

*** Dessertkarte ***



Bad Eptingen

Les Desserts

Unsere süßen Speisen

Fraises Romanoff avec glace à la vanille

Erdbeeren Romanoff mit Vanilleglace

12.-

Mille-feuille à la ganache de fraises, fraises suisse marinées crème au citron et sorbet au basilic

Mille-feuille mit Erdbeerganache, marinierten Schweizer Erdbeeren, Zitronencreme und Basilikumsorbet

14.-

Moelleux au chocolat, glace à la vanille et crème fouettée

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm (20 Min.)

16.-

Vacherin glacé, coulis de baies, crème fouettée et fruits de saison

Vacherintorte mit Beeren-Coulis, Schlagrahm und saisonalen Früchten

14.50

Café glacé maison, crème fouettée et grains de moka

Eiskaffee nach Art des Bad Eptingen-Teams mit Schlagrahm und Mokkabohnen

13.-





Fraises à la crème et sucre à la cannelle

Schale Erdbeeren mit Rahm und Zimtzucker

14.–

Assortiment de sorbets et glaces

Sorbets und Rahmglicen nach Wahl

pro Kugel

4.50

** pamplemousse, citron, framboise, fraise, mangue, prune*

** chocolat, vanille, moka, fraise, pistache*

** Grapefruit, Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango, Zwetschgen*

** Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeer, Pistache*

Soufflé glacé au Grand Marnier et filets d'oranges marinés

Eissoufflé Grand-Marnier mit marinierten Orangenfilets

16.–

Assiette de fromages frais et affinés, pain aux fruit maison et moutarde aux figues

Teller von frischem und gereiftem Käse

mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf

18.–





Hotel Bad Eptingen AG
Läufelfingerstrasse 2, 4458 Eptingen
Tel. +41 62 285 20 10, info@badeptingen.ch
www.badeptingen.ch