



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 cremiges
Trüffel-Haselnussrisotto und buntes wintergemüse

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. 38.00

Cordonbleu, 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

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