



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

ERFRISCHENDE PFIRSICH-MANGO-KALTSCHALE Fr. 14.50

Mit hausgemachter Fetarolle und Kräuteröl

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 SCHWEINEFILET Fr. 41.00

Mit Thurgauer Apfelchutney gefüllt, dazu Eierschwämmli sauce, hausgemachte Basilikumgnocchi und buntes Sommergemüse

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

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	
MANGO-CHEESCAKE	Fr. 14.50
Mit hausgemachtem Passionsfruchtglacé, serviert mit Pistazienschokolade und frischer Minze	
BEERENTRIOLOGIE	Fr. 15.50
Himbeer-Quarkmousse im Glas, hausgemachtes Blaubeerglacé und Erdbeertörtchen mit Vanillecrème, dazu Waldbeerencoulis, frische Minze und Mandelcracker	
KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE	Fr. 8.00
Lassen Sie sich überraschen...	

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rindstatar	Schweiz	Lachs	Schweiz
Rohschinken	Schweiz	Lamm	Schweiz
Kalb	Schweiz	Egli	Estland
Schwein	Swiss Culinarium	Poulet	Schweiz
Riebelmaispoularde	Schweiz		
Rindsfilet	Südamerika		