



## 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>Schweizer Alpenschwein</b>
<b>Wildschwein</b>	<b>Österreich</b>
<b>Rindstatar</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Kaninchen</b>	<b>Ungarn (Kontrollierte Tierhaltung)</b>
<b>Reh</b>	<b>Österreich</b>
<b>Hirsch</b>	<b>Österreich</b>
<b>Wachtel</b>	<b>Österreich</b>
<b>Kalb</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Egli</b>	<b>Estland</b>

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

---

## VORSPEISEN

---

### GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

### SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

Blattsalate mit geraffelem Schlosskäse, Sprossen, Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons und Hausdressing

### KNACKIGER NÜSSLISALAT

Fr. 15.00

Serviert mit gebratenen Speckwürfeln und Waldpilzen, dazu ein pochiertes Ei

### GRILLIERTES KÜRBISCARPACCIO

Fr. 16.00

Mit Wildschweinrohschinken und Ziegenkäse, dazu Nüsse und frische Feigen

### HERBSTLICHE VORSPEISE VARIATION

Fr. 17.50

Mit Wildschweinrohschinken, Wild-Praline und Kürbiscappuccino, dazu ein Bouquet von Nüsslisalat, garniert mit Nüssen und einer Brombeer-Balsamico-Vinaigrette

### RINDSTATAR

Vorspeise

Hauptgang

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

Fr. 21.50

Fr. 33.00

### AB ZWEI PERSONEN

#### SHARE

pro Person

Fr. 22.00

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert

---

## SUPPEN

---

### KÜRBIS-KOKOS-CRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Dazu Amarettoschaum und eine hausgemachte Wild-Praline

### CRÈMIGE WALDPILZSUPPE

Fr. 15.50

Serviert mit Wildschwein-Frischkäse-Säcklein mit Petersilienschaum

---

## VEGETARISCH

---

### CRÈMIGES GRANATAPFEL-MASCARPONE-RISOTTO

Fr. 32.00

Begleitet von buntem Herbstgemüse und Belper Knolle

### VEGETARISCHER HERBSTTELLER

Fr. 32.00

Mit hausgemachten Butterspätzli, buntem Herbstgemüse und sämiger Preiselbeersauce

---

## SAISON

---

### KANINCHENFILET

Fr. 39.00

Im Salbei-Rohschinken-Mantel mit Rotwein-Schalotten,  
Granatapfel-Mascarpone-Risotto und buntem Herbstgemüse

### WILDSCHWEINFILET IM SPECKMANTEL

Fr. 41.00

Gefüllt mit Feigen-Chutney, begleitet von kräftigem Wildjus,  
Baumnuss-Gnocchi und buntem Herbstgemüse

### SAUTIERTE REHSCHNITZEL

Fr. 42.00

Mit sämiger Preiselbeersauce, hausgemachten Butterspätzli und  
buntem Herbstgemüse

### DUETT VOM HIRSCH

Fr. 42.00

Duett von geschmorter Hirschhaxe und Hirsch-Entrecôte  
mit Baumnuss-Gnocchi und buntem Herbstgemüse

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

### GEBRATENE WACHTELBRUST

Fr. 38.00

Gefüllt mit Trüffel-Frischkäse, dazu sämiges  
Granatapfel-Mascarpone-Risotto, Wildjus und frisches Herbstgemüse

AB 2 PERSONEN

pro Person Fr. 58.00

### ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Serviert in 2 Gängen, begleitet von Preiselbeersauce, hausgemachten  
Butterspätzli und buntem Herbstgemüse

---

## 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 ALPSCHWEIN

Fr. 38.00

Cordonbleu vom Alpschwein, gefüllt mit Hinterschinken und Schlosskäse aus Herdern, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse

*Liebe Gäste,*

*aufgrund des ungewöhnlich stark angestiegenen Preises für Schweizer Kalbfleisch, müssen wir den Preis leider kurzfristig anheben.*

*Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.*

---

## 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

### LAUWARMER ZWETSCHGENSTREUSELKUCHEN

Fr. 15.50

Mit hausgemachtem Zwetschgensorbet und Schokoladen-Nuss-Segel

### HAGEBUTTEN MOUSSE

Fr. 15.50

Mit Feigencarpaccio und Mandelcracker

### 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