



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:

Rind	Südamerika
Kalb	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Irland
Ente	Schweiz

Wir beraten Allergiker sehr gerne über die Zusammensetzung unsere Gerichte.

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50

Gemüsesalate und Blattsalate serviert mit unserem Hausdressing

DUETT VOM SPARGEL

Fr. 18.50

Mit leichter Limonenvinaigrette, dazu hausgebeizter Saibling mit Frühlingskräutern

SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

Blattsalate mit geraffeltem Thurgauer Käse, Sprossen, Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons und Hausdressing

BUNTER FRÜHLINGSSALAT

Fr. 12.50

Serviert mit Scotch Egg, Filets von der Grapefruit und Baumnüssen

GERÄUCHERTES RINDSTARTAR

Vorspeise

Hauptgang

Geräuchertes Rindstartar, gewürzt nach Ihrem Gusto, mit kleinem Salatbouquet und Toast

Fr. 21.50

Fr. 33.00

AB ZWEI PERSONEN

SHARE

pro Person

Fr. 18.50

Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert

SUPPEN

LAUCHCRÈMESUPPE

Fr. 11.50

Dazu ein leichter Limonenschaum und Speck-Zwiebelsäcklein

CRÈMESUPPE VON DER SPARGEL

Fr. 13.50

Begleitet von einer gebratenen Riesengrille im Knuspermantel und Tomatenpesto

VEGETARISCH

TAGLIATELLE

Fr. 31.00

Hausgemacht, serviert mit frischem Spargel, Morcheln und Cherrytomaten, dazu eine Bärlauchsauce, Belper Knolle und ein pochiertes Ei

MORCHEL-ERBSEN-RISOTTO

Fr. 32.00

Mit Mascarpone, Pecorino und frischem Frühlingsgemüse

SAISON AUS WALD & WIESE

GEFÜLLTE MAISPOULARDE

Fr. 38.00

Mit Bärlauch-Frischkäse, dazu Portweinsauce, Morchel-Erbsen-Risotto und buntes Gemüse

KALBSSTEAK

Fr. 46.00

Rosa gebraten mit Cognac-Morchelrahmsauce, begleitet von Butternudeln und knackigem Frühlingsgemüse

GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK

Fr. 41.00

Dazu Rosmarinstreusel, Portweinsauce, hausgemachter Süsskartoffelstampf und Gemüse

LACHSFILET MIT KRÄUTERKRUSTE

Fr. 38.00

Serviert mit Randenschaum, Morchel-Erbsen-Risotto und buntem Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

APPENZELLER ENTENBRUST

Fr. 45.00

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Thymiansauce, Süsskartoffelstampf und Frühlingsgemüse

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND

pro Person Fr. 56.00

Begleitet von einer kräftigen Portweinsauce und Gemüse präsentiert am Tisch, serviert in 2 Gängen

Beilage nach Wahl:

Süsskartoffelstampf, Morchel-Erbsen-Risotto, Butternudeln, Pommes Frites

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 28.00

Eglifilets gebacken im Bierteig
Sauce Tartar und buntes gemischtes Salatbouquet

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART

Fr. 39.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, mit sämiger Pilzsauce
knuspriger Butterrösti und frischem Gemüse

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 31.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfeli, Calvados
und Zwiebeln, serviert mit goldener Butterrösti und Gemüse

CORDONBLEU VOM KALB

Fr. 38.00

Kalbscordonbleu gefüllt mit Hinterschinken und
Schlosskäse aus Herdern, Pommes Frites und frisches Gemüse

PANIERTES SCHNITZEL

Fr. 24.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück, serviert mit
knusprigen Pommes Frites

SÜSSE VERSUCHUNG

RHABARBER-TRIFLE Fr. 12.50

Mit Limonen-Quarkmousse und Rosmarin-Crumble

JOGHURT-ERDBEERPARFAIT Fr. 11.50

Karamellisiert, serviert mit lauwarmem Beerenragout und frischer Minze

„SCHOGGI CHUECHÄ“ Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME Fr. 9.50

Süßmostcrème mit Rahmtupf

COUPE HEIDELBERG Fr. 9.50

Apfel und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze

Grappa

Tre Soli Tre	45%	2cl	Fr. 17.00
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