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:

Schwein	**Swiss Culinarium**
Kalb	**Schweiz**
Zander	**Estland**
Lachs	**Schweiz**
Rindstatar	**Schweiz**
Egli	**Estland**
Maispoularde	**Frankreich**
Riesencrevette	**Estland**
Poulet	**Schweiz**
Lamm	**Irland**
Rindsfilet	**Südamerika**

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % Mwst

RESTAURANT & HOTEL HEIDELBERG

VORSPEISEN

BLATTSALAT — Fr. 10.00

Blattsalate, serviert mit
unserem Hausdressing

GEMISCHTER SALAT — Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit
unserem Hausdressing

HAUSGEMACHTES LACHSMOUSSE — Fr. 17.00

Serviert auf Blinis, dazu ein zweifarbiges Spargeltürmchen,
Limonensauerrahm, Forellenkaviar und frische Beeren

GEBACKENER ZIEGENKÄSE — Fr. 16.00

Mit Thymian-Honig-Kruste, serviert auf Randencarpaccio,
Rucola-Orangensalat und karamellisierten Nüssen

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		

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MWST

RESTAURANT & HOTEL HEIDELBERG

SUPPEN

SPARGELCRÈMESUPPE Fr. 14.50

Dazu eine Riesencrevette im Knuspermantel, Radislipesto und Spargel-Peperoni-Salsa

ZITRONENGRAS-KOKOS-CURRYSUPPE Fr. 14.50

Serviert mit Amarettoschaum und einem Poulet-Salbei-Spiess

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-TAGLIATELLE Fr. 32.00

Begleitet von einer leichten Limonensauce, buntem Frühlingsgemüse und einem pochierten Ei

HAUSGEMACHTE DÖRRTOMATEN-GNOCCHI Fr. 32.00

Serviert mit Kräutersauce, buntem Gemüse und Parmesanhobel

CRÈMIGES FRÜHLINGS-RISOTTO Fr. 29.00

Mit grilliertem Spargel und Pilzen, dazu unser Radislipesto und buntes Frühlingsgemüse

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST

RESTAURANT & HOTEL HEIDELBERG

SAISON

GEBRATENES ZANDERFILET — Fr. 41.00

Mit Limonen-Thymiankruste, serviert auf Bärlauch-Tagliatelle und buntem Frühlingsgemüse

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET — Fr. 39.00

Mit Waldpilz-Frischkäse-Füllung, dazu eine Cognac-Rahmsauce, hausgemachte Dörrtomaten-Gnocchi und Frühlingsgemüse

LAMMRACKS — Fr. 48.00

Rosa gebraten und gefüllt mit Aprikosen-Chutney,
dazu servieren wir eine Cognac-Rahmsauce,
Dörrtomaten-Gnocchi und buntes Gemüse

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST — Fr. 39.00

Serviert mit Spargel-Peperoni Salsa, crèmigem Frühlings-Risotto und Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

RINDSFILETMEDAILLON — Fr. 56.00

Mit einer Café-de-Paris-Kruste, dazu Rosmarinjus,
Frühlings-Risotto und buntes Gemüse

KALBSSALTIMBOCCA — Fr. 48.00

Serviert mit in Orangenbutter geschwenkten Spargeln,
blauem Kartoffelstampf,
Rosmarinjus und Frühlingshaftem Gemüse

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MWST

RESTAURANT & HOTEL HEIDELBERG

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MWST

RESTAURANT & HOTEL HEIDELBERG

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	
CHEESECAKE	Fr. 14.50
Serviert mit hausgemachtem Himbeersorbet, Kaffeesauce und Minzpesto	
HAUSGEMACHTE CRÊPES	Fr. 14.50
Mit Beeren-Mascarponecrème gefüllt, dazu Limetten-Joghurtglacé und Schokoladengitter	
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 Prosecco	40%	2cl	Fr. 8.50
Grappa Barolo	41%	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

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MWST