



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

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fleisch:

Rind CH / Argentinien

Kalb CH

Schwein CH

Hirsch NZ

Reh Österreich

Wir beraten Allergiker sehr gerne über die Zusammensetzung unsere Gerichte.

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50

Gemüsesalate und Blattsalate serviert mit unserem Hausdressing

BLATTSALAT MIT ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

Fr. 12.50

Dazu frische Granatapfel und Feigen

SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

Blattsalate mit geraffeltem Thurgauer Käse, Sprossen, Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons und Hausdressing

POCHIERTE LACHS-ZANDERROLLE

Fr. 16.50

Im Sesammantel, serviert mit Randencarpaccio, Wildkräutern und einer Senfsauce

GERÄUCHERTES RINDSTARTAR

Vorspeise

Hauptgang

Geräuchertes Rindstartar, gewürzt nach Ihrem Gusto, mit kleinem Salatbouquet und Toast

Fr. 21.50

Fr. 33.00

SHARE : ZWEI

Fr. 18.50

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagerie präsentiert

SUPPEN

PASTINAKENCRÈMESUPPE

Fr. 10.50

Serviert mit Petersilienschaum und Cherrytomaten-Säckchen

ZITRONENGRAS-CURRY-SUPPE

Fr. 13.50

Begleitet von einer gebratenen Jakobsmuschel auf knackigem Gemüse

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE NUSS-GNOCCHIS

Fr. 31.00

Mit Weissweinschaum, serviert mit einem pochiertem Ei, Belper Knolle und winterlichem Gemüse

WALDPILZRISOTTO

Fr. 31.00

Dazu winterliches Gemüse, Pecorinkäse und Federkohlchips

SAISON AUS WALD & WIESE

ENTENBRUST

Fr. 39.50

Rosa gebraten, mit Honig mariniert, dazu Portweinsauce, Feigen-Nuss-Risotto und frisches Gemüse

DUETT

Fr. 39.00

Von Geschmorter Kalbsbacke und rosa gebratenes Schweinsfilet, dazu eine kräftige Rotweinsauce, hausgemachter Blauer St. Galler Kartoffelstampf und winterlichem Gemüse

ROSA GEBRATENE LAMMRACKS

Fr. 39.00

Im Zitronen-Pfeffermantel, mit Feigen-Nuss-Risotto und winterlichem Gemüse

AUF LIMETTEN POCHIERTES ZANDERFILET

Fr. 38.00

Mit Zitronengrasschaum, dazu hausgemachte Nuss-Gnocchis und knackigem Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

KALBSINVOLTINI

Fr. 41.00

Gefüllt mit Rohschinken und Cherrytomaten-Salsa, serviert mit Blauer St. Galler Kartoffelstampf und frischem Gemüse

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND

pro Person Fr. 56.00

Begleitet von einer kräftigen Portweinsauce und Gemüse präsentiert am Tisch, serviert in 2 Gängen

Beilage nach Wahl:

Nuss-Gnocchis, Pommes Frites, Feigen-Nuss-Risotto oder blauer Kartoffelstampf

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 28.00

Eglifilets gebacken im Bierteig

Sauce Tartar und buntes gemischtes Salatbouquet

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART

Fr. 39.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, mit sämiger Pilzsauce
knuspriger Butterrösti und frischem Gemüse

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 31.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfeli, Thurgados ,
Zwiebeln serviert mit goldener Butterrösti und Gemüse

CORDONBLEU VOM KALB

Fr. 38.00

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

PANIERTES SCHNITZEL

Fr. 24.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück, serviert mit
knusprigen Pommes-Frites

SÜSSE VERSUCHUNG

HAUSGEMACHTES TIRAMISU VOM BRATAPFEL Fr. 12.50

Mit einer Apfelsauce und Honigwaben

BLUTORANGENPARFAIT Fr. 12.50

Dazu Thymiancrumbles und Blutorangenfilets

„SCHOGGI CHUECHÄ“ Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

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