



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:

Lachs	Estland
Jakobsmuschel	Estland
Rindstatar	Schweiz
Mistkratzerli	Schweiz
Egli	Estland
Lamm	Irland / Neuseeland
Kaninchen	Ungarn aus Kontrollierter Haltung
Poulet	Schweiz
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Steinbutt	Mittelmeer
Kalb	Schweiz
Rindsfilet	Südamerika
Schwein	Swiss Culinarium

**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

HAUSGEBEIZTES LACHS-ORANGEN-TATAR

Fr. 17.00

Serviert mit einem Randencarpaccio, begleitet von Limonensauerrahm und Pumpernickel

KNACKIGER NÜSSLISALAT

Fr. 16.50

Serviert mit gebackenem Ziegenkäse und Honig, dazu karamellisierten Nüssen, Feigen und Orangen an einem Balsamico- Sojadressing

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

RÜEBLI- VANILLECREMESUPPE

Fr. 14.50

Mit Amaretto Schaum, serviert mit einem Poulet-Salbei-Spiess

CREMIGE KICHERERBSEN- CURRYSUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE SAFRANGNOCCHI

Fr. 32.00

Dazu ein hausgemachtes Kürbis Chutney,
buntes Wintergemüse und Belperknollen-Käse

HAUSGEMACHTE WALDPILZ- FRISCHKÄSERAVIOLI

Fr. 32.00

An einer Salbei-Nussbutter, mit buntem Wintergemüse und
pochiertem Ei

SAISON

KNUSPRIG GEBACKENES MISTKRATZERLI (dauer ca. 30 Minuten) Fr. 39.00

Mit einer Rosmarin-Honigsauce, serviert mit Pommes Frites und buntem winterlichem Gemüse

DUETT VON KANINCHEN Fr. 39.00

Geschmortes Kaninchenragout und Kaninchenfilet im Knuspermantel, serviert mit hausgemachten Waldpilz- Frischkäse-Ravioli, dazu buntes Wintergemüse

ROSA GEBRATENES LAMMRACK Fr. 46.00

Mit einer Apfelkruste, serviert mit Cognacsauce, dazu hausgemachte Safrangnocchi und buntem Wintergemüse

DUETT VON STEINBUTT- UND WOLFSBARSCHFILET Fr. 48.00

Mit einer Limonen Sauce, dazu ein winterliches Feigen- Nussrisotto, dazu buntes Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

DUETT VON KALB Fr. 48.00

Geschmorte Kalbshaxe und Kalbssteakmedaillon, serviert mit hausgemachten Safran-Gnocchis, dazu buntes Wintergemüse

CHATEAUBRIAND (Ab 2 Personen) pro Person Fr. 58.00

Serviert in zwei Gängen
Mit einer Portweinsauce und buntem Gemüse

Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Safran Gnocchi, Feigen-Nussrisotto, 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 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

BIRNEN- MASCARPONE- TRIFFLE Fr. 15.00

Mit Amaretti, begleitet von Pistazienschokolade und frischer Minze

MANDARINEN- QUARKKUCHEN Fr. 14.50

Serviert mit hausgemachtem Mandarinen- glaze, dazu Blutorangensauce und Mandel Kräcker

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
Grappa Berta Tre Soli Tre	45%	2cl	Fr. 17.00