



## 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>Kaninchen</b>	<b>Ungarn (Kontrollierte Tierhaltung)</b>
<b>Lamm</b>	<b>Irland</b>
<b>Seezunge</b>	<b>Estland</b>
<b>Ente</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Rindsfilet</b>	<b>Südamerika</b>
<b>Kalb</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Egli</b>	<b>Estland</b>
<b>Riesencrevette</b>	<b>Estland</b>
<b>Poulet</b>	<b>Ungarn</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

### SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 14.50

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

### KNACKIGER NÜSSLISALAT

Fr. 16.00

Serviert mit frischen Mandarinen, Granatäpfeln, karamellisiertem Ziegenkäse und Wildrohschinken

### DUETT VON LACHS UND CREVETTE

Fr. 16.50

Rauchlachstatar und gebratene Riesencrevette, begleitet von Senfsauce, Salatbouquet und Toast

### 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

---

### KAROTTENCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Vanilleschaum und im Knuspermantel gebratener Riesencrevette auf Peperonisalsa

### CRÈMESUPPE VOM RANDEN

Fr. 14.50

Serviert mit Poulet-Speck-Spiess, Milchschaum und Kresse

---

## VEGETARISCH

---

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Fr. 32.00

Begleitet von sämigem Waldpilzragout, winterlichem Gemüse und einem pochierten Ei

### ORIENTALISCHES KICHERERBSENCASSOULET

Fr. 32.00

Mit Süsskartoffel-Tätschli, buntem Gemüse und Federkohlchip

---

## SAISON

---

**SCHWEINEFILETMEDAILLON IM ROHSCHINKEN-MANTEL** Fr. 39.50

Rosa gebraten, gefüllt mit Pflaumen-Chutney, dazu Kräuter-Gnocchi, Cognacrahmsauce und winterliches Gemüse

**INVOLTINI VOM KANINCHENFILET** Fr. 41.00

Gefüllt mit Trüffel-Frischkäse, serviert mit Feigen-Nuss-Risotto, Portweinsauce und buntem Gemüse

**ROSA GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK** Fr. 42.00

Mit Pistazienkruste, dazu eine Cognacrahmsauce, Kräuter-Gnocchi und winterliches Gemüse

**POCHIERTE SEEZUNGEN-ROLLE** Fr. 42.00

Mit sämiger Safransauce, Süsskartoffel-Tätschli und buntem Gemüse

---

## UNSERE SPEZIALITÄT

---

**KNUSPRIGE ENTENBRUST** Fr. 41.00

Mit Orangen-Honigsauce, dazu cremiges Feigen-Nuss-Risotto und Wintergemüse

**RINDSFILETMEDAILLON** Fr. 56.00

Mit Nusskruste, begleitet von Portweinsauce und buntem Gemüse  
Beilage nach Wahl:  
Pommes Frites, Butterrösti, Süsskartoffel-Tätschli, Feigen-Nuss-Risotto

---

## 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

### HAUSGEMACHTES JOGHURT-GLACÉ

Fr. 15.00

Serviert mit lauwarmem Zwetschgenkompott und Haselnusscrumble

### KARAMELLISIERTES BAUMNUSSPARFAIT

Fr. 15.00

Mit Schokoladengitter, frischen Feigen und Minzpesto

### 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