

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 et compote de mirabelles Entenleberterrinen nach Art des Hauses mit Mirabellenkompott serviert mit Toast und Butter dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes	1 dl	28.— 8.50
Terrine de gibier maison et jambon cru de sanglier, salade «Waldorf» et coulis de cassis et pommes vertes Hausgemachte Wildterrinen und Wildschweinschinken mit Waldorfsalat Coulis von schwarzer Johannisbeere und grünem Apfel		26.—
Carpaccio de lotte à l'huile de vanille potiron en pickles, petite salade et gel de potiron Hokaïdo Seeteufelcarpaccio mit Vanilleöl, kleinem Salatbouquet, gepickeltem Kürbis und Hokaïdo Gel		24.—
Huîtres fraîches Creuses n° 2 Frische Austern Creuses n° 2 mit Himbeer-Eschalottenvinaigrette und Pumpernickelscheiben	ab 3 Stück / pro Stück	4.50
Tartare de veau aux truffes noires Tatar vom Kalb mit schwarzen Herbsttrüffeln an kaltgepresstem Olivenöl		28.50
Salade de mâche à l'œuf ou aux lardons et croûtons Knackiger Nüsslisalat mit Ei oder mit Speck und Croûtons Dressing Ihrer Wahl		16.50
Salade mêlée Kleiner gemischter Salat an französischer oder italienischer Salatsauce	als Vorspeise als Hauptgang	15.— 25.—
Salade verte Grün gemischte Blattsalate an französischer oder italienischer Salatsauce	als Vorspeise als Hauptgang	12.— 22.—

Bad Eptingen

Les Potages

Bisque de homard au cognac		
Hausgemachte Hummersuppe mit Hummerschwanz, verfeinert mit Cognac		24.—
Elixir de citronnelle et curry aux noix de St-Jacques		
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel		16.50
abgeschmeckt mit Curry	kleine Tasse	12.50
Crème de potiron et huile de pépins de courge Styrienne		
Geschäumte Kürbiscrèmesuppe		12.—
mit Steirischem Kürbiskernöl verfeinert	kleine Tasse	10.—
Oxtail clair, paillettes au Sbrinz		
Klare Ochsenschwanzsuppe		
mit Blätterteigstängel au Sbrinz		14.—

Les Poissons

Turbot sauté accompagné de salicorne sur un lit d'épinards d'hiver et émulsion au safran		
Steinbutt gebraten mit Meeresbohnen auf Wurzelspinat mit Safranschaum		58.—
Truite au bleu maison		
Forelle blau vom Orishof nach altem Rezept zubereitet	1 Stück	38.—
dazu Salzkartoffeln	2 Stück	56.—
Filets de perches meunières aux amandes grillées		
Eglifilets in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln serviert mit Sauce Tartare, als Beilage Salzkartoffeln oder Trockenreis		44.—

Pour les Clients Végétariens

Assiette de légumes automnale		
Herbstlicher Gemüseteller reich garniert mit Rotkraut und glacierten Marroni, Rosenkohl, gefülltem Apfel mit Preiselbeeren und Rahmwirsing dazu hausgemachte Spätzli		32.—
Tranches de polenta rôtie, champignons des bois et sauce mousseuse au potiron		
Gebratene Polentaschnitten mit sautierten Waldpilzen und Kürbisschaumsauce		32.—
Piccata de courgettes, risotto au vin blanc, coulis de tomates et huile de basilic		
Zucchetti-Piccata mit Weisswein-Risotto dazu Tomatencoulis und Basilikumöl		32.—

Bad Eptingen

La Cuisine du Chasseur

Escalopes de chevreuil Mirza Rehschnitzel Mirza mit Waldpilzen an feiner Wildrahmsauce mit einer Variation von Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	kleine Portion	58.50 52.—
Civet de cerf façon grand-mère Hirschpfeffer nach Grossmutterart dazu Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllter Apfel und Spätzli		45.—
Selle de chevreuil Baden-Baden Rehrücken Baden-Baden an Cognac-Wildrahmsauce mit herbstlicher Gemüsegarntur dazu hausgemachte Spätzli oder Pommes Dauphines	ab 2 Personen pro Person	68.—

La Cuisine Bourgeoise

Coquilles d'agneau en croûte d'herbes Lammrückenfilet mit duftender Kräuterkruste Bouquet von frischem Marktgemüse als Beilage Kartoffelgratin		48.50
Entrecôte du Patron gratinée Zartes Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken serviert mit einer Gemüsevariation und Pommes allumettes		51.—
Pointes de filet de bœuf Stroganoff Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli oder Trockenreis	kleine Portion	48.— 44.—
Escalopes de veau Elisabeth Kalbsschnitzel an leichter Zitronenbutter dazu frisches Gemüse und Nudeln Alfredo oder Risotto	kleine Portion	43.— 39.—
Bœuf braisé au Barolo Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce serviert mit einem Bouquet von Gemüse dazu Weisswein-Risotto mit Parmesan	kleine Portion	43.50 39.50

Les Menus Dégustation

Degustations-Menüs ab 2 Personen - Lassen Sie sich überraschen!

Menu	4 Gänge	pro Person	100.—
Menu	5 Gänge	pro Person	125.—
Menu	6 Gänge	pro Person	140.—

Bad Eptingen

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet
Maispoularde
Entenbrust

Schweiz
Frankreich*
Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet
Filet, Entrecôte

Schweiz
Australien*

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch

Schweiz

Wildfleisch

Rehfleisch
Rehschnitzel
Rehrücken, Rehgeschnetzeltes
Hirschragout, Hirschentrecôte
Frischling

Schweiz
Ungarn, EU
Ungarn, Slowenien (Freiwild), EU
Neuseeland
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
Riesencrevetten	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

Buttergipfel	Romer's Hausbäckerei
Buttertoast	Romer's Hausbäckerei
Schraubenbrot hell	Romer's Hausbäckerei
Schraubenbrot dunkel	Romer's Hausbäckerei
Tischsemmel	Hiestand Bäckerei

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

Version 09.2025



Anmeldung Newsletter