



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:

Wachtel	Frankreich
Rindstatar	Schweiz
Hirsch	Österreich
Wildschwein	Österreich
Kaninchen	Ungarn (kontrollierte Haltung mit Siegel)
Rehrücken	Österreich
Rehschnitzel	Österreich
Gams	Österreich
Egli	Estland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

**Wir beraten Allergiker sehr gerne über
die Zusammensetzung unsere Gerichte.**

VORSPEISEN

BLATTSALAT 10.00

Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

GEMISCHTER SALAT 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

NÜSSLISALAT 15.50

An einem Brombeerdressing, serviert mit gebratenem Speck, Waldpilzen und einem pochierten Ei

GEBRATENE WACHTELBRUST 18.00

Mit Cranberry Kompott, dazu orientalischer Couscous Salat, Granatapfelkernen und Dörraprikosen, serviert mit einem Limonen-Sauerrahm

HERBSTVARIATION HEIDELBERG 19.00

Wildschweinrohschinken, Wildpraline, grillierte Kürbisspalten, Waldpilzstrudel und Datteln im Speckmantel, garniert mit einem Nüsslisalat-Bouquet mit Brombeerdressing, dazu hausgemachtem Kürbis-Wurzelbrot mit Kürbis-Peperoni-Chutney

RINDSTATAR

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

Vorspeise

23.50

Hauptgang

35.00

AB ZWEI PERSONEN

SHARE

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Étagère präsentiert

pro Person

24.00

SUPPEN

KÜRBIS-APFELCRÈMESUPPE

14.50

Mit hausgemachter Wildpraline auf Kürbis-Peperoni-Chutney und Crème fraîche

WALDPILZCRÈMESUPPE

14.50

Serviert mit Petersilienschaum und hausgemachtem Rohschinken-Frischkäse-Säcklein

VEGETARISCH

BUNTER HERBSTTELLER

33.00

Hausgemachte Butterspätzli, serviert mit einer Preiselbeerrahmsauce und buntem Herbstgemüse

CRÈMIGES MARRONI RISOTTO

32.00

Serviert mit einem gebackenen Ei und buntem Herbstgemüse

SAISON

DUETT VOM HIRSCH 44.00

Geschmortes Hirschkopfbäggli und Hirschentrecôte, serviert mit einer Rotweinsauce, dazu hausgemachten Randen-Gnocchi und herbstliches Gemüse

INVOLTINI VOM KANINCHEN 39.00

Gefüllt mit Baumnuss-Frischkäse, begleitet von einem Wildjus, serviert mit einem Orangen-Mascarponerisotto und buntem Herbstgemüse

ROSA GEBRATENES WILDSCHWEINFILET 41.00

Gefüllt mit Kürbis-Peperoni-Chutney, begleitet von einer Waldpilzsauce, dazu hausgemachte Randen-Gnocchi und herbstliches Gemüse

ROSA GEBRATENE REHSCHNITZEL 42.00

Mit sämiger Preiselbeer-Rahmsauce, dazu hausgemachte Butterspätzli und buntem Herbstgemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

REHRÜCKEN AM TISCH PRÄSENTIERT (Ab 2 Personen) pro Person 58.00

Beliegt von einer Preiselbeer-Rahmsauce, hausgemachten Butterspätzli und herbstlichem Gemüse

ROSA GEBRATENER GAMSRÜCKEN 48.00

Mit einer Apfel-Thymian-Kruste, begleitet von Wildjus, Orangen-Mascarponerisotto und buntem Herbstgemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

33.00

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

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

39.00

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

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

48.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

38.00

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

SÜSSE VERSUCHUNG

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME	9.50
Süßmostcrème mit Rahmtupf	
COUPE HEIDELBERG	9.50
Apfel und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze	
„SCHOGGI CHUECHÄ“	12.50
Schokoladenkuchen mit warmem Kern	
BLUTORANGEN-PARFAIT	14.50
Mit grilliertem Feigencarpaccio mit Honig und Thymian, serviert mit Mandeltuiles	
LAUWARMER MARRONI-SCHOKOLADENKUCHEN	14.50
Serviert mit hausgemachtem Baileys-Glacé und Pistazien-Schokolade	
KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE	6.00
Lassen Sie sich überraschen...	

Grappa

Grappa Moscato	40%	2 cl	8.50
Grappa Brunello	40%	2cl	8.50
Grappa Amarone	43%	2cl	9.50
Edelbrand „Weingut Hausammann“	41%	2cl	12.50
Tre Soli Tre	45%	2cl	17.00
Grappa Prosecco	40%	2cl	9.00