



Bankett-Vorschläge für jeden Anlass

Ihr Menu zum Geniessen



- Willkommen im Heidihof



Liebe Gäste

Geniessen Sie die imposante Kulisse des Bündner Rheintals, die Weinberge und die Sarganser sowie Churer Berge – ein einzigartiges Erlebnis für Events, Firmenanlässe und Bankette.

Lassen Sie sich von abwechslungsreichen und raffinierten Gerichten, sowie auserlesenen Weinen kulinarisch inspirieren.

Es ist für uns wichtig, den passenden Rahmen für Ihren Anlass zu finden. Ob ein kleiner Aperitif im intimen Rahmen, ein Geschäftsessen, einen Vereinsnlass, ein Geburtstagsfest, eine Konfirmation, eine Taufe oder eine Hochzeit, mit unserem gastronomischen Angebot wird Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen, ein auf Sie zu geschneidertem Angebot zusammenstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Lechman Lukas und das Heidihof-Team





Räume

Bei einem Besuch im Heidihof zeigen wir Ihnen gerne unsere Möglichkeiten und die verschiedenen Räume.

Eventsaal – stillvoller, heller Saal
bis 90 Personen



Heidistübli – rustikaler Gewölbebogen
bis 20 Personen



Restaurant- rustikal, heller Raum
bis 80 Personen



Gartenterrasse
Apéro für bis 150 Personen





Allgemeines zu Ihrem Anlass

Garantiezahl	Bis 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung bitten wir Sie, uns die genaue Anzahl der Teilnehmer bekannt zu geben, diese ist die Basis für die Verrechnung. Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. 8.1 % MwSt. und die Hauptgerichte mit Nachservice.
Preisgarantie	Menupreise gelten ab 12 Personen. Unter 12 Personen verrechnen wir einen Zuschlag von 10 %.
Tischplan/Bestuhlung	Gerne beraten wir Sie für eine optimale Lösung.
Menukarten	Für Ihren Anlass drucken wir Ihnen kostenlos von uns gestaltete Menukarten.
Stuhlhussen	Hussen können wir für Sie organisieren ab 12.00 CHF/ Stück.
Dekoration	Blumenarrangements und Blumensträuße können Sie direkt durch uns bestellen. Am Schluss des Banketts können diese nach Hause genommen werden. Wir verrechnen Ihnen den Selbstkostenpreis.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 29.00 / 7,5 dl Fl.
Verlängerung	Bis 24.00 Uhr gratis, danach CHF 49.00 pro Std / Mitarbeiter. Ebenso nach 24:00 Uhr ist eine Bewilligung erforderlich.
Parkplätze	Grosses Parkplatzangebot vorhanden.
Zimmer	Wenn Sie nach einem rauschenden Fest oder zu nächtllicher Stunde nicht mehr fahren wollen, bietet Ihnen der Heidihof 10 gemütliche Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, TV für einen erholsamen Schlaf an.
Menu	Spezielle Menu-Wünsche, welche nicht in unseren Vorschlägen enthalten sind, versuchen wir nach Möglichkeit zu erfüllen.
Reservation	Ihr Anlass ist für uns sehr wichtig und daher möchten wir alle Einzelheiten mit Ihnen vorgängig besprechen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir nehmen uns gerne die Zeit.

Unsere Menuvorschläge

Apéro

CHF

Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli und Salzgebäck 2.50 / pro Person

Apéro-Brötchen mit:

Salami, Käse, Schnittlauchquark, Eiersalat, Oliventapenade 3.50 / pro Stück

Rindfleisch Tatar, Bündnerfleisch, Rohschinken 4.50 / pro Stück

Schinkengipfeli, Mini Pizza 2.50 / pro Stück

Käseküchlein, Camembert Ofenbrötli 3.00 / pro Stück

Mini Frühlingsrollen 3.50 / pro Stück

Tomaten-Mozzarella Spiessli 3.00 / pro Stück

Apéro Buffet (ab 15 Personen)

Kalte und warme Mini Snacks gemischt (8 Häppchen) 19.50 / pro Person

Knackige Gemüse Sticks mit dreierlei Saucen 2.50 / pro Person

Früchtebowle

Mit einer fruchtigen Bowle können Sie Ihre Gäste immer überraschen.

Alkoholfrei 18.00 / pro Liter

Mit Alkohol 26.00 / pro Liter





Kalte Vorspeisen und Salat	CHF
Grüne und rote Blattsalate, Sauce nach Wahl	7.50
Bunter gemischter Salat, Sauce nach Wahl	9.50
Insalata Caprese, Büffelmozzarella und buntem Tomatensalat	14
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Nüssen und Speck, Sauce nach Wahl	12.50
Melonenfächer mit Bündner Rohschinken	12.50
Norwegischer Lachs geräuchert, Meerrettichschaum, Toast und knackiger Salatbouquet	14.50
Lachstartar serviert mit Salatbouquet, Toast und Butter	16
Warme Vorspeisen	
Hausgemachte Pizokels, an Rahmsauce mit Speck und Kartoffeln	13
Hofpastetli (1 Stk.), gefüllt mit Pilzragout an sämiger Rahmsauce, Reis	13.50
Bündner Capuns (2 Stk.) Mangoldblätter mit Spätzleteig mit Käserahmsauce überbacken	16
Suppen	
Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	7.50
Tomatencremesuppe mit Rahm	8
Steinpilzrahmsuppe	9
Maienfelder Rieslingcremesuppe	9
Bündner Gerstensuppe	9
Fisch & Vegetarisch	
Frittierte Eglifilets (CH) mit Tatarsauce und buntes Gemüse	32.50
Sautiertes Lachssteak an Ratatouillesauce	31.50
Goldbraune Rösti mit Gemüse und Malanser Bergkäse überbacken	23
Hofpastetli (2 Stk.) gefüllt mit Pilzragout an sämiger Rahmsauce	21.50



Fleischgerichte CHF

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an Peperonisauce mit Gemüsebouquet 28

Schwein

Cordon Bleu «Heidihof» mit buntem Gemüse 31

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse der Saison 27.50

Tranchen vom Schweizer Schweinsfilet an cremiger Pfifferlingsauce,
farbenfrohes Gemüse 34

Saftiger Schweinsbraten, Brokkoli mit Mandelbutter 26

Lamm

Sautiertes Lammnierstück mit kräftiger Rotweinsauce und
farbenfrohem Gemüse 34

Rind

Marinierte und geschmorte Rinds- Sauerbraten mit Speckwürfeli,
Champignons und buntem Saisongemüse 28.50

Filet Gulasch «Heidihof» und Gemüsebouquet 41

Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Marktgemüse der Saison 38

Rosa gebratenes Filet am Stück gebraten in Tranchen serviert
an Sauce Bèarnaise und farbenfrohem Saisongemüse 48

Kalb

Kalbsvoressen mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet 33

Zartes «Zürcher Geschnetzeltes», Brokkoli mit Mandelbutter 36.50

Sautiertes Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce mit Gemüsebouquet 38

Tranchen vom Schweizer Kalbsfilet an cremiger Morchelsauce und
buntem Gemüse 53

Inklusive zu jedem Hauptgang ist eine Beilage ihrer Wahl.

- Pommes Frites
- Hausgemachte Spätzle
- Butternudeln
- Safranrisotto
- Kartoffelkroketten
- Goldbraune Rösti
- Kartoffelstock
- Butterreis
- Rosmarinkartoffeln



Desserts	CHF
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	11.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	8.50
Gebrannte Crème „Grossmutter-Art“ mit Rahm garniert	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	9
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	9
Gemischtes Eis, 2 Kugel nach Wahl mit Rahm	8.50

Chef`s Choice

Sorbet der Saison mit Schuss nach Wahl	8
• Wodka	
• Prosecco	
• Campari	

