



## 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.

---

## MITTAGS KLASSIKER

---

### SPARGELCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Bärlauchschaum, dazu eine gebratene Riesencrevette auf Spargel-Tomatensalsa

### BUNTE SALATSCHÜSSEL

Fr. 16.00

serviert mit Erdbeeren, frischem Spargel und Rohschinken

\*\*\*\*\*

### GEBACKENE EGLI KNUSPERLI IM BIERTEIG

Fr. 33.00

Reichhaltiger Salatteller mit Eglifilets gebacken im Bierteig, dazu unsere hausgemachte Sauce Tartar

### KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 43.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfeli, Calvados und Zwiebeln, dazu goldene Butterrösti und buntes Gemüse

### GEFÜLLTE MAISPOULADRENBRUST

Fr. 39.00

Mit Bärlauch-Ricottafüllung, dazu eine Portwein-Orangensauce Frühlingsrisotto und buntes Gemüse

### GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART

Fr. 48.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und frischem Gemüse

### CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

Fr. 42.00

Cordonbleu, gefüllt mit Hinterschinken und Vacherin Fribourg, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse

---

## SÜSSE VERSUCHUNG

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME</b>                                | Fr. 9.50  |
| Süssmostcrème mit Rahmtupf                                    |           |
| <b>COUPE HEIDELBERG</b>                                       | Fr. 9.50  |
| Apfel- und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze            |           |
| <b>„SCHOGGI CHUECHÄ“</b>                                      | Fr. 12.50 |
| Schokoladenkuchen mit warmem Kern                             |           |
| <b>ERFRISCHENDES LIMETTEN-QUARKMOUSSE</b>                     | Fr. 14.00 |
| Mit Rhabarberkompott, dazu Pistazienknusper und frische Minze |           |
| <b>HAUSGEMACHTER BLUEBERRY-CHEESECAKE</b>                     | Fr. 15.00 |
| Mit Joghurt-Honigglace, Berrencoulis und Schokoladengitter    |           |
| <b>KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE</b>                | Fr. 8.00  |
| Lassen Sie sich überraschen...                                |           |

### Herkunft unserer Lebensmittel:

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Rindstatar      | Schweiz            |
| Mostbröckli     | Schweiz            |
| Kalb            | Schweiz            |
| Schwein         | Swiss Culinarium   |
| Maispoularde    | Frankreich         |
| Rindsfilet      | Südamerika         |
| Lachs           | Estland            |
| Riesencrevetten | Estland            |
| Lamm            | Schweiz/Neuseeland |
| Egli            | Estland            |