



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:

Schwein	Swiss Culinarium
Kalb	Schweiz
Rindstatar	Schweiz
Regenbogenforelle	Schweiz
Poulet	Schweiz
Egli	Estland
Maispoularde	Frankreich
Riesencrevette	Estland
Rind	Südamerika
Thunfisch	Pazifik

**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

DREIFARBIGER TOMATENSALAT

Fr. 16.50

Serviert mit Büffelmozzarella, Balsamicosauce, Basilikum-Zitronensorbet und Wildkräutern

THUNFISCHTATAR

Fr. 17.50

Mit Avocado und Mango, dazu eine Wasabi-Mayonnaise, Wildkräutern und Limettensauerrahm

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

MELONEN-MANGO-KALTSCHALE

Fr. 14.50

Mit frischen Beeren und Minze, dazu eine gebackene Feta-Rolle

CRÈMIGE PEPERONI-KOKOSSUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Olivenpesto und orientalischem Pouletspiess

VEGETARISCH

SOMMERSALAT «Geschmacksexplosion»

Fr. 32.00

Begleitet von hausgemachten Zitronen-Gnocchi, fruchtigem Cherrytomaten-Ragout und buntem Sommergemüse (enthält Nüsse)

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Fr. 32.00

Mit Basilikumssauce, buntem Gemüse, einem pochierten Ei und Belperknolle

SAISON

MAISPOULARDENBRUST

Fr. 39.00

Gefüllt mit Dörrtomaten-Frischkäse, dazu eine Portweinsauce, buntes Risotto und Gemüse

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

Fr. 39.00

Im Speckmantel, gefüllt mit Aprikosen-Chutney, dazu eine Cognacrahmsauce, hausgemachte Zitronen-Gnocchi und buntes Gemüse

SURF 'N' TURF

Fr. 56.00

Gebratenes Rindsfiletmedaillon und Riesencrevette, serviert mit Portweinsauce, Sommersalat „Geschmacksexplosion“ mit 30 verschiedenen Zutaten (enthält Nüsse) und Pommes Frites

BREMGARTNER REGENBOGENFORELLENFILET

Fr. 42.00

Mit Apfel-Rosmarinkruste, Cherrytomaten-Ragout, sommerliches Risotto und buntes Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

KALBSSTEAK MIT THYMIAN-LIMONEN-KRUSTE

Fr. 54.00

Rosa gebraten, dazu Eierschwämmli-sauce, Tagliatelle und sommerliches Gemüse

GEBRATENES RINSENTRECÔTE

Fr. 47.00

Mit einer Kräuterkruste, begleitet von Cognacrahmsauce, Süsskartoffelstampf und buntes Gemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 39.00

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

QUARK-BEEREN-TÖRTCHEN Fr. 14.50

Mit hausgemachtem Erdbeerglacé und karamellisierten Mandelcracker

MANGO-PARFAIT Fr. 14.50

Serviert mit Rhabarberkompott, Pistazienkrokant und frischer Minze

KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE Fr. 6.00

Lassen Sie sich überraschen...

Grappa

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
Tre Soli Tre	45%	2cl	Fr. 17.00