



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.



MITTAGS KLASSIKER

SPARGELCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Bärlauchschaum, dazu eine gebratene
Riesencrevette auf Spargel-Tomatensalsa

BUNTE SALATSCHÜSSEL

Fr. 16.00

serviert mit Erdbeeren, frischem Spargel
und Rohschinken

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI IM BIERTEIG

Fr. 33.00

Reichhaltiger Salatteller
mit Eglifilets gebacken im Bierteig, dazu
unsere hausgemachte Sauce Tartar

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 42.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfeli,
Calvados und Zwiebeln, dazu goldene
Butterrösti und buntes Gemüse

GEFÜLLTE MAISPOULADRENBRUST

Fr. 39.00

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

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART

Fr. 48.00

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

CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

Fr. 38.00

Cordonbleu, gefüllt mit Hinterschinken und
Vacherin Fribourg, 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
Mostbröckli	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Swiss Culinarium
Maispoularde	Frankreich
Rindsfilet	Südamerika
Lachs	Estland
Riesencrevetten	Estland
Lamm	Schweiz/Neuseeland
Egli	Estland