



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:

Schwein	/	CH
Hirsch	/	A
Rindstatar	/	CH
Reh	/	A
Wildschwein	/	A
Gams	/	A
Eglifilet	/	EE
Kalbsleber	/	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

KNACKIGER NÜSSLISALAT

Fr. 14.50

Mit gebratenem Speck und Waldpilzen, dazu ein pochiertes Ei

SALATSCHÜSSEL „HEIDELBERG“

Fr. 12.50

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

CARPACCIO VOM HIRSCH

Fr. 17.50

Im Kräutermantel, serviert mit gebackenen Ziegenkäsewürfeln, Waldpilzen, Kürbiscrème und karamellisierte Baumnüsse

BUNTER HERBSTSALAT

Fr. 14.50

Mit Wildschweinschinken, Trauben, grillierten Pilzen und frischen Granatäpfeln

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

KÜRBIS-INGWER-CAPPUCCINO

Fr. 14.50

Mit Wildschwein-Frischkäse-Säcklein

CRÈMESUPPE VOM STEINPILZ

Fr. 14.50

Serviert mit Kräuterschaum und Reh-Spießchen

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI

Fr. 31.00

Dazu Kräutersauce, herbstliches Gemüse und Belper Knolle

VEGETARISCHER HERBSTTELLER

Fr. 32.00

Begleitet von hausgemachten Butterspätzli, buntem Herbstgemüse und Preiselbeersauce

SAISON AUS WALD & WIESE

GEBRATENES WACHTELBRÜSTCHEN

Fr. 38.00

Serviert mit Honig-Portweinjus, hausgemachten Kürbis-Gnocchi und herbstlichem Gemüse

GEBRATENE REHSCHNITZEL

Fr. 39.00

Mit Preiselbeer-Rahmsauce Butterspätzli und Herbstgemüse

WILDSCHWEINFILET

Fr. 39.00

Im Salbei-Speckmantel, dazu hausgemachte Kürbis-Gnocchi und buntes Herbstgemüse

GAMSRÜCKEN

Fr. 46.00

Mit Haselnuss-Orangencrumble, dazu Wildjus, Feigen-Nuss-Risotto und Herbstgemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

DUO VOM HIRSCH

Fr. 43.00

Geschmorte Hirschhaxe und Hirschrack mit Kräuterkruste, Feigen-Nuss-Risotto und herbstlichem Gemüse

Ab 2 Personen

REHRÜCKEN AM STÜCK

pro Person Fr. 56.00

Serviert mit Butterspätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Rahmsauce

KLASSIKER

GEBACKENE EGLIKNUSPERLI

Fr. 28.00

Eglifilets gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar und bunter Salatgarnitur

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 39.00

Mit sämiger Pilzrahmsauce, knuspriger Butterrösti und buntem Gemüse

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 36.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfel, Calvados und Zwiebeln, dazu goldene Butterrösti und Gemüse

CORDONBLEU VOM KALB

Fr. 38.00

Kalbscordonbleu, gefüllt mit Hinterschinken und Schlosskäse, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

HAUSGEMACHTER MARRONICAKE Fr. 14.50

Mit glasierten Kastanien und Joghurt-Honigglacé

„SCHOGGI CHUECHÄ“ Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

ZWETSCHGEN-MASCARPONE-TRIFLE Fr. 14.50

Serviert mit Limette und Minze, dazu Thymiancrumble

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