



## 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. 10.00

Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### HAUSGEBEIZTER SWISS LACHS MIT ORANGE

Fr. 18.00

Serviert auf einem Gurken-Radieslicarpaccio mit Honig-Sojaglasur, frischer Dill und Beeren

### WASSERMELONEN-FETASALAT

Fr. 16.50

Mit Soja-Balsamicodressing, dazu Bündner-Rohschinken, Wildkräutersalat und Chilliöl

### 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 PFIRSICH-MANGO-KALTSCHALE

Fr. 14.50

Mit hausgemachter Fetarolle und Kräuteröl

### ZUCCHETTICRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Limonen-Crème-fraîche, serviert mit  
gebratenem Poulet-Peperonispiessli

---

## VEGETARISCH

---

### SOMMERSALAT «Geschmacksexplosion»

Fr. 33.00

Mit 30 verschiedenen Zutaten (enthält Nüsse)  
Begleitet von hausgemachten Basilikumgnocchi,  
buntem Sommergemüse und Parmesanhobel

### HAUSGEMACHTE TOMATEN-RUCOLA-RAVIOLI

Fr. 33.00

Mit einer Weissweinsauce, serviert mit  
gebackener Mozzarellakugel, Pesto Rosso und  
buntem Sommergemüse

---

## SAISON

---

### ALPSTEINER RIEBELMAISPOULARDENBRUST

Fr. 39.00

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert mit Sommerrisotto, Rosmarin-Portweinjus und sommerlichem Gemüse

### ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

Fr. 41.00

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

### SCHWEIZER FELCHENFILET

Fr. 41.00

Mit einer Limonen-Kräuterkruste, serviert mit buntem Sommerrisotto,  
Weissweinsauce und Sommergemüse

### DUETT VOM THURGAUER BIO LAMM

Fr. 46.00

Geschmortes Lammragout mit Pflaumen und Rotweinsauce  
und Lammnierstück im Nussmantel, dazu buntes  
Sommergemüse und Basilikumgnocchi

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

### KALBSINVOLTINI

Fr. 48.00

Gefüllt mit Pesto-Rosso und Frischkäse, serviert mit Eierschwämmli-  
sauce, hausgemachten Tomaten-Rucola-Ravioli und sommerlichem Gemüse

### GEBRATENES RINDSFILETMEDAILLON

Fr. 56.00

Mit einer Café de Paris-Kruste, dazu Rosmarin-Portweinjus,  
Süßkartoffelpommes und unser Sommersalat

---

## KLASSIKER

---

### GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

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

### KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 40.00

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

**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		