



## 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>Riesencrevette</b>	<b>Estland</b>
<b>Rindstatar</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Schwein</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Maispoularde</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Lamm</b>	<b>Irland</b>
<b>Rindsfilet</b>	<b>Südamerika</b>
<b>Kalb</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Egli</b>	<b>Estland</b>

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

---

## VORSPEISEN

---

### GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### CARPACCIO VOM RIND

Fr. 17.50

Serviert mit Senfsauce, grillierten Nektarinen und Eierschwämmli, dazu ein kleines Salatbouquet und karamellierte Baumnüsse

### SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

Blattsalate mit geraffelem Schlosskäse, Sprossen, Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons und Hausdressing

### VEGETARISCHE «SUMMER ROLLS»

Fr. 16.50

Mit buntem Gemüse und frischer Limette, dazu ein leicht pikanter Erdnussdip

### RINDSTATAR

Rindstatar, gewürzt nach Ihrem Gusto, mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter

Vorspeise

Fr. 21.50

Hauptgang

Fr. 33.00

### AB ZWEI PERSONEN

#### SHARE

pro Person

Fr. 19.50

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert

---

## SUPPEN

---

### TOMATEN-PEPERONICRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Basilikumschaum und Rohschinken-Frischkäse-Rolle

### ERFRISCHENDE MELONEN-MANGO-KALTSCHALE

Fr. 14.50

Serviert mit frischen Beeren und karamellisierten Ziegenkäse

---

## VEGETARISCH

---

### HAUSGEMACHTE KRÄUTERNUDELN

Fr. 32.00

Dazu ein cremiges Eierschwämmli-Ragout, sommerliches Gemüse und Belper Knolle

### SOMMERSALAT «Geschmacksexplosion»

Fr. 32.00

Mit hausgemachten Zitronen-Gnocchi, begleitet von buntem Gemüse und Belper Knolle

---

## SAISON

---

### SCHWEINEFILETMEDAILLON

Fr. 39.00

Im Rohschinken-Pestomantel, dazu Eierschwämmli-rahmsauce, hausgemachte Zitronen-Gnocchi und buntes Gemüse

### MAISPOULARDENBRUST

Fr. 38.00

Gefüllt mit Apfel-Thymian-Chutney, begleitet von Cognac-Rahmsauce, Eierschwämmli-Peperoni-Risotto und sommerlichem Gemüse

### GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK

Fr. 43.00

Im Pfeffer-Kräutermantel, serviert mit Portweinsauce, Zitronen-Gnocchi und frischem Gemüse

### GEBRATENES LACHSFILET

Fr. 41.00

Mit Laugenkruste, sämigem Eierschwämmli-Peperoni-Risotto und sommerlichen Gemüse

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

### „SURF N TURF“

Fr. 56.00

Gebratenes Rindsfiletmedaillon und Riesencrevette, dazu Portweinsauce, Sommersalat und Pommes Frites

### KALBSINVOLTINI

Fr. 48.00

Gefüllt mit gebratenen Pilzen und Frischkäse, dazu Cognac-Rahmsauce, hausgemachte Kräuternudeln und buntem Sommer Gemüse

---

## KLASSIKER

---

### GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 31.00

Eglifilets gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar und bunter Salatgarnitur

### KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 39.00

Gebratene Kalbsleber mit Calvadosauce, dazu Apfelwürfel, Zwiebeln und goldene Butterrösti, serviert mit buntem Gemüse

### GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 48.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

### CORDONBLEU VOM KALB

Fr. 48.00

Kalbscordonbleu, gefüllt mit Hinterschinken und Schlosskäse aus Herdern, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse

*Liebe Gäste,*

*aufgrund des ungewöhnlich stark angestiegenen Preises für Schweizer Kalbfleisch, müssen wir den Preis leider kurzfristig anheben.*

*Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.*

---

## 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

**HAUSGEMACHTE BEEREN-ROULADE** Fr. 15.50

Serviert mit Sauerrahm-Minze-Glacé, Schokoladensegel und frischer Minze

**KARAMELLISIERTES HOLUNDERPARFAIT** Fr. 15.50

Mit Rhabarber-Kompott, frischen Beeren und Minze

### Grappa

Grappa Moscato	40%	2 cl	Fr. 8.50
Grappa Brunello	40%	2cl	Fr. 8.50
Grappa Amarone	43%	2cl	Fr. 9.50
Edelbrand „Weingut Hausammann“	41%	2cl	Fr. 12.50
Tre Soli Tre	45%	2cl	Fr. 17.00