



# Bus und Gruppenreisen

Ihr Menu zum Geniessen



**Herzlich Willkommen**



## Liebe Gäste

Das Hotel/Restaurant Heidihof ist ein anregender Begegnungsort an schönster Lage über der Bündner Herrschaft im Heidiland, mit herrlichem Ausblick auf das Bündner Rheintal und den Pizol.

Der Ausgangspunkt für einen Besuch im Original Heididorf mit Museum, Alphütte und Geissen-Streichelzoo.

## Unsere Menuvorschläge

Die Menus sind kalkuliert ab 12 vollzahlenden Personen sowie ab 2 Gänge und gelten nur für das gleiche Menu der gesamten Gesellschaft. (Ausgenommen Kinder und Vegetarier). Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. Unter 12 Personen verrechnen wir einen Zuschlag von 10 %.

Damit wir für Ihren Anlass und Ihre Anliegen alles bestens organisieren können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass kontaktieren und Ihr Menü bekanntgeben. Anhand dieser Vorschläge können Sie, ein Ihnen beliebiges Menu ab 2 Gänge zusammenstellen. Wir wünschen Ihnen viel Lust und Laune beim Zusammenstellen und Auslesen Ihres Wunschmenus.

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat an Hausdressing	9
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	10
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	12

## Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsejulienne	7.50
Tomatencrèmesuppe	7.50
Bündner Gerstensuppe	8.50



## Hauptgänge

### Urchiges

Bündner Capuns (4 Stk.) an Milch-Rahmsauce mit Käse überbacken	23
Älplermagronen an Käserahmsauce mit Speck und Röstzwiebeln	19
mit Apfelmus serviert	+ 3

### Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Reis und Früchte	19.50
Poulet Saltimbocca an Marsalasauce, Parmesanrisotto, Gemüsebouquet	21.50

### Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites, Gemüsebouquet	23
Zartes Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art», goldbraune Rösti, farbenfrohes Gemüse	23.50
Saftiger Schweinsbraten an Bratenjus, Kartoffelstock, Saisongemüse	21.50

### Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, goldbraune Rösti und Saisongemüse	21.50
Churer Kalbsbraten an Bratenjus, Kartoffelstock, Gemüsebouquet	28.50
Saltimbocca alla Romana, Kräuterrisotto, Brokkoli mit Mandelbutter	29

### Rind

Saftiger Hackbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock, Saisongemüse	22
Rinds-Sauerbraten, Kartoffelstock, farbenfrohes Gemüse	25.50

## Für den kleinen Hunger

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	19.50
Kalter Bratenteller mit Tatarsauce und Essiggurke garniert	19.50
Bündner-Teller	24.50
<i>(Rohschinken, Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Speck und Bergkäse)</i>	
Roastbeef-Teller (150 gr.) mit Tatarsauce und Salatbouquet serviert	28.50

## Dessert

Coupe Heidihof	8
<i>Frischer Fruchtsalat, Vanilleeis und Rahm</i>	
Gebrannte Crème	8
Gemischtes Eis, 2 Kugel nach Wahl mit Rahm	7
Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	8
Kuchen <i>(Apfel-Zwetschgen-Aprikosen)</i>	6

