



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	Schweiz
Lachs	Schweiz
Rindstatar	Schweiz
Egli	Estland
Ente	Frankreich
Roastbeef	Südamerika
Jakobsmuschel	Estland
Lamm	Irland
Rindsfilet	Südamerika

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % Mwst

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Fr. 10.00

Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

HAUSGEBEIZTES ZANDER-TATAR

Fr. 17.00

Gebeizt in Gin, dazu servieren wir grünen Apfel und Chili, frische Limette, Wildkräuter und hausgemachtes Knoblauchbrot

ROASTBEEF-RÖLLCHEN

Fr. 16.50

Mit Kürbis-Peperoni-Chutney gefüllt, dazu ein kleines Salatbouquet, Essiggemüse und karamellierte Nüsse

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

TOPINAMBUR-CURRY-SUPPE

Fr. 14.50

Mit Whisky-Schaum und gebratener Jakobsmuschel
auf Peperoni-Kürbis-Chutney

LAUCHCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Crème fraîche und Speck-Limonen-Rolle

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

Fr. 32.00

Begleitet von einer Kräuterrahmsauce, buntem Gemüse
und Belper Knolle

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Fr. 32.00

Serviert mit Limonensauce und Rucolapesto, dazu
buntes Wintergemüse

SAISON

DUETT VOM KALB

Fr. 56.00

Geschmortes Kalbskopfbäggli und Kalbsfilet, serviert mit kräftiger Rotweinsauce, hausgemachten Tagliatelle und buntem Gemüse

GEBRATENE ENTENBRUST

Fr. 41.00

Mit Orangen-Rosmarinsauce, cremigem Birnen-Mascarpone-Risotto und winterliches Gemüse

LAMMNIERSTÜCK

Fr. 42.00

Im Röstzwiebelmantel, begleitet von Morchelrahmsauce, hausgemachten Süsskartoffel-Gnocchi und buntem Gemüse

SCHWEIZER LACHS

Fr. 44.00

Mit Apfelkruste, dazu Birnen-Mascarpone-Risotto und winterliches Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Fr. 39.50

Mit Feigen-Chutney gefüllt, dazu eine Morchelrahmsauce, Süsskartoffel-Gnocchi und buntes Wintergemüse

CHATEAUBRIAND (Ab 2 Personen)

pro Person Fr. 58.00

Serviert in zwei Gängen
Mit Portweinsauce und buntem Gemüse

Beilage nach Wahl:

Birnen-Mascarpone-Risotto, Süsskartoffel-Gnocchi, Tagliatelle, Pommes Frites, Rösti

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

WEISSER SCHOKOLADEKUCHEN MIT PISTAZIEN Fr. 15.00

Lauwarm serviert, dazu Beerencoulis und hausgemachtes Joghurtglacé

CRÈME BRÛLÉE Fr. 14.50

Serviert mit frischem Orangen-Feigensalat, Minze 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