noir 'Uris', Weingut Andrea Davaz, Fläsch

elegante Noten von schwarzen Beeren und dezente Rauchnote vom Barrique, fruchtig im Auftakt, dann aber Übergang zu einer immer kräftiger werdenden Pinot Noir Aromatik

96
150cl 198

	Italien	75cl
	Senza Parole Amabile Salento IGT, Senza Parole, Apulien	49
	Traubensorte: Primitivo	
	Poggio al Sole Trittico Rosso Toscana IGT, Poggio al Sole, Tavernelle	54
	Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Das üppige Cuvée von Johannes Davaz fängt die Lebensfreude der Toskana ein</i>	
	Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole, Tavernelle	64
	Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo	150 cl 134
	<i>gekeltert von Johannes Davaz, dem Fläscher Winzer in der Toskana</i>	
	Russo Sasso Bucato Toscana IGT, Azienda Agricola Russo, Maremma	78
	Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot	
	<i>harmoniert hervorragend zu Rindsfilet und Cordon Bleu</i>	
	La Giaretta Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC,	78
	Agricola La Giaretta, Valgatar	
	Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella	
Digestifs		4cl
	Appenzeller (29%)	9
	Amaro, Amaro Alpino Svizzero (21%)	9
Spirituosen	Arosa Whisky, der besondere vom Weisshorn (46%)	18
	The Green Dry Gin, der besondere Arven-Gin der Destillerie Lipp, Maienfeld (43%) <i>Frische Waldaromen von Bündner Arvenzapfen, Wacholder und feine Botanicals.</i>	16
	Cognac, Whisky, Bacardi, Wodka, Gin, Rum (37–40%) mit Cola, Orangenjus oder Tonic	14 plus 4

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
No. 5 vollmundiges Cuvée, Destillerie Lipp, Maienfeld (45%)	14
Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah und Pinot Noir	
Henri aus Pinot Noir Trauben, Destillerie Lipp, Maienfeld (38.5%)	14
leichte Süsse von getrockneten Beeren	
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
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
Rötali, Baileys, Eiercognac, Amaretto	4cl 8

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.– (bis acht Personen). Nur im Sommer möglich. Je nach Wettersituation kann der Hot-Pot nicht eingheizt 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, 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.



Heimeli Blog



Heimeli Instagram





**BERGHAUS
HEIMELI
SAPÜN**

