



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.

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Fr. 10.00

Blattsalate, serviert mit
unserem Hausdressing

GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit
unserem Hausdressing

IN RANDEN GEBEIZTES LACHSTATAR

Fr. 18.00

Serviert mit grünem Apfelp Carpaccio,
Safranespuma und Wildkräutern

VARIATION VON SPARGEL UND ERDBEEREN

Fr. 16.00

Spargel-Ricotta-Tartelette, Spargel-Erdbeersalat,
im Bierteig gebackener Spargel,
Spargel-Erdbeer-Pannacotta

RINDSTATAR

Vorspeise

Hauptgang

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

Fr. 23.50

Fr. 35.00

AB ZWEI PERSONEN

SHARE

pro Person

Fr. 24.00

Verschiedene hausgemachte und saisonale
Vorspeisenkreationen auf unserer Étagère präsentiert

SUPPEN

SPARGELCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Bärlauchschaum, dazu eine gebratene
Riesencrevette auf Spargel-Tomatensalsa

KOHLRABI-WEISSWEINSUPPE

Fr. 14.50

Mit hausgemachtem Rucolapesto und
gebackener Mostbröckli-Frischkäserolle

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE SPARGELRAVIOLI

Fr. 32.00

In Salbei-Nussbutter, serviert mit buntem Frühlingsgemüse,
Pecorino und einem weich gebackenen Ei

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-PASTA

Fr. 32.00

Serviert mit einem Zitronen-Morchel-Spargelragout,
dazu ein gebackener Waldpilzstrudel und
frühlinghaftes Gemüse

SAISON

GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

Fr. 39.00

Mit Bärlauch-Ricottafüllung, dazu eine Portwein-Orangensauce
Frühlingsrisotto und buntes Gemüse

GEBRATENES SCHWEINEFILET

Fr. 40.00

Im Dörrtomaten-Spinat-Speckmantel, serviert mit Cognacrahmsauce,
hausgemachter Bärlauch-Pasta und Frühlingsgemüse

DUETT VON GESCHMORTEM LAMMRAGOUT UND LAMMNIERSTÜCK

Fr. 42.00

Im Knusper-Kräutermantel, dazu hausgemachter
Erbsen-Kartoffelstampf und frühlingshaftes Gemüse

GEBRATENE RIESENCREVETTEN

Fr. 42.00

Mit Kräutern, Knoblauch und Chili,
serviert mit Bärlauch-Pasta in Zitronen-Morchel-Spargelsauce,
buntem Frühlingsgemüse und Pecorino

UNSERE SPEZIALITÄT

KALBSINVOLTINI

Fr. 48.00

Mit Eierschwämmli-Apfelfüllung, dazu Cognacrahmsauce,
hausgemachtes Frühlingsrisotto
und buntes Gemüse

ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE

Fr. 47.00

Mit Rhabarber-Nusskruste, serviert mit Portwein-Orangensauce,
Spargelravioli und buntem Frühlingsgemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 42.00

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

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 48.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und
buntem Gemüse

CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

Fr. 38.00

Cordonbleu vom Swiss Culinarium Schwein, gefüllt mit
Hinterschinken und Schlosskäse aus Herdern, dazu Pommes Frites
und frisches Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME

Fr. 9.50

Süssmostcrème mit Rahmtupf

COUPE HEIDELBERG

Fr. 9.50

Apfel- und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze

„SCHOGGI CHUECHÄ“

Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

ERFRISCHENDES LIMETTEN-QUARKMOUSSE

Fr. 14.00

Mit Rhabarberkompott, dazu Pistazienknusper und frische Minze

HAUSGEMACHTER BLUEBERRY-CHEESECAKE

Fr. 15.00

Mit Joghurt-Honigglace, Berrencoulis und Schokoladengitter

KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

Fr. 8.00

Lassen Sie sich überraschen...

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rindstatar	Schweiz	Lachs	Estland
Mostbröckli	Schweiz	Riesencrevetten	Estland
Kalb	Schweiz	Lamm	Schweiz/Neuseeland
Schwein	Swiss Culinarium	Egli	Estland
Maispoularde	Frankreich		
Rindsfilet	Südamerika		