



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

Fr. 15.50

Serviert mit gebratenen Speckfeigen, Trauben, Waldpilzen und
einem pochierten Ei, dazu ein Orangen- Senfdressing

HIRSCHCARPACCIO

Fr. 18.00

Mit hausgebeiztem Eigelb, gebratenen Waldpilzen, dazu ein
Kürbis- Peperoni-Chutney und hausgemachtes Zwirbelbrötchen

ÜBERBACKENES RINDSTATAR CAFE DE PARIS

Vorspeise

Hauptgang

Mit Café de Paris überbackenes Rindstatar
serviert 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- KOKOS- ZITRONENGRASSUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit einem Amaretto- Kokos- Schaum und karamellisierten Kürbiskernen dazu eine Blätterteig-Rohschinkenrolle

PASTINAKEN- BIRNENCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Rotweibirnenwürfeln und einer Dattel-Frischkäserolle und Petersilien-Öl

VEGETARISCH

BUNTER HERBSTTELLER

Fr. 33.00

Herbstliches Gemüse mit grillierten Pilzen dazu eine Kräuterrahmsauce und Butterspätzli

HAUSGEMACHTE WALDPILZ- RAVIOLI

Fr. 33.00

Mit einer Weisswein-Trüffelsauce, serviert mit buntem Herbstgemüse und Cranberry Crumble

SAISON

ROSA GEBRATENE REHSCHNITZEL

Fr. 39.00

Mit einer Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Herbstgemüse

DUETT VOM HIRSCH

Fr. 42.00

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit einem Kräuter- Nussmantel und geschmortem Hirsch- Pflaumenragout, serviert mit hausgemachten Kräuter- Kürbisknödel und Herbstgemüse

DUETT VOM WILDSCHWEIN

Fr. 42.00

Duett vom geschmorten Wildschweinbäckchen in Rotweinsauce und Wildschweinrack, serviert mit Kräuter- Kürbisknödel und buntem Herbstgemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

REHRÜCKEN AM TISCH PRÄSENTIERT (Ab 2 Personen)

pro Person

Fr. 58.00

Begleitet von einer Wildrahmsauce, hausgemachten Butterspätzli und herbstlichem Gemüse

ROSA GEBRATENER RENTIERRÜCKEN

Fr. 48.00

Mit einer Pistazienkruste, serviert mit einer dunklen Schokoladen-Cranberry Sauce, dazu hausgemachte Waldpilzravioli und buntes Herbstgemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 43.00

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. 42.00

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 Cassis Äpfeln und Minze

„SCHOGGI CHUECHÄ“

Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

GRILLIERTES FEIGENCARPACCIO

Fr. 15.00

Mit gebranntem Mandelparfait, dazu Rahm, Minze und Rotweinzwetschgen

BRATAPFEL-AMARETTI-TRIFLE

Fr. 14.50

Mit einer Quarkcrème, serviert mit Baumnuss-Zimtknusper und frischer Minze

KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

Fr. 8.00

Lassen Sie sich überraschen...

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rindstatar	Schweiz	Wildschwein	Österreich
Speck	Schweiz	Rentier	Finnland
Kalb	Schweiz	Egli	Estland
Schwein	Swiss Culinarium		
Reh	Österreich		
Hirsch	Österreich		