



## 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>Schwein</b>	<b>Swiss Culinarium</b>
<b>Rindstatar</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Lamm</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Lachs</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Maispoularde</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Kalb</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Egli</b>	<b>Estland</b>
<b>Jakobsmuscheln</b>	<b>Estland</b>
<b>Rind</b>	<b>Südamerika</b>

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

---

## VORSPEISEN

---

### BLATTSALAT

Fr. 10.00

Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### BUDDHA BOWL „HEIDELBERG“

Fr. 16.50

Serviert mit Quinoa, frischen Orangenfilets, Granatapfelkernen, Rotkabis und Roastbeef

### HAUSGEBEIZTE LACHSROSE VOM LOSTALLO LACHS

Fr. 17.50

Serviert mit zweifarbigem Spargelsalat und fruchtiger Erdbeer-Vinaigrette, dazu Pumpernickel und Forellenkaviar

### BUNTER FRÜHLINGSSALAT

Fr. 15.50

Begleitet von Bärlauch-Vinaigrette, Kaninchenfilet im Knuspermantel, Spargeln und frischen Beeren

### 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 Etagere präsentiert

---

## SUPPEN

---

### SPARGELCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Petersilienschaum, dazu ein Jakobsmuschel-Dattel-Spiess

### CRÈMESUPPE VOM BÄRLAUCH

Fr. 14.50

Serviert mit Amarettoschaum und Rohschinken-Pesto-Rolle

---

## VEGETARISCH

---

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Fr. 32.00

Begleitet von sämigem Spargel-Morchelragout, dazu ein pochiertes Ei und buntes Frühlingsgemüse

### LIMONEN-GNOCCHI

Fr. 32.00

Mit lauwarmer Tomatensalsa, buntem Frühlingsgemüse und Belper Knolle

### PORTION THURGAUER SPARGELN

Fr. 32.00

Im Crêpesmantel, überbacken mit Sauce Mornay, dazu zweifarbige Bräterlikartoffeln

---

## SAISON

---

**ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET** Fr. 39.50

Gefüllt mit Feigen-Chutney, dazu Morchelrahmsauce, Limonen-Gnocchi und buntem Gemüse

**GRILLIERTES KALBSPAILLARD** Fr. 48.00

Mit Kräuterbutter und in Orangenbutter geschwenkte Thurgauer Spargeln, dazu zweifarbige Bräterlikartoffeln

**GEBRATENE MAISPOULARDE** Fr. 39.00

Gefüllt mit Spargel-Minze-Pesto, serviert mit Rosmarin-Honigsauce, frühlingshaftem Risotto und Gemüse

**LOSTALLO LACHS** Fr. 48.00

Aus Alpiner Schweizer Zucht, serviert mit Safransauce, Kapern-Kräutercrumble, hausgemachten Tagliatelle und buntem Gemüse

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

**DUO VOM SCHWEIZER LAMM** Fr. 39.00

Duett von geschmorter Lammhaxe und Lammhacktätschli, serviert mit einer Rotweinsauce, hausgemachten Limonen-Gnocchi und buntem Frühlingsgemüse

**GEBRATENES RINDSFILET** Fr. 56.00

Mit Bärlauchkruste, begleitet von einer Portweinsauce, sämigem Frühlings-Risotto und Gemüse

---

## KLASSIKER

---

### GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

### KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 39.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfel, Calvados und Zwiebeln, dazu goldene Butterrösti und Gemüse

### GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 48.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

### CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

Fr. 38.00

Cordonbleu vom Swiss Culinarium Schwein, 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

**HAUSGEMACHTE ERDBEERSCHNITTE** Fr. 14.50

Serviert mit hausgemachtem Sauerrahm-Limettenglacé,  
Schokoladengitter und frischer Minze

**LAUWARMER RHABARBER-STREUSELKUCHEN** Fr. 14.50

Mit Rhabarbersorbet, Mandelkrokant und Minze

**KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE** Fr. 6.00

Lassen Sie sich überraschen...

### 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