



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:

Lachs	Estland
Riesencrevetten	Estland
Rindstatar	Schweiz
Mostbröckli	Schweiz
Seezunge	Norwegen
Lamm	Irland / Neuseeland
Kalb	Schweiz
Schwein	Swiss Culinarium / CH
Entenbrust	Frankreich
Rindsfilet	Südamerika
Egli	Estland

**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

VIOLETTES SÜSSKARTOFFEL-FRISCHKÄSE-RAUHLACHSTÜRMCHEN

Fr. 16.50

Serviert mit fruchtiger Tomatensalsa, gebackenem Spargel und Honig-Senfsauce

MOSTBRÖCKLI-SPARGELTATAR

Fr. 17.50

Mit Frühlings-Pesto, serviert mit frischen Beeren, Safranschaum und Wildkräutern

RINDSTATAR

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

Vorspeise

Fr. 23.50

Hauptgang

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 einer gebackener Pesto-Speck-Rolle
und Kräuterschaum

ERBSEN- MINZECRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Limetten-Crème-fraîche, dazu fruchtige Tomatensalsa
und eine Riesencrevette im Knuspermantel

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KRÄUTER-TAGLIATELLE

Fr. 32.00

Mit Eierschwämmli- Spargelragout, dazu buntes Gemüse und
gebackene Randen-Fetakugel

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI

Fr. 32.00

Mit Tomatensalsa, serviert mit Parmesanhobel und
buntem Frühlingsgemüse

SAISON

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Fr. 39.00

Begleitet von einer Rosmarin-Honigsauce,
dazu cremiger Frühlingsgersotto und buntes Gemüse

DUETT VON GESCHMORTEM KALBSRAHMGULASCH UND GEBRATENEM SCHWEINEFILET

Fr. 41.00

Im Salbei-Speckmantel, serviert mit
hausgemachten Bärlauchnocchi und buntem Frühlingsgemüse

ROSA GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK

Fr. 42.00

Mit Pistazien- Pankomantel, dazu eine Eierschwämmli-
sauce, hausgemachte Bärlauchnocchi und
buntes Frühlingsgemüse

POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN

Fr. 45.00

Gefüllt mit Blattspinat und Dörrtomaten, serviert mit
einer Safransauce, cremigem Frühlingsgersotto und buntem Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

KALBSINVOLTINI

Fr. 48.00

Mit Spargel-Frischkäsefüllung, serviert
mit Eierschwämmli-
sauce, hausgemachten
Kräutertagiatelle und buntem Frühlingsgemüse

GEBRATENES RINDSFILETMEDAILLON

Fr. 56.00

Mit frühlingshafter Kräuterkruste, serviert mit Madeirasauce,
Brätlerkartoffeln und buntem Frühlingsgemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 40.00

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. 11.50

Apfel- und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze

„SCHOGGI CHUECHÄ“ Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

LEMON-PIE Fr. 14.50

Mit Meringues, dazu hausgemachtes Cassis-Sorbet und Beeren-Coulis

TRIOLOGIE VOM RHABARBER Fr. 14.50

Rhabarber-Streuselkuchen,
hausgemachtes Rhabarberglacé und
Rhabarber-Tiramisu im Glas,
serviert mit frischer Minze und Schokoladenplatte

KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE Fr. 8.00

Lassen Sie sich überraschen...

Grappa

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