

# *Bad Eptingen*



Fischfestival 2012

Hotel Bad Eptingen  
Familie Schwander

CH-4458 Eptingen  
Läufelfingerstrasse 2

Tel. 062 285 20 10  
Fax 062 299 13 04

info@badeptingen.ch  
www.badeptingen.ch

# Bad Eptingen

## Vorspeisen

Lamelles de St-Jacques sur un crostini au pesto de tomates et basilic Lamellen von der Jakobsmuschel auf Crostini mit Tomaten-Basilikumpesto, Rucola und Balsamico-Réduction		22.—
Salade d'avocats et saumon mariné à l'aneth et poivre noir Avocadosalat an Zitronenvinaigrette und hausmarinierter Lachs mit Dill und schwarzem Pfeffer		18.50
Huîtres fraîches Creuses No2 Frische Austern Creuses No 2 serviert mit Himbeer-Escalotten Vinaigrette und Pumpernickelscheiben	pro Stück 6 Stück	4.— 24.—
Cocktail de homard Atlantique Cocktail von kanadischem Atlantik-Hummer mit Apfelwürfeln, verfeinert mit Calvados dazu Toast und Butter		32.—
Petite salade hivernale aux herbes, crevettes rôties sur un chutney de mangue et poivrons rouges Saftig gebratene Riesencrevetten aus Wildfang auf einem kühlen Wintersalat mit duftenden Kräutern und Mango-Peperoni Chutney		19.50

## Suppen

Elixir de citronnelle et curry aux noix de St-Jacques Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel abgeschmeckt mit Curry		14.50 9.50
Bisque de homard au cognac Hausgemachte Hummercrèmesuppe mit Cognac verfeinert und Hummerschwanz		18.—
Fleurette de ciboulette et saumon fumé Schnittlauchrahmsüppche mit Rauchlachstreifen	kleine Tasse	12.— 8.50

# Bad Eptingen

## Hauptgänge

Gratin de poissons et crustacés au Noilly Prat Gratin von Fisch und Krustentieren an einer Noilly Prat-Sauce serviert mit Wurzelspinat		45.50
Sole entière meunière Ganze Seezunge in Butter gebraten serviert mit frischem Wurzelspinat	Tagespreis nach Gewicht	
Flétan rôti, endives et ananas braisés, émulsion au curry Gebratener Heilbutt auf Chicorée-Ananasmüse und leichtem Curryschaum		52.—
Médailles de lotte aux moules et bouillon safrané Seeteufel auf glacierten Crémolata-Karotten, Fenchel und Miesmuscheln im Safransud		54.—
Filet de sandre façon Grand-Mère sur un lit de choucroute à la crème Gebratenes Zanderfilet nach Grossmutterart auf mildem Rahm-Sauerkraut		42.50
Ragoût de homard au citron vert et pappardelles Ragout von kanadischem Atlantik-Hummer an leichter Limettensauce serviert mit breiten Bandnudeln		62.—
Filets de perche meunières Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln serviert mit Sauce Tartare		39.—
Truite au bleu maison Forelle blau «Hausart» nach altem Rezept zubereitet	1 Stück 2 Stück	30.— 48.—

Beilage nach Wunsch: Trockenreis, Salzkartoffeln oder Nudeln.