

Bad Eptingen

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d'Oro» DOC	1 dl	9. —
Laurent Perrier Champagner Cüpli	1 dl	13. —
Kir Royal	1 dl	13. —

Les Entrées

Foie gras de canard maison Hausgemachte Entenleberterrinen nach Hausart mit Portweingelé, serviert mit Toast und Butter dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes Louis Eschenauer 1998	1 dl	24.50 8.50
Carpaccio de veau aux truffes Carpaccio von Kalbfleisch mit fein gehobeltem schwarzen Trüffeln beträufelt mit kaltgepresstem Olivenöl		24. —
Tartare de bœuf maison Rindsfiletsteak Tartar ganz nach Ihrem Geschmack zubereitet mit einem Schuss Cognac, Whisky oder Calvados. Mild, medium oder feurig. Serviert mit Toast und Butter	als Vorspeise als Hauptgang	25. — 35. —
Salade de mâche Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Croûtons oder mit Ei Dressing Ihrer Wahl		12.50
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

Oxtail clair, paillettes au Sbrinz Klare Ochsenchwanzsuppe mit Blätterteigstängel au Sbrinz	12.—
--	------

Pour les Clients Végétariens

Piccata de courgettes sur un risotto au vin blanc et coulis de tomates Zucchetti-Piccata serviert auf Weisswein Risotto dazu Tomatencoulis	26.—
--	------

Linguine Alfredo Nudeln Alfredo an Rahmsauce serviert mit sautierten Waldpilzen und Kräutern	26.—
--	------

Les Spécialités pour Deux

Châteaubriand Relais de Campagne an feiner hausgemachter Sauce Béarnaise mit einer Symphonie von Saisongemüsen Beilage nach Wunsch	pro Person	68.—
---	------------	------

Menu dégustation - Lassen Sie sich überraschen!

Menu	4 Gänge	pro Person	82.—
Menu	5 Gänge	pro Person	95.—
Menu	6 Gänge	pro Person	110.—

Bad Eptingen

La Cuisine Bourgeoise

Coquilles d'agneau en croûte d'herbes Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkurste und Portweinjus frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin		45.—
Suprême de poularde rôti, épinards étuvés et jus de truffes Maispouardenbrust auf frischem Wurzelspinat an Jus von schwarzen Trüffeln als Beilage Champagner Risotto		42.—
Cassolette de ris, rognons et foie de veau à l'ancienne Ratsherren-Teller mit Kalbsleberli, Kalbsnierli und Kalbsmilken an feiner Cognac-Senfsauce dazu Trockenreis oder Butterrösti	kleine Portion	38.— 34.—
Bœuf braisé au Barolo Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce serviert mit einem Bouquet von Gemüsen dazu Weisswein-Risotto mit Parmesan	kleine Portion	38.50 34.50
Escalopes de veau Elisabeth Kalbsschnitzel an leichter Zitronenbutter mit einem Bouquet von frischem Gemüse dazu Nudeln Alfredo oder Risotto	kleine Portion	43.— 39.—
Entrecôte du Patron Zartes Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken serviert mit einer Gemüsevariation und Pommes frites		48.50
Pointes de filet de bœuf Stroganoff Rindsfiletspitzen Stroganoff mit hausgemachten Spätzli oder Trockenreis	kleine Portion	45.— 42.—

Bad Eptingen

Fleischherkunft

Rindfleisch	Schweiz / Argentinien / Südafrika
Schweinefleisch / Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz / Frankreich*
Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland
Wildfleisch	Schweiz / Österreich

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten