

Bad Eptingen

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d'Oro» DOC	1dl	12.—
Heidsieck & Co. Monopole Top Blue Champagner Cüpli	1dl	15.—
Kir Royal	1dl	15.—

Les Entrées

Foie gras de canard maison et compote de rhubarbe Hausgemachte Entenleberterrinen dazu ein Kompott von Rhabarber dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes	1 dl	26.— 8.50
Feuilleté d'asperges et ris de veau Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargelragout und Kalbsmilken		24.50
Salade de poulpe au citron, fenouil, olives et tomates dattes Salat vom Poulpo mit Zitronensaft beträufelt Fenchel, Oliven und Datteltomaten		24.50
Salade printanière aux asperges, radis, filets d'orange, pignons de pin et jambon Serrano, vinaigrette légère à la moutarde Frühlingssalat mit Pinienkernen, Spargeln, Radieschen Orangenfilets, an einer leichten Senfvinaigrette und Serrano Schinken	als Vorspeise als Hauptgang	22.50 32.50
Tartare de légumes provençaux, queue de homard rôtie et mayonnaise au basilic Provenzalisches Gemüsetatar mit gebratenem Hummerschwanz und Basilikum-Mayonnaise		28.—
Lamelles de saumon mariné, asperges et vinaigrette aux petits légumes Lamellen von hausmariniertem Lachs mit Spargeln, und Gemüse vinaigrette		24.50
Asperges blanches et sauce mayonnaise jambon à l'os ou Serrano Weisse Spargeln mit Sauce Mayonnaise dazu saftiger Buurehamme oder würziger Serrano Schinken		25.—
Salade mêlée Kleiner gemischter Salat an französischer oder italienischer Salatsauce		12.—
Salade verte Grün gemischte Blattsalate an französischer oder italienischer Salatsauce		10.—

Bad Eptingen

Les Potages

Crème d'asperges Geschäumte Spargelcrèmesuppe mit Spargelragout		12.— 10.—
	kleine Tasse	
Elixir de citronnelle et curry aux noix de Saint-Jacques Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel abgeschmeckt mit Curry		16.— 12.50
	kleine Tasse	
Oxtail clair, paillette au Sbrinz Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteigstängel au Sbrinz		14.—
Bisque de homard au cognac Hausgemachte Hummercrèmesuppe mit Hummerschwanz verfeinert mit Cognac		24.—

Pour les Clients Végétariens

Piccata de courgettes, risotto au vin blanc, coulis de tomates et huile de basilic Zucchetti-Piccata mit Weisswein-Risotto dazu Tomatencoulis und Basilikumöl		32.—
Raviolis de fromage frais, beurre à l'ail des ours et ragout d'asperges et petits pois Frischkäse-Ravioli an feiner Bärlauchbutter mit einem Ragout von Spargeln und Erbsen		32.—

Les Poissons

Crevettes géantes à la provençale Riesencrevetten nach provenzalischer Art mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Basilikum und frittierte Kapern		52.—
Filet de turbot rôti, asperges blanches et vertes émulsion au champagne Gebratener Steinbutt nappiert mit Champagnerschäum dazu weisse und grüne Spargeln		58.—
Truite au bleu maison Forelle blau vom Orishof nach altem Rezept zubereitet dazu Salzkartoffeln	1 Stück 2 Stück	38.— 56.—
Filets de perches meunières Eglifilets in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln serviert mit Sauce Tartare als Beilage Salzkartoffeln oder Trockenreis		44.—

Bad Eptingen

La Cuisine Méditerranéenne

Escalopes de veau Elisabeth Kalbsschnitzel an leichter Zitronenbutter dazu frisches Gemüse und Nudeln Alfredo oder Risotto	kleine Portion	43.— 39.—
Entrecôte du Patron gratinée Zartes Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken serviert mit einer Gemüsevariation und Pommes allumettes		51.—
Émincé de veau aux morilles et sauce crémeuse au cognac, asperges et nouilles fines Geschnetzeltes vom Kalb an einer Cognacrahmsauce mit Morcheln dazu frische Spargeln und feine Linguine	kleine Portion	48.50 44.50
Poitrine de poularde rôtie à l'orange et poivre noir, légumes et pommes dauphines Gebratene Poulardenbrust mit Orangen-Pfefferjus mit einem Bouquet von Marktgemüse und Pommes Dauphines		44.50
Pointes de filet de bœuf Stroganoff Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli oder Trockenreis	kleine Portion	48.— 44.—
Filet de bœuf en croute d'ail des ours, asperges blanches et pommes nouvelles Zartes Rindsfilet mit einer Bärlauchkruste serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln		65.—
Asperges blanches sauce mayonnaise, vinaigrette ou hollandaise Weisse Spargeln mit Sauce Ihrer Wahl Mayonnaise, Hollandaise oder Vinaigrette serviert mit neuen Kartoffeln dazu saftiger Buurehamme oder würziger Serranoschinken	Portion	15.—

Les Spécialités pour Deux

Châteaubriand Relais de Campagne an feiner hausgemachter Sauce Béarnaise mit einer Symphonie von Saisongemüsen Beilage nach Wunsch	pro Person	68.—
Degustations-Menüs ab 2 Personen - Lassen Sie sich überraschen!		
Menu	4 Gänge	pro Person 95.—
Menu	5 Gänge	pro Person 120.—
Menu	6 Gänge	pro Person 135.—

Bad Eptingen

Fleisch-/Fischdeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich*
Entenbrust	Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet	Schweiz
Filet, Entrecôte	Australien*

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch

Schweiz

Wildfleisch

Rehfleisch	Schweiz
Rehschnitzel	Ungarn, EU
Rehrücken, Rehgeschnetzeltes	Ungarn, Slowenien (Freiwild), EU
Hirschragout, Hirschentrecôte	Neuseeland
Frischling	Österreich, Ungarn

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten

Austern	Frankreich	Zucht
Calamari	Italien	FAO41
Egli	Polen	FAO05/27
Forelle	Schweiz	Zucht
Hummer	Kanada, USA	FAO21
Jakobsmuschel	Japan	FAO61
Lachs	Norwegen	Zucht
Riesengarnelen	Vietnam	ASC
Saibling	Schweiz	Zucht
Seeteufel	Island	FAO27
Seezunge	Holland / Frankreich	FAO27
Seezungenfilets MSC	Niederland	FAO27
Steinbutt	Spanien	Zucht
Steinbutt	Schottland	FAO27
Thunfisch	Philippinen	FAO71
Wolfsbarsch	Frankreich	FAO27
Zander	Schweiz	FAO05

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

