



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:

Fleisch:

Reh	D
Gams	A
Wildschwein	D
Hirsch	NZL
Kaninchen	H (Aus kontrollierter Tierhaltung)
Schwein	CH
Rind	CH
Kalb	CH

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

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

Blattsalate mit geraffelem Schlosskäse, Sprossen, Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons und Hausdressing

KNACKIGER NÜSSLISALAT

Fr. 14.50

Serviert mit gebratenen Speckwürfeln und Waldpilzen, dazu ein pochiertes Ei

BUNTER HERBSTSALAT

Fr. 16.00

Mit pochierten Rotwein-Feigen, karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen

HERBSTLICHES TRIO

Fr. 17.50

Mit hausgemachtem Kürbismousse, Wildschweinschinken und Wild-Praline, serviert mit knackigem Nüsslisalat, Ei und Brombeer-Vinaigrette

AB ZWEI PERSONEN

SHARE

pro Person Fr. 19.50

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert

RINDSTATAR

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

Vorspeise

Fr. 21.50

Hauptgang

Fr. 33.00

SUPPEN

KÜRBIS-APFELCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Dazu Amarettoschaum und hausgemachte Wild-Praline im Knuspermantel

CRÈMIGE MARRONI-SELLERIE-SUPPE

Fr. 16.50

Serviert mit Wildschwein-Frischkäse-Säcklein auf buntem Wildkräuter-Salat

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE HASELNUSS-GNOCCHI

Fr. 31.00

Begleitet von einer Kräutersauce, Belper Knolle, einem pochierten Ei und herbstlichem Gemüse

VEGETARISCHER HERBSTTELLER

Fr. 32.00

Mit hausgemachten Butterspätzli, buntem Herbstgemüse, sämige Preiselbeersauce und grillierten Waldpilzen

SAISON AUS WALD & WIESE

DUETT VOM KANINCHEN

Fr. 39.00

Geschmortes Ragout und im Filoteig gebackenes Kaninchenfilet im Pilzmantel, dazu Rotwein-Feigensauce, Thymian-Kürbis-Risotto und buntes Herbstgemüse

WILDSCHWEIN

Fr. 41.00

Gefüllt mit Pflaumen-Chutney, begleitet von kräftiger Wildjus, Haselnuss-Gnocchi und buntem Herbstgemüse

SAUTIERTE REHSCHNITZEL

Fr. 42.00

Mit sämiger Preiselbeersauce, hausgemachten Butterspätzli und frischem Herbstgemüse

GEBRATENES HIRSCHRACK

Fr. 42.00

Mit Trüffelkruste, Wildjus, hausgemachten Haselnuss-Gnocchi und Herbstgemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

GAMSRÜCKEN

Fr. 49.00

Mit Pistazienkruste, dazu sämiges Thymian-Kürbis-Risotto, Wildjus und frisches Herbstgemüse

AB 2 PERSONEN

pro Person Fr. 58.00

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Begleitet von Preiselbeersauce, hausgemachten Butterspätzli und buntem Herbstgemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 31.00

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

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 48.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 39.00

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

CORDONBLEU VOM KALB

Fr. 48.00

Kalbscordonbleu, 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

KARAMELISIERTES HONIG-HOLUNDER-PARFAIT

Fr. 15.50

Mit warmen Zwetschgenkompott und Haselnusscrumble

SCHOKOLADEN-PASSIONSFRUCHT-SCHNITTCHEN

Fr. 15.50

Aus Zartbitterschokolade, dazu Joghurtglacé und frische Pfefferminze

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