



# *Bad Eptingen*

Menuvorschläge

# Bad Eptingen

## Willkommen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen. Nachfolgend bieten wir Ihnen eine Auswahl an bereits fertig zusammengestellten Mehrgang-Menüs sowie einzelne Gerichte und Gänge an, aus denen Sie Ihr Wunschmenu, ganz nach Ihrem Geschmack, zusammenstellen können. Gerne versuchen wir auch Wünsche zu erfüllen, die in unseren Vorschlägen nicht aufgeführt sind.

Unsere Menuvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Bei einem persönlichen Gespräch, für das wir uns sehr gerne Zeit nehmen, beraten wir Sie über unser saisonales Angebot oder sind Ihnen mit Freuden bei der Menüzusammenstellung behilflich. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig vor Ihrer Feier einen Besprechungstermin mit uns.


Ein guter Wein macht Ihr Essen erst perfekt. Und so unterschiedlich wie der individuelle Geschmack beim Essen ist, so variiert auch die Vorliebe für bestimmte Kombinationen von Wein und Speise. Unser gut sortiertes Weinangebot heimischer und internationaler Winzer bietet für jeden Geschmack das Passende und rundet unser lukullisches Angebot aufs Köstlichste ab.

Mit unseren Bankettsälen bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für Anlässe bis zu 80 Personen, und selbstverständlich besorgen wir auch gerne den gewünschten Blumenschmuck.

Für Sie oder Ihre Gäste stehen 16 gemütliche, individuell eingerichtete Hotelzimmer mit allem Komfort zur Verfügung.

Weitere Details entnehmen Sie bitte der beigefügten Bankett-Checkliste und wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns bitte an. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Mit bester Empfehlung

  
Heinz Schwänder

# Bad Eptingen

## Apéritif

Der Apéro

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen immer einen Apéritif, denn er bildet die Brücke zwischen Reise und Tafelfreuden. Der Apéritif überbrückt zudem auf elegante Art die Wartezeit, bis alle Ihre Gäste eingetroffen sind, und er bereitet Gaumen und Magen auf die bevorstehenden Gänge vor.

Bereichern Sie Ihren Apéritif mit einem spritzigen Weisswein, einem fruchtigen Prosecco, perlendem Champagner oder einer alkoholfreien Früchtebowle, ergänzt mit Orangenjus und Tomatensaft.

### Unsere Apéro-Variationen

Nüssli, Chips und Salzgebäck	pro Person	Fr. 1.50
Blätterteigkonfekt, Schinkengipfeli, Käsehüchli usw. - 3 Stück pro Person	pro Person	Fr. 5.50
Amoues bouches mit Lachs, Rindstartar, Crevetten, Thon, Salami, Käse usw. - 4 Stück pro Person	pro Person	Fr. 9.50
Crudités Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	pro Person	Fr. 3.50
Prosecco di Valdobbiadene, 75 cl	pro Flasche	Fr. 63.00
Orangensaft und Tomatenjus, 100 cl	pro Liter	Fr. 15.00
Früchtebowle mit oder ohne Alkohol	pro Person	Fr. 7.50

# Bad Eptingen

## Les Vins

### Unsere Weinempfehlungen

Ein ausgesuchter Wein macht Ihr Essen und auch Ihren Apéro erst perfekt. Unser gut sortierter Weinkeller bietet für jeden Geschmack das Passende und rundet das lukullische Angebot aufs Köstlichste ab.

Nachfolgend stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl aus unserem reichhaltigen Sortiment vor. Die vollständige Weinkarte finden Sie im Internet unter [www.badeptingen.ch](http://www.badeptingen.ch).

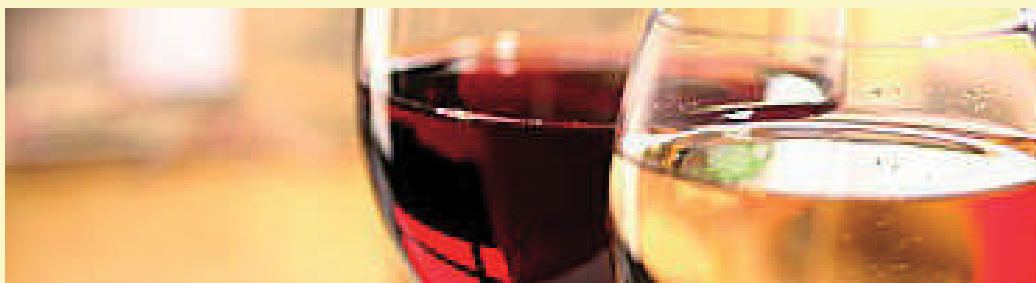
#### Weissweine

Flasche 75 cl

Sissacher Kerner, Familie Wiedmer, CH-Sissach	Fr. 42.00
St. Saphorin Roche Ronde, Jean et Pierre Testuz, CH-Dézaley	Fr. 45.00
Pinot blanc, Nicolas Marzolf et fils, F-Voeglinshoffen	Fr. 39.00
Carolus bianco, Antichi Vigneti di Cantalupo, I-Ghemme	Fr. 45.00
Basa blanco, Telmo Rodriguez, E-Valladolid	Fr. 41.00

#### Rotweine

Baselbieter Maispracher Sunneburg, Buess AG, CH-Sissach	Fr. 39.00
Primus B Deux Noirs, Buess AG, CH-Sissach	Fr. 45.00
Merlot del Ticino San Zeno Riserva, F.lli Tamborini, CH-Lamone	Fr. 45.00
Chianti Classico Castello di Farnetella, Felsina, I-Castelnuovo	Fr. 42.00
Duque de Valon, Bodegas Condales del Norte, E-Valladolid	Fr. 49.00



# Bad Eptingen

## Les hors-d'oeuvres froids

Die kalten Vorspeisen

Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Sauce Cumberland auf Waldorfsalat	Fr. 15.50
Cocktail von kanadischem Hummer	Fr. 28.50
Gebratene Coquilles St-Jacques auf kleinem Salatbouquet mit Safran-Mayonnaise	Fr. 22.50
Rindscarpaccio mit Flocken von Parmesan beträufelt mit kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft	Fr. 18.50
Hausgemachte foie gras de canard auf Portweingelee, serviert mit Toast und Butter	Fr. 22.50
Bouquet von frischen Salaten mit gebratenen Kuruma Crevetten aus Wildfang an leichtem Balsamicojus	Fr. 18.50
Rosetten von hausmariniertem Lachs mit Dillsensauce und Meerrettichschaum, dazu Toast und Butter	Fr. 18.50
Gourmetteller Landgasthof Variation von verschiedenen Vorspeisen	Fr. 22.50
Luftgetrockneter Serrano Schinken mit Melone (Saison)	Fr. 18.50
Eisbergsalat an Thousand-Island Dressing mit Baumnüssen und Birne	Fr. 11.50
Bunt gemischter Salatteller	Fr. 10.00
Grüner gemischter Blattsalat	Fr. 9.50

# Bad Eptingen

## *Les hors-d'oeuvres chauds*

*Die warmen Vorspeisen*

Gebratene Entenleber an Portweinjus auf karamelisiertem Apfel	Fr. 26.50
Milkenpastetli nach traditioneller Art an leichter Weissweinsauce	Fr. 14.50
Hausgemachte Steinpilzravioli an feiner brauner Salbeibutter	Fr. 16.50



# Bad Eptingen

## Les Potages

Die Suppen

Doppelte Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl mit Sherry, Royale, Flädli oder Gemüsejulienne	Fr. 9.50
Oxtail clair Klare Ochschwanzsuppe mit Paillettes au Sbrinz	Fr. 10.00
Elixier von Zitronengras mit Jakobsmuschel abgeschmeckt mit Curry	Fr. 12.50 kleine Tasse Fr. 9.50
Kräftige Hummerschaumsuppe mit gebratenem Bärenkrebsschwanz	Fr. 15.00
Suppe nach Saison Spargel, Tomaten, Kürbis usw.	Fr. 8.50



# Bad Eptingen

## Les Poissons

Die Fischgerichte

Jakobsmuscheln und Seezungenfilets  
auf frischem Blattspinat an leichtem Champagnerschaum  
und Salzkartoffeln

als Vorspeise Fr. 26.50

als Hauptgang Fr. 48.50

Seeteufel auf mildem Rahmwirsing  
mit einem Hauch von Ingwer  
dazu Trockenreis oder Salzkartoffeln

als Vorspeise Fr. 26.50

als Hauptgang Fr. 48.50

Wolfsbarschfilet auf Lauchgemüse  
nappiert mit Zitronengras-Curryschaum  
dazu Trockenreis

als Vorspeise Fr. 22.50

als Hauptgang Fr. 44.50

Gebratener Norwegischer Lachs  
auf Zitronenrisotto  
mit Gemüsejulienne

als Vorspeise Fr. 18.50

als Hauptgang Fr. 38.50



# Bad Eptingen

## La Cuisine Bourgeoise

Der traditionelle Hauptgang

- Gefülltes Kalbsschnitzel mit Mozzarella und konfierten Tomaten  
an Balsamicojus und einer Gemüsebeilage  
serviert mit Weissweinrisotto Fr. 38.50
- Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Fr. 36.50  
dazu frisches Marktgemüse und Butternudeln mit Schweinefleisch Fr. 32.50
- Brasato al Barolo  
Gespickter Rindsschmorbraten an Barolosauce  
mit einer Garnitur von Gemüse und Kartoffelstock Fr. 36.50
- Les deux filets «relais de campagne»  
1. Gang - Medaillon vom Kalbsfilet an Morchelrahmsauce  
bunte Gemüse garnitur  
Beilage nach Wunsch  
2. Gang - Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise  
Variation von Gemüse  
Beilage nach Wunsch Fr. 56.00
- Roastbeef englisch gebraten  
mit hausgemachter Sauce Béarnaise  
dazu frisches Marktgemüse und Gratin Dauphinoise Fr. 45.00
- Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit provenzalischen Kräutern  
an leichtem Jus, dazu frisches Marktgemüse  
und Gratin Dauphinoise Fr. 42.50

# Bad Eptingen

## La Cuisine Bourgeoise

*Der traditionelle Hauptgang*

Ganzes Kalbscarré im Ofen glaciert an einem Jus von schwarzen Trüffeln mit einer Variation von Gemüsen, dazu Weissweinsrisotto	Fr. 48.50
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce dazu frisches Marktgemüse und Pommes Dauphines	Fr. 46.00
Maispouardenbrust an Orangenpfefferjus mit einem Bouquet von Gemüsen und Pommes Croquettes	Fr. 38.50
Medaillons vom Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce mit Apfel dazu frisches Marktgemüse und Pommes Croquettes	Fr. 42.50
Schweinscarrébraten im Ofen glaciert mit knusprig gebratenem Poulet und einer Garnitur von Saisongemüsen, dazu Pommes frites	Fr. 35.00

### *Die Beilagen*

Als Variante können Sie aus folgenden Beilagen wählen:

Weissweinsrisotto, Butternudeln, Gratin Dauphinoise,  
hausgemachte Spätzli, Griessgnocchi, Pommes Croquettes oder Pommes frites

# Bad Eptingen

## *Pour les Clients Végétariens* Spezialitäten der Vegetarischen Küche

Zucchetti-Piccata auf Gemüserisotto	Fr. 24.50
Blätterteigpastedi mit Pilzfüllung dazu Trockenreis	Fr. 26.50
Sautiertes Saisongemüse an leichtem Curryjus serviert mit Pinienreis	Fr. 24.50
Nudeln Alfredo Bandnudeln an feiner Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen	Fr. 26.50



# Bad Eptingen

## Pour les Enfants

Unsere Kinderkarte

Bugs Bunny  
Schnitzelteller mit Gemüse  
dazu Pommes frites und Ketchup Fr. 18.50

Pinocchio  
Rahmschnitzel mit Butternudeln  
und Frucht Fr. 18.50

Daisy Duck  
Chicken Nuggets mit Gemüsebeilage  
und Pommes frites mit Ketchup Fr. 18.50

Flipper  
Eglifilets im Bierteig  
mit Sauce Tartare, dazu Trockenreis Fr. 18.50



# Bad Eptingen

## Les Desserts

*Unsere süssen Speisen*

Variation von Sorbets mit Früchten garniert	Fr. 12.00
Haugemachtes Nougat Parfait	Fr. 10.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 12.00
Dessertteller Landgasthof	Fr. 18.00
Mousse au chocolat	Fr. 14.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	Fr. 11.00
Carpaccio von Ananas mit grüner Bananenglace	Fr. 11.00
Hausgemachte Vacherin Glace	Fr. 12.50
Heisse Baselbieter Kirschen mit Vanilleglace	Fr. 10.00
Teller von frischem und gereiftem Käse (3 Sorten)	Fr. 12.50



# Bad Eptingen

## Les Menus

Zusammengestellte Menus

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an bereits fertig zusammengestellten mehrgängigen Menus. Selbstverständlich können die Gänge variiert werden. Fragen Sie uns einfach.

### Variante 1

Fr. 76.50 pro Person

Bouquet von frischen Salaten mit gebratenen Kuruma Crevetten aus Wildfang an leichtem italienischem Dressing	Fr. 18.50
Kraftbrühe mit Einlage	Fr. 8.50
Kalbsschnitzel mit Mozzarella und konfierten Tomaten gefüllt an Balsamicojus, dazu frisches Marktgemüse und Weissweinsrisotto	Fr. 38.50
Carpaccio von Ananas mit grüner Bananenglace	Fr. 11.00

# Bad Eptingen

## Variante 2

Fr. 80.00 pro Person

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
serviert mit Toast und Butter

Fr. 16.50

Kraftbrühe mit Einlage

Fr. 8.50

Medaillons vom Schweinsfilet  
an Calvadosrahmsauce mit Apfel  
dazu frisches Marktgemüse und Pommes Croquettes

Fr. 42.50

Hausgemachte Vacherin Glace

Fr. 12.50

## Variante 3

Fr. 84.00 pro Person

Rosetten von hausmariniertem Lachs  
serviert mit Dillsenfauce und Meerrettichschaum  
dazu Toast und Butter

Fr. 18.50

Kraftbrühe mit Einlage

Fr. 8.50

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse  
und Pommes Dauphines

Fr. 46.00

Hausgemachtes Panna cotta  
mit Früchten garniert

Fr. 11.00

# Bad Eptingen

## *Variante 4*

Fr. 82.00 pro Person

Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Sauce Cumberland auf Waldorfsalat	Fr. 15.50
Klare Ochsenschwanzsuppe in der Tasse	Fr. 10.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin	Fr. 45.00
Parfait Glacé Grand Marnier	Fr. 11.50

## *Variante 5*

Fr. 99.00 pro Person

Kleiner Schwedenteller mit Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Crevetten	Fr. 21.50
Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	Fr. 9.50
Les deux filets Landgasthof	
1. Gang - Medaillon vom Kalbsfilet an Morchelrahmsauce frisches Marktgemüse, Butternudeln	
2. Gang - Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise Gemüsebouquet, Kartoffelgratin	Fr. 56.00
Variation von Sorbets mit Früchten garniert	Fr. 12.00

# Bad Eptingen

## Grand Menu de Gala

Fr. 115.00 pro Person

Hausgemachte foie gras de canard

auf Portweingelée

serviert mit Toast und Butter

Fr. 22.50

Elixier von Zitronengras mit Jakobsmuschel

abgeschmeckt mit Curry

Fr. 12.50

Wolfsbarschfilet auf Lauchgemüse

nappiert mit Zitronengras-Curryschaum, dazu Trockenreis

Fr. 22.50

Medaillon vom Kalbsfilet an schwarzem Trüffeljus

dazu eine Symphonie von Saisongemüsen

und Champagner-Risotto

Fr. 32.50

Teller von frischem

und gereiftem Käse (3 Sorten)

Fr. 12.50

Überraschungsdessert

vom Pâtissier

Fr. 12.50