



- Willkommen im Heidihof

Nicht nur die Schweizer Tradition wird im Heidihof erlebbar, auch das kulinarische Erlebnis wird mit aller Sorgfalt gepflegt. Das Team vom traditionsreichen Hotel Heidihof in Maienfeld freut sich, Sie mit unserer à la carte Karte verwöhnen zu dürfen.

Währschafte lokale, regionale sowie internationale Gerichte überzeugen jeden Feinschmecker.

Als Bonus, die unvergesslichen Sonnenuntergänge, die man bis zur späteren Stunde auf unserer Sommerterrasse geniessen kann.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Lechman Lukas und das Heidihof Team





Kalte Vorspeisen | *cold starters*

Grüne und rote Blattsalate <i>Green and red leaf salads</i>	9
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.50
„Insalata Caprese“ Büffelmozzarella mit buntem Tomatensalat <i>Buffalo mozzarella with colorful tomato salad</i>	16.50
Pikant gewürztes Rindstartar <i>Spicy beef tartare</i>	25 29.50
„Heidi’s“ Schlemmersalat knackiges Salatbouquet mit Crevetten und Himbeerdressing <i>Crispy salad bouquet with shrimps and raspberry dressing</i>	22 27.50
„Peter’s“ Frühlingsrollen mit knackigem Salatbouquet und Sweet & Sour Sauce <i>Crispy salad bouquet with spring rolls and sweet & sour sauce</i>	17.50 22.50

Suppen | *soups*

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli <i>Beef bouillon with homemade pancakes</i>	9
Bündner Gerstensuppe <i>Grisons barley soup</i>	9.50 13
Tomatencrèmesuppe <i>Tomatocreamsoup</i>	9 11.50



Warme Vorspeisen | *warm starters*

Heidihof Pastetli 16.50 | 23.50*
mit Pilzragout und Rahmsauce
Puff pastry basket with mushrooms und cream sauce

Capuns (2 Stk.) 19.50
Mangoldblätter gefüllt mit Spätzleteig, Trockenfleisch und Speck mit
Käserahmsauce überbacken
*Chard leaves stuffed with spaetzle dough, dried meat and bacon topped with cheese
cream sauce*

* eine Beilage nach Wahl inklusive

Pastagerichte | *pasta dishes*

Spaghetti mit Tomatensauce 18.50
Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti mit Bolognese Sauce 19.50
Spaghetti with beef sauce



Rösti | *potato hashbrowns*

„Alp Öhi“ Rösti	25
Goldbraune Rösti mit Speck und Ei und mit Bergkäse überbacken <i>Golden brown rösti with bacon and egg and topped with mountain cheese</i>	
„Heidi“ Rösti	24
Goldbraune Rösti mit farbenfrohem Gemüse und mit Bergkäse überbacken <i>Golden brown rösti with colorful vegetables and topped with mountain cheese</i>	
„Peter“ Rösti	25
Bratwurst mit Zwiebelsauce und knusprige Rösti <i>Sausages with onion sauce and crispy rösti</i>	
Bündner Rösti	26
Knusprige Rösti mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Spiegelei <i>Crispy rösti with raw ham, grison dried meat and fried egg</i>	

Heidi's Bündner-Spezialitäten | *Heidi's Grisons specialties*

Capuns	19.50 25.50
Mangoldblätter gefüllt mit Spätzleteig, Trockenfleisch und Speck mit Käserahmsauce überbacken <i>Chard leaves stuffed with spaetzle dough, dried meat and bacon topped with cheese cream sauce</i>	
Bündner Pizokel	19.50 23.50
Geschabte Spätzle mit Speck und Kartoffeln an Käsesauce und Röstzwiebeln <i>Flour dumplings grison style, with bacon and potatoes with cheese sauce and fried onions</i>	
Äpler Magronen	18 22.50
Magronen mit Kartoffeln und Speck an Rahmsauce und Röstzwiebeln <i>Magrones with potatoes and bacon in cream sauce and fried onions</i>	
mit Apfelmus <i>with apple puree</i>	+ 4



Vegetarische Gerichte | *vegeterian dishes*

Bündner Pizokel	19.50 23.50
Geschabte Spätzle mit Kartoffeln an Käsesauce und Röstzwiebeln <i>Flour dumplings grison style, with potatoes with cheese sauce and fried onions</i>	
Älpler Magronen	18 22.50
Magronen mit Kartoffeln an Rahmsauce und Röstzwiebeln <i>Magrones with potatoes in cream sauce and fried onions</i>	
mit Apfelmus <i>with apple puree</i>	+ 4

Fisch und Geflügelgerichte | *fish and poultry dishes*

Fisch | *fish*

Gebackene Eglifilets im Bierteig	25 29.50
mit Tataresauce und knackigen Salaten <i>Fried perch-fillets in beer batter with tartar sauce and crispy salads</i>	
Sautiertes Lachsfilet	32.50
mit Safran-Dillsauce, Gemüse der Saison und Butter Reis <i>Sautéed salmon fillet with saffron-dill sauce, seasonal vegetables and butter rice</i>	

Geflügel | *poultry*

Schweizer Pouletbrust vom Grill	25.50
mit hausgemachter Kräuterbutter und knackigem Salatbouquet <i>Grilled Swiss chicken breast with homemade herb butter and crispy salad bouquet</i>	



Fleischgerichte | *meat dishes*

vom Schwein | *pork*

Schweinssteak gebraten 30

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten

Grilled pork steak with homemade herb butter, colorful vegetables and croquettes

Paniertes Schweineschnitzel 24 | 29

mit Saisongemüse und Pommes Frites

Breaded pork escalope with seasonal vegetables and french fries

Rahmschnitzel 24 | 29

an Champignonrahmsauce mit farbenfrohem Gemüse und Butternudeln

on mushroom cream sauce with colorful vegetables and butter noodles

Cordon Bleu „Heidihof“ 34.50

mit Schinken und dreierlei Käse gefüllt, Gemüse und Pommes Frites

filled with ham and three kinds of cheese, vegetables and french fries

Zuschlag für Schweizer Kalbfleisch | *Supplement for Swiss veal* + 8

vom Kalb | *veal*

Kalbsleberstreifen „Venezia“ 35

in Butter sautiert an Zwiebelsauce serviert mit Saisongemüse

und goldbraunen Rösti

Veal liver sautéed in butter on onion sauce served with seasonal vegetables and golden brown rösti

Zartes Zürcher Geschnetzeltes 41.50

an Champignonrahmsauce, Gemüse der Saison und knusprige Rösti

with mushroom cream sauce, seasonal vegetables and crispy rösti

Sautiertes Kalbsschnitzel 34 | 39

mit hausgemachter Kräuterbutter und knackigem Salatbouquet

Sautéed veal escalope with homemade herb butter and crispy salad bouquet



Fleischgerichte | *meat dishes*

vom Rind | *beef*

Entrecôte vom Grill 39.50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse und Pommes Frites

Grilled Sirloin steak, homemade herb butter, seasonal vegetables and French fries

Rindsfilet gebraten 49

an sämiger Pfeffersauce mit farbenfrohem Gemüse und Kroketten

Tenderloin roasted on creamy pepper sauce with colorful vegetables and croquettes

Stroganoff „Heidihof“ 39.50

zarte Rindsfiletwürfel an Peperoni-Champignonsauce,

Gemüse der Saison und Butterreis

cubes of beef tenderloin with pepper-mushroom sauce, seasonal vegetables and butter rice

vom Lamm | *lamb*

Sautiertes Lammnierstück 35

an einem kräftigen Balsamico-Jus, buntes Gemüse und Butterreis

Sautéed lamb kidney on a strong balsamic sauce, colorful vegetables and butter rice

Unsere Fleisch- und Fischgerichte servieren wir Ihnen auch als Fitnessteller mit Kräuterbutter und knackigem Salatbouquet.

We also serve our meat and fish dishes as a fitness plate with herb butter and crisp salad bouquet.



Snack | snacks

Salatteller mit Ei <i>Salad with boiled egg</i>	18.50
Wurstsalat mit Salaten garniert <i>Salad with sausage</i>	19
Wurst-Käsesalat garniert <i>Salad with sausage and cheese</i>	19.50
Thonsalat garniert <i>Tuna salad</i>	19
Bündner Bergkäse am Stück <i>Cheese from the grison Mountain</i>	14.50
Bündner Salsiz <i>Grison cured pork sausage</i>	11.50
Bündnerfleisch Portion 120 gr <i>Grison dried beef</i>	25
Heidihof-Plättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Käse <i>Platte with various dried beef, cured sausage, bacon and cheese</i>	27

Belegte Brote | sandwiches

mit Schinken oder Salami oder Käse <i>with ham or salami or cheese</i>	8
mit Rohschinken oder Bündnerfleisch <i>with raw ham or grison dried beef</i>	9.50



APERITIFS

Berry Spritz	15cl	13.50
Ramazzotti Rosato Prosecco Beeren Eis		
Prosecco Superiore Brut DOCG, La Fornarina Contari	10 cl	7.00
Hugo Aperol Spritz	15 cl	11
Gespritzter Weisswein süss sauer	20 cl	8
Martini weiss rot	4 cl 15°	7.50
Cynar	4 cl 16.5°	7.50
Campari	4 cl 23°	7.50
Sherry Tio Pepe	4 cl 15°	7.50
Ramazzotti rosso rosato	4 cl 30°	7.50
Appenzeller	4 cl 29°	7.50
Averna	4 cl 29°	7.50
Jägermeister	4 cl 16°	7.50
Pernod	4 cl 40°	7.50
Fernet Branca	4 cl 35°	7.50
San Bitter Alkoholfrei	10 cl	5.50
Zuschlag für Jus oder Softdrinks		+ 2.50

BIERE

Offenausschank

Schützengarten	20 cl	3.90
	30 cl	5
	50 cl	6.50
Flaschen		
Schützengarten Alkoholfrei	33 cl	5.20
Schützengarten Spezli	33 cl	5.50
Schützengarten Lager	50 cl	6.50
Klosterbräu Bügel	50 cl	7
Erdinger Weissbier dunkel hell alkoholfrei	50 cl	7



MINERALWASSER

Offenausschank

Passugger Allegra Citro Sinalco Coca-Cola Spezi Eistee Rivella rot O-Saft	30 cl 50 cl	4.50 5.50
Heidihof Quellwasser aus der Karaffe	75 cl	4.50

Flaschen

Kinley Tonic Bitter Lemon Traubensaft Tomatensaft	20 cl 20 cl	5 5.50
Passugger Allegra Apfelsaft Schorley Coca Cola Cola Zero Sprite Fanta Rivella rot blau	33 cl	5
Möhl Saft mit Alkohol Alkoholfrei	50 cl	6
Passugger Allegra Citro Rivella rot Sinalco Eistee	100 cl	10

WARME GETRÄNKE

Kaffee | Milchgetränke

Kaffee Crème Espresso Ristretto	4.50
Milchkaffee	4.70
Cappuccino	5.20
Kaffee mëlange	5.50
Latte Macchiatto	6.20
Doppio	6.90
Milch warm kalt	3.70
Caotina schokolade - Ovolmatine warm kalt	4.50
Caotina schokolade - Ovolmatine mëlange	5.50

Kaffee mit Musik

Kaffee Lutz Fertig	7
Corretto Grappa Cognac	7
Schümli Pflümli Hauskaffee Bailey's-Kaffee	9
Alkoholfreie Rumpunsch Orangenpunsch	4.70
mit Alkohol Tee-Rum Rumpunsch	6.50

Sirocco Tee (Schweizer Bio Qualität)

Ceylon Sunrise Japanese Sencha Verbena Rooibos Camomille Maroccan Mint Piz Palü Ginger Lemon Red Kiss	4.80
--	------



LIKÖRE | SPIRITUOSEN

Liköre

Amaretto di Saronno	4 cl	28°	8.50
Bailey's Original Irish Cream	4 cl	17°	8.50
Bündner Röteli Rahmröteli	4 cl	22°	8.50
Limoncello	4 cl	28°	6

Spirituosen

Kirsch Pflümüli Chrüter Obstler	2 cl	37.5°	6
Williams Morand	2 cl	43°	9
Vieille Prune Morin	2 cl	41°	9
Calvados Morin	2 cl	40°	9
Grand Marnier	2 cl	37.5°	8

Grappa Paesanella

Amarone Brunello	2 cl	41°	8
Barolo	2 cl	42°	9

Marc | Weinbrand

Maienfelder Marc, Weingut Pola Maienfeld	2 cl	41°	8
Marc Mungga XO, Fam. Müntener Maienfeld	2 cl	39°	9
Henri Grand Marc, Destillerie Lipp Maienfeld	2 cl	38.5°	12

Remy Martin VSOP	2 cl	40°	9
Courvoisier VSOP	2 cl	40°	9.50

Whisky – Wodka - Gin

Ballantines Finest Blended Scotch Whisky	4 cl	40°	10
Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	4 cl	40°	10
Jack Daniel's Bourbon Whiskey	4 cl	40°	11
Wodka Smirnoff	4 cl	40°	9.50
Wodka Absolut	4 cl	40°	11
Bombay Sapphire Gin	4 cl	40°	10
Captain Morgan Rum	4 cl	35°	10
Baccardi Carta Blanca	4 cl	40°	10

Zuschlag für Softdrinks + 2.50



Die Feste feiern, wie sie fallen

Gäste zu verwöhnen ist unsere Passion. Bei uns finden Sie eine bunte Vielfalt und zahlreiche Möglichkeiten, um Ihrem Anlass eine Prise an Besonderheit zu verleihen.



Meetings und Seminar

Für einen rundum gelungenen Anlass sorgen wir mit einem herzlichen und aufmerksamen Service sowie kulinarischen Köstlichkeiten auf Ihre Wünsche abgestimmt und frisch in unserer Küche zubereitet.



Zimmer

Nach einer fröhlichen Feier, einer anspruchsvollen Tagung oder einem abenteuerlichen Ausflug in der Heidiwelt geben Ihnen die gemütlichen Rustikal angerichtete Zimmer den richtigen Raum, sich zu entspannen und neue Kräfte zu gewinnen.



Herkunft Fleisch und Fisch | Origin meat and fish

- Trockenfleisch und Wurstwaren | Air dried beef and sausages: CH
- Kalb | *Veal*: CH
- Rind | *Beef*: CH, UY
- Geflügel | *Poultry*: CH
- Schwein | *Porc*: CH
- Lamm | *Lamb*: NZ*
- Egli | *Perch*: CH Zucht | breeding MSC
- Crevetten | *Shrimps*: VN ASC
- Lachs | *Salmon*: N | ASC

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

* *May have been produced with hormonal performance enhancer*

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können

Our staff will be happy to advise you about ingredients that may trigger allergies or intolerances