



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:

Reh	D
Gams	A
Wildschwein	D
Hirsch	NZL
Kaninchen	H (Aus kontrollierter Tierhaltung)
Schwein	CH
Wildwurstli	CH
Rind	CH

Wir beraten Allergiker sehr gerne über die Zusammensetzung unsere Gerichte.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mwst

VORSPEISEN

KNACKIGER NÜSSLISALAT

Fr. 14.00

Serviert mit einem pochierten Ei und gebratenem Speck

KÜRBISMOUSSE

Fr. 12.00

Mit gebratenen Waldpilzen und Speck, dazu eine frische Granatapfelsauce und Wildkräuter

SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

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

HERBST-VARIATION „HEIDELBERG“

Fr. 16.50

Wildwurstli, Kürbismousse und Mini Pilzstrudel im Nebelmeer serviert, dazu Feigen im Speckmantel an einem Nüsslisalatbeet mit Ei

RINDSTARTAR

Vorspeise

Hauptgang

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

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

KÜRBIS-APFELCRÈMESUPPE

Fr. 12.50

Begleitet von einem Amaretto-Schaum und Ziegenkäsesäcklein

CRÈMESUPPE VON DER PASTINAKE

Fr. 12.50

Mit Kresse-Schaum und Mini-Pilzstrudel

VEGETARISCH

BUNTER HERBSTTELLER

Fr. 31.00

Mit hausgemachten Butterspätzli, frischem Herbstgemüse, Mini-Pilzstrudel und Kürbissauce

KÜRBIS-APFEL-RISOTTO

Fr. 28.00

Dazu herbstliches Gemüse, Wachtelspiegelei aus dem Heidelberg Garten und Federkohlchips

SAISON AUS WALD & WIESE

REHSCHNITZEL

Fr. 39.00

Begleitet von einer Preiselbeerrahmsauce, dazu Butterspätzli und buntes Herbstgemüse

GEBRATENES HIRSCHRACK

Fr. 42.00

Mit Trüffelkruste und Wacholderjus, dazu hausgemachte Baumnuss-Gnocchis und herbstliches Gemüse

AUF ZEDERNHOLZ GEBRATENER GAMS RÜCKEN

Fr. 46.00

Mit Haselnusskruste, dazu Kürbis-Apfel-Risotto, Wildjus und frisches Gemüse

WILDSCHWEINFILET

Fr. 38.00

Serviert im Pilz-Speckmantel, begleitet von Wacholderjus, hausgemachten Baumnuss-Gnocchis und Herbstgemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

AB 2 PERSONEN

REHRÜCKEN AM STÜCK

pro Person Fr. 54.00

Präsentiert am Tisch

Serviert mit hausgemachten Butterspätzli, Preiselbeerrahmsauce und buntes Herbstgemüse

GESCHMORTES KANINCHENRAGOUT

Fr. 38.00

Dazu gebratene Pilze und Apfel, serviert mit Kürbis-Apfel-Risotto und Herbstgemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 28.00

Eglifilets gebacken im Bierteig, serviert mit 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, dazu goldene 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, dazu knusprige Pommes Frites und buntes Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENTASCHE Fr. 14.00

Mit Zwetschkompott und Limonen-Sauerrahmglacé

„SCHOGGI CHUECHÄ“ Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

MARRONI PANNA COTTA Fr. 14.50

Dazu Brombeercoulis und Rosmarincrumble

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