



Lieblings Orte

**An welchen speziellen Orten verweilen
Sie besonders gerne?**

**Abgesehen von Ihren eigenen vier Wänden kennen
Sie vielleicht einen speziellen schönen Ort wo
Sie Ihre Ferien verbringen und vielleicht ziehen
Sie sich gerne an Ihren persönlichen Lieblingsfleck
in der Natur zurück, wo Sie erholsam
Ihre Seele baumeln lassen.
Mit unserem Restaurant & Hotel Heidelberg
möchten wir Ihnen einen weiteren solchen
Lieblings Ort anbieten.**

**Herzlich willkommen im
Restaurant & Hotel Heidelberg**

**Ihre Gastgeber
Bianca und Stephan Roth**

**Wir beraten Allergiker sehr gerne über die Zusammensetzung
unsere Gerichte!**

Herkunft unserer Lebensmittel:

Kalb	Schweiz
Tatar	Schweiz
Riesencrevette	Estland
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Seezunge	Estland
Rindsfilet	Südamerika
Egliknusperli	Estland

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

CARPACCIO VOM KALB

Fr. 17.50

Im Kräutermantel, serviert mit gebratenen Eierschwämmli und frischen Nektarinen, dazu Wildkräuter

SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

Blattsalate mit geraffelem Schlosskäse, Sprossen, Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons und Hausdressing

MANGO-AVOCADO-TATAR

Fr. 17.00

Begleitet von hausgebeitztem Thunfisch, Wasabi-Mayonnaise und Wildkräutern

RINDSTATAR

Vorspeise

Hauptgang

Rindstatar, gewürzt nach Ihrem Gusto, mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter

Fr. 21.50

Fr. 33.00

AB ZWEI PERSONEN

SHARE

pro Person

Fr. 19.50

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert

SUPPEN

ERFRISCHENDE MANGO-MELONEN-KALTSCHALE

Fr. 14.50

Mit frischen Beeren und Riesencrevetten-Zucchetti-Spiess

CRÈMESUPPE VON DER ERBSE

Fr. 14.50

Serviert mit Amaretto-Schaum, dazu
Landrauchschinken-Frischkäse-Säcklein

VEGETARISCH

SPINAT TAGLIATELLE

Fr. 31.00

Dazu eine leichte Zitronensauce, buntes Gemüse und
Belper Knolle

SOMMERSALAT «Geschmacksexplosion»

Fr. 32.00

Mit hausgemachten Süsskartoffel-Gnocchi, begleitet von einer
Kräutersauce und Thymian-Parmesan cracker

SAISON AUS WALD & WIESE

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Fr. 38.50

Gefüllt mit Aprikosenchutney, dazu Portweinsauce, hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi und frisches Sommergemüse

GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK

Fr. 43.00

Mit Kräuterkruste, begleitet von sämiger Cognac-Rahmsauce, sommerlichem Eierschwämmli-Risotto und Gemüse

POCHIERTE SEEZUNGEN-RÖLLCHEN

Fr. 41.00

Mit Safransauce, dazu ein sämiger Eierschwämmli-Risotto und buntes Gemüse

KALBSINVOLTINI

Fr. 42.00

Gefüllt mit Cherrytomaten-Salsa, serviert mit Portweinsauce, Spinat Tagliatelle und frisches Sommergemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

„SURF N TURF“

Fr. 56.00

Gebrautes Rindsfiletmedaillon und Riesencrevette, dazu Schalotten-Feigensauce, Sommersalat und Pommes Frites

AB DEM 07. Juni 2021 JEDEN DIENSTAG

LORE DER „BERGWERKSGRILL“

Jeden Dienstag bei gutem Wetter, fährt die Berglore auf Schienen zu unseren Gästen. Dieser restaurierte 450 kg schwere Grill verwöhnt Sie mit hausgemachten Spezialitäten

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 31.00

Eglifilets gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar und bunter Salatgarnitur

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 42.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 36.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfel, Calvados und Zwiebeln, dazu goldene Butterrösti und Gemüse

CORDONBLEU VOM KALB

Fr. 41.00

Kalbscordonbleu, gefüllt mit Hinterschinken und Schlosskäse aus Herdern, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

LIMETTEN-MANGO-SCHNITTE Fr. 14.50

Mit hausgemachtem Brombeersorbet und frischer Minze

„SCHOGGI CHUECHÄ“ Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

RHABARBER-ERDBEER-TRIFLE Fr. 14.50

Serviert mit Amaretti und Mascarpone-Limonencreme

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME Fr. 9.50

Süßmostcrème mit Rahmtupf

COUPE HEIDELBERG Fr. 9.50

Apfel und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze

Grappa

Tre Soli Tre	45%	2cl	Fr. 17.00
Grappa Moscato	40%	2 cl	Fr. 8.50
Grappa Brunello	40%	2cl	Fr. 8.50
Grappa Amarone	43%	2cl	Fr. 9.50
Edelbrand „Weingut Hausammann“	41%	2cl	Fr. 12.50