



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:

Wildschwein	Österreich
Reh	Österreich
Kaninchen	Ungarn (Kontrollierte Tierhaltung)
Hirsch	Österreich
Gams	Österreich
Kalb	Schweiz
Egli	Estland
Schwein	Swiss Culinarium
Rindstatar	Schweiz

**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

HERBSTLICHE ANTIPASTI „HEIDELBERG“

Fr. 17.50

Wildschweinrohschinken, grillierte Kürbisspalten, Feigen im Speckmantel, knackiger Nüsslisalat mit Balsamico-Honig-Vinaigrette und Wildpraline, dazu hausgemachtes Marronibrot und karamellisierter Brie

NÜSSLISALAT

Fr. 15.50

Serviert mit gebratenem Speck, Waldpilzen, einem pochierten Ei und Balsamico-Honig-Vinaigrette

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Fr. 16.00

Begleitet von einem Rucola-Walnussalat, Randencarpaccio und Senfsauce

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 Etage präsentiert

SUPPEN

KÜRBIS-KOKOS-CURRY-SUPPE

Fr. 14.50

Mit hausgemachter Wildpraline und Kokosschaum

SELLERIE-APFELCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Petersilienschaum und gebackener Gemüserolle

VEGETARISCH

BUNTER HERBSTTELLER

Fr. 33.00

Hausgemachte Butterspätzli, serviert mit einer Preiselbeerrahmsauce und buntem Herbstgemüse

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI

Fr. 32.00

Serviert mit gebratenen Eierschwämmli, Kürbisrahmsauce und buntem Herbstgemüse

SAISON

DUETT VOM HIRSCH

Fr. 42.00

Hirschentrecôte und geschmortes Hirschragout, serviert mit hausgemachten Kürbis-Gnocchi und herbstlichem Gemüse

KANINCHENINVOLTINI

Fr. 39.00

Gefüllt mit Marronifrischkäse, dazu eine Eierschwämmli-sauce, unser Feigen-Nuss-Risotto und buntes Herbstgemüse

ROSA GEBRATENES WILDSCHWEINFILET

Fr. 41.00

Im Rohschinkenmantel, gefüllt mit fruchtigem Aprikosen-Chutney, dazu Eierschwämmli-sauce, hausgemachte Kürbis-Gnocchi und Gemüse

GEBRATENE REHSCHNITZEL

Fr. 42.00

Mit sämiger Preiselbeerrahmsauce, Butterspätzli und herbstlichem Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

REHRÜCKEN

Ab 2 Personen

pro Person

Fr. 58.00

Serviert mit Preiselbeerrahmsauce, hausgemachten Butterspätzli und herbstliches Gemüse

ROSA GEBRATENER GAMSRÜCKEN

Fr. 48.00

Mit Birnen-Thymian-Kruste, Wildjus, Feigen-Nuss-Risotto und buntem Herbstgemüse

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

HAUSGEMACHTES MARRONI-PARFAIT Fr. 15.50

Mit lauwarmem Zwetschgenkompott und Schokoladengitter

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL Fr. 16.50

Serviert mit Vanillesauce, Rahm und 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