



## 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.

---

## VORSPEISEN

---

### BLATTSALAT

Fr. 10.00

Blattsalate, serviert mit  
unserem Hausdressing

### GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit  
unserem Hausdressing

### NÜSSLISALAT MIT QUITTENDRESSING

Fr. 15.50

Serviert mit gebratenem Speck, Waldpilzen und einem pochierten Ei

### HERBSTVARIATION HEIDELBERG

Fr. 18.00

Mit einer Wildpraline, Wildschweinrohschinken, grillierte Kürbisspalten  
und Cranberrykompott, garniert mit einem Nüsslisalatbouquet  
mit Quittendressing und hausgemachtem Marronifoccaciabrot

### 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

---

### KÜRBIS-KOKOSCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit hausgemachter Wildpraline, dazu ein Kokosnussschaum und Kürbiskernöl

### MARRONICRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit einem Kräuterschaum und hausgemachtem Pilzknödel

---

## VEGETARISCH

---

### BUNTER HERBSTTELLER

Fr. 33.00

Hausgemachte Butterspätzli,  
Serviert mit einer Preiselbeerrahmsauce  
und buntem Herbstgemüse

### HAUSGEMACHTE RICOTTA- KARTOFFELTALER

Fr. 33.00

Serviert auf gebackenem Kürbis- Randen Gemüse  
mit Trüffel Espuma und gerösteten Nüssen

---

## SAISON

---

### TRIO VOM HIRSCH

Fr. 42.00

Geschmorte Hirschhaxe, gebratenes Hirschentrecôte im Kräutermantel und gebackene Wildpraline, serviert mit hausgemachten Ricotta-Kartoffeltaler und herbstlichem Gemüse

### INVOLTINI VOM KANINCHEN

Fr. 39.00

Gefüllt mit Marroni-Frischkäse, dazu eine Waldpilzsauce, Trauben-Nuss-Risotto und buntes Herbstgemüse

### ROSA GEBRATENES WILDSCHWEINFILET

Fr. 41.00

Gefüllt mit Cranberry-Chutney im Speckmantel, begleitet von einer Waldpilzsauce, hausgemachten Ricotta-Kartoffeltaler und herbstlichem Gemüse

### ROSA GEBRATENE REHSCHNITZEL

Fr. 42.00

Mit sämiger Preiselbeer-Rahmsauce, Speck und Silberzwiebeln garniert, dazu hausgemachte Butterspätzli und buntes Herbstgemüse

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

### REHRÜCKEN AM TISCH PRÄSENTIERT (Ab 2 Personen)

pro Person

Fr. 58.00

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

### DUETT VON DER GAMS

Fr. 46.00

Rosa gebratener Gamsrücken im Kürbiskern-Knuspermantel und geschmortes Gamsragout in Rotweinsauce, serviert mit cremigem Trauben-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. 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 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

**HAUSGEMACHTES MARRONIPARFAIT** Fr. 14.50

Mit lauwarmem Zwetschgenkompott und Zimtcrumble  
Serviert mit Pistazienkrokant

**SCHOKOLADENBROWNIE MIT PUMPKIN-SWIRL** Fr. 14.50

Serviert mit hausgemachtem Orangen-Mascarponeglacé  
Brombeercoulis und karamellisierten Nüssen

**KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE** Fr. 8.00

Lassen Sie sich überraschen...

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rindstatar	Schweiz	Wildschwein	Österreich
Speck	Schweiz	Gams	Österreich
Kalb	Schweiz	Egli	Estland
Schwein	Swiss Culinarium	Kaninchen	Ungarn (kontrollierte Haltung mit Siegel)
Reh	Österreich		
Hirsch	Österreich		