



## 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.

---

## VORSPEISEN

---

### BLATTSALAT

Fr. 12.00

Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### GEMISCHTER SALAT

Fr. 14.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### CEVICHE VOM ZANDERFILET MIT AVOCADO UND MANGO

Fr. 18.00

Serviert mit einer Limetten-Chillilaser dazu hausgemachtes Sesamfladenbrot

### MEHRFARBIGES TOMATENTATAR

Fr. 17.00

Serviert mit einem Büffelmozzarella, dazu ein Basilikumglace Aceto Balsamico und Wildkräutersalat

### RINDSTATAR

Vorspeise

Hauptgang

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

Fr. 23.50

Fr. 35.00

### AB ZWEI PERSONEN

### SHARE

pro Person

Fr. 24.00

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Étagère präsentiert

---

## SUPPEN

---

### ERFRISCHENDE BEEREN-HOLUNDERKALTSCHALE

Fr. 14.50

Mit Joghurt, dazu Kräuteröl und karamellierter Ziegenkäse

### WEISSWEINCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Pesto Rosso und gebratenen Lachswürfel im Sesammantel

---

## VEGETARISCH

---

### SOMMERSALAT «Geschmacksexplosion»

Fr. 33.00

Mit 30 verschiedenen Zutaten (enthält Nüsse)  
Begleitet von hausgemachten Zucchini-Kartoffeltäschli mit Feta,  
dazu buntes Sommergemüse und Limonendip

### HAUSGEMACHTE BASILIKUMTAGLIATELLE

Fr. 33.00

Mit einer Tomaten-Kräutersauce und Erbsen  
dazu im Knuspermantel gebackener Büffelmozzarella,  
serviert mit sommerlichem Gemüse und grillierte Eierschwämmli

---

## SAISON

---

### GEFÜLLTE SCHWEIZER POULETBRUST

Fr. 39.00

Mit Ziegenkäse-Birnenfüllung und Schalottensauce,  
dazu hausgemachter Süsskartoffelstampf und buntes Sommergemüse

### ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Fr. 42.00

Gefüllt mit Dörrtomaten-Olivenpesto, serviert mit Sauce Hollandaise  
dazu Prosecco-Schnittlauch-Risotto und sommerliches Gemüse

### GEBRATENE SCHWEIZER REGENBOGENFORELLENFILET

Fr. 44.00

Im Salbei-Rohschinkenmantel, serviert mit einer Beurre blanc,  
dazu hausgemachte Zucchetti-Kartoffeltäschli mit Feta und  
buntem Sommergemüse

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

### SOMMERSALAT SURF 'N'TURF

Fr. 58.00

Bunter Sommersalat «Geschmacksexplosion» (enthält Nüsse)  
mit rosa gebratenem Rindsfilet und Riesencrevette,  
serviert mit Schalottensauce und Pommes Frites

### ROSA GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK

Fr. 43.00

Mit einer Honig-Senfkruste  
serviert mit hausgemachtem Süsskartoffelstampf  
dazu Eierschwämmli-rahmsauce und buntes Sommergemüse

---

## KLASSIKER

---

### GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

### KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 43.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfel, Calvados und Zwiebeln, dazu eine kräftige Portweinsauce Butterrösti und buntes Gemüse

### GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 48.00

Mit sämiger Champignonrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

### CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

Fr. 42.00

Cordonbleu vom Swiss Culinarium Schwein, gefüllt mit Hinterschinken und Vacherin Fribourgeois, dazu Pommes Frites und buntes 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

**HAUSGEMACHTES PISTAZIEN-PANNACOTTA** Fr. 14.50  
Begleitet von Mango-Coulis, dazu Salted-Haselnussschokolade garniert mit Rahm und Minze

**„BEEREN TRIO“** Fr. 15.00  
Erdbeermousse in der Tartelette  
Himbeersorbet und Brombeerparfait  
serviert mit Beerencoulis und Mandelkrokant

**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	Zander	Schweiz
Poulet	Schweiz	Crevette	Estland
Rindsfilet	Südamerika		