



## 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

---

**PASTINAKENCRÈMESUPPE MIT APFEL** Fr. 14.50

serviert mit einer gebackenen Kürbis-Frischkäsekugel  
und Kräuterpesto

**BUNTE SALATSCHÜSSEL** Fr. 16.00

serviert mit Walnüssen, Granatapfelkernen,  
Rohschinken und gebratenen Waldpilzen

\*\*\*\*\*

**GEBACKENE EGLI KNUSPERLI IM BIERTEIG** Fr. 33.00

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

**KALBSLEBERLI HEIDELBERG** Fr. 40.00

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

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST** Fr. 39.00

mit Orangen-Rosmarinsauce, dazu ein crèmeiges  
Trüffel-Haselnussrisotto und buntes wintergemüse

**GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART** Fr. 48.00

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

**CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN** Fr. 38.00

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



## SÜSSE VERSUCHUNG

**THURGAUER SÜSSMОСТCRÈME** 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

**SAFTIGER SAFRANKUCHEN** Fr. 15.00

mit Granatapfeltopping, hausgemachtem  
Orangenglacé und Beerencoulis

**SALTED CARAMEL CRÈME-BRÛLÉE** Fr. 14.00

mit hausgemachtem Jogurt-Limettenglacé  
und Schokoladenmandeln

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

Lassen Sie sich überraschen...

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rindstatar	Schweiz
Saibling	Schweiz
Ente	Frankreich
Schwein	Swiss Culinarium
Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Zander	Schweiz
Kalb	Schweiz
Egli	Estland
Rind	Südamerika