



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:

Fleisch:

Lamm	IR
Ente	F
Zander	EE
Kaninchen	H (Aus kontrollierter Tierhaltung)
Schwein	CH
Rind	CH
Kalb	CH

**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. 16.50

Serviert mit im Knuspermantel gebratenem Kanninchenfilet, frischen Mandarinen und Granatapfelkernen

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

Fr. 17.00

Mit Kräuterkruste, begleitet von lauwarmem Balsamico-Linsen-Apfel-Salat, Brombeeren und Wildkräutern

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. 19.50

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert

SUPPEN

MAISCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Dazu Milchschaum, Popcorn und ein Poulet-Speck-Spiess

CRÈMIGE WALDPILZSUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Petersilienschaum und
Rohschinken-Frischkäse-Säcklein

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Fr. 32.00

Gefüllt mit Trüffel und Baumnüssen, dazu eine leichte
Weissweinsauce, Belper Knolle und winterliches Gemüse

THYMIAN-GNOCCHI

Fr. 32.00

Hausgemacht, begleitet von einer Kräutersauce, knusprig
gebackenes Ei und buntem Wintergemüse

SAISON AUS WALD & WIESE

ZANDER SALTIMBOCCA Fr. 39.00

Zanderfilet im Rohschinken-Salbeimantel
Serviert mit Safransauce, Orangen-Risotto und winterlichem Gemüse

SCHWEINEFILETMEDAILLON Fr. 39.50

Begleitet von cremiger Morchelrahmsauce, hausgemachten Thymian-Gnocchi und buntem Gemüse

INVOLTINI VOM KANINCHEN Fr. 41.00

Gefüllt mit Pilzen und Rohschinken, begleitet von Portweinsauce, Trüffel-Baumnuss-Ravioli und frischem Gemüse

GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK Fr. 42.00

Mit Dörrtomaten-Kräuterkruste, dazu Portweinsauce, hausgemachte Thymian-Gnocchi und winterlichem Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

ENTENBRUST Fr. 39.00

Knusprig gebraten, mit Honig-Balsamicosauce, Orangen-Risotto und frischem Wintergemüse

AB 2 PERSONEN pro Person Fr. 56.00

CHATEAUBRIAND

Serviert in zwei Gängen, dazu Portweinsauce. Beilagen nach Wahl:
Pommes Frites, Orangen-Risotto, Thymian-Gnocchi oder Butterrösti

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 31.00

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 KALB

Fr. 48.00

Kalbscordonbleu, 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

SCHOKOLADEN-BLUTORANGEN-TÖRTCHEN Fr. 14.50

Serviert mit weissen Schokoladenmandeln und frischer Minze

NOUGAT-SCHOKOLADEN MOUSSE Fr. 15.00

Mit Orangen-Passionsfruchtkompott und Pistaziencracker

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