



## 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:**

<b>Lachs</b>	<b>Estland</b>
<b>Riesencrevetten</b>	<b>Estland</b>
<b>Rindstatar</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Mostbröckli</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Seezunge</b>	<b>Norwegen</b>
<b>Lamm</b>	<b>Irland / Neuseeland</b>
<b>Kalb</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Schwein</b>	<b>Swiss Culinarium / CH</b>
<b>Entenbrust</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Rindsfilet</b>	<b>Südamerika</b>
<b>Egli</b>	<b>Estland</b>

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

---

## MITTAGS KLASSIKER

---

**SPARGELCRÈMESUPPE** Fr. 14.50

Mit einer gebackener Pesto-Speck-Rolle  
und Kräuterschaum

**GEMISCHTER SALAT** Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit  
unserem Hausdressing

\*\*\*\*\*

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

Eglifilets gebacken im Bierteig mit  
Sauce Tartar und reichhaltigem Salatteller

**KALBSLEBERLI HEIDELBERG** Fr. 40.00

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

**ROSA GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK** Fr. 42.00

Mit Pistazien- Pankomantel,  
dazu eine Eierschwämmli-sauce, hausgemachte Bärlauchgnocchi  
und buntes Frühlingsgemüse

**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  
Schlosskäse aus Herdern, dazu Pommes Frites und  
frisches Gemüse

---

## SÜSSE VERSUCHUNG

---

<b>THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME</b>	Fr. 9.50
Süssmostcrème mit Rahmtupf	
<b>COUPE HEIDELBERG</b>	Fr. 11.50
Apfel- und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze	
<b>„SCHOGGI CHUECHÄ“</b>	Fr. 12.50
Schokoladenkuchen mit warmem Kern	
<b>LEMON-PIE</b>	Fr. 14.50
Mit Meringues, dazu hausgemachtes Cassis-Sorbet und Beeren-Coulis	
<b>TRIOLOGIE VOM RHABARBER</b>	Fr. 14.50
Rhabarber-Streuselkuchen, hausgemachtes Rhabarberglacé und Rhabarber-Tiramisu im Glas, serviert mit frischer Minze und Schokoladenplatte	
<b>KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE</b>	Fr. 8.00
Lassen Sie sich überraschen...	