

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «La Celle» DOC	1dl	12.—
Haus-Champagner Cüpli	1dl	15.—
Kir Royal	1dl	15.—

Les Entrées / Vorspeisen

Cheeseburger de toro de thon, cheddar, cornichons marinés et moutarde à l'aneth <i>Cheeseburger vom Toro (Thunfischbauch) mit Cheddarkäse, eingelegten Gurken und Dillsenf</i>		29.—
Salade de crudités <i>Gemischter Salat an französischer oder italienischer Salatsauce</i>	als Vorspeise als Hauptgang	16.— 26.—
Salade de doucette à la crème d'œuf, lard croustillant, radis marinés et herbes fraîches <i>Nüsslisalat an Eiercrème mit knusprigem Speck, gepickelten Radieschen und Kräutern</i>	als Vorspeise als Hauptgang	13.— 23.—
Tartare de bœuf assaisonné, crème de moutarde, jaune d'œuf, relish de concombre et pain au levain <i>Gewürztes Rindstatar mit Senfcrème, Eigelb, Gurkenrelish und Sauerteigbrot</i>		28.—
Médaillon de foie gras de canard poêlé, noix noires et crème de poire <i>Gebratenes Entenlebermedaillon mit schwarzen Baumnüssen und Birnencreme</i>		30.—
Cocktail de crevettes, sorbet ananas au Pernod et brioche tiède <i>Crevettencocktail mit Sorbet von Ananas und Pernod, lauwarme Brioche</i>		28.—
Jambon cru de cerf, cèpes marinés, chutney de raisins et vinaigrette aux groseilles <i>Hirschrohschinken mit marinierten Steinpilzen, Trauben-Chutney und Johannisbeer-Dressing</i>		32.—

Genuss. Gastlichkeit. Begegnungen.

Neben unserem Restaurant erwarten Sie komfortable Hotelzimmer,
stilvolle Räumlichkeiten für Bankette und Seminare sowie besondere Events.

Entdecken Sie unser gesamtes Angebot:
www.badeptingen.ch



Les Potages et Entremets chaude / Suppen und warme Zwischengerichte

Soupe d'orge aux carottes et tartelette de carotte au miso <i>Karottengerstensuppe mit einer Karotten-Miso-Tartelette</i>	18.—
Brochette de noix de Saint-Jacques et merguez, purée de haricots blancs, huile d'estragon et jus de crustacés <i>Spiess von Jakobsmuscheln und Merguez auf weissem Bohnenpurée, Estragonöl und Krustentierjus</i>	24.—
Risotto au safran, jaune d'œuf, légumes jaunes et émulsion tiède à l'huile de colza <i>Gelbes Risotto Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse und warmem Rapsölschaum</i>	22.—

Les Poissons / Fisch

Truite meunière ou au bleu, pommes nature et beurre noisette émulsionné <i>Forelle Müllerin oder blau mit Salzkartoffeln und geschäumter Nussbutter</i>	38.—
	(2 Stück) 58.—
Filet d'omble d'Alsace, deux variations de potimarron, mayonnaise au seigle et beurre blanc à l'aneth <i>Elsässer Saiblingsfilet auf zweierlei Hokkaidokürbis mit Roggenmayonnaise und Dill-Beurre-blanc</i>	46.—
Filets de perche à la mode de Bad Eptingen, épinards à la crème et beurre noisette aux amandes <i>Eglifilet «Bad Eptingen» mit Crèmespinat und Mandelbutter</i>	54.—

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

Entrecôte de bœuf «Café de Paris», haricots au lard et concombre aigre-doux <i>Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Speckbohnen und süß-sauren Gurken</i>	55.—
Cordon bleu de veau au comté et jambon blanc, crème truffée et parmesan <i>Kalbs-Cordon-bleu mit Comté-Käse und Beinschinken, Trüffelcrème und Parmesan</i>	56.—
Escalope de veau viennoise, salade de pommes de terre, airelles et citron <i>Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone</i>	52.—
Dés de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, et garniture <i>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurken</i>	52.—
Galettes de veau haché maison, haricots au lard et herbes fraîches <i>Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Speckbohnen und frischen Kräutern</i>	36.—

Les Spécialités pour Deux / Besondere Gerichte für Zwei

Chateaubriand servi en deux services, haricots au lard, potimarron, bette farcie, épinards et sauce béarnaise <i>Chateaubriand in zwei Gängen serviert, mit Speckbohnen, Hokkaidokürbis, gefülltem Mangold, Spinat und Sauce Béarnaise</i>	(pro Person)	70.—
Côtelette de cerf, pomme aux airelles, prunes aux épices, marrons, chou rouge à la pomme, Spätzli et choux de Bruxelles <i>Hirschkalbskotelette mit Preiselbeer-Äpfel, Gewürz-Zwetschgen, Maroni, Äpfel-Rotkraut, Spätzli und Rosenkohl</i>	(pro Person)	75.—

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

Quenelles d'épinards d'alpage sur crème de chanterelles, émulsion de parmesan <i>Alpenspinatknödel auf Steinpilzcrème und Parmesanschaum</i>		32.—
Pappardelle à la crème de cèpes, groseilles marinées et Belper Knolle de la fromagerie Jumi <i>Frische Pappardelle an Steinpilzcrème mit eingelegten Johannisbeeren und Belper Knolle aus der Jumi-Käserei</i>		32.—
Risotto au safran, jaune d'œuf, légumes jaunes et émulsion tiède à l'huile de colza <i>Gelbes Risotto</i> <i>Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse und warmem Rapsölschaum</i>		36.—

Spécialités de chasse / Wildspezialitäten

Civet de chevreuil aux petits oignons, lard et champignons <i>Rehpfaffer mit Silberzwiebeln, Speck und Champignons</i>		38.—
Foie de cerf, marrons et jus aux baies de sureau <i>Hirschleber mit Maroni und Schwarzbeer-Jus</i>		34.—
Entrecôte de sanglier rôtie en croûte de cèpes, purée de courge et choux de Bruxelles <i>Gebratenes Wildschwein-Entrecôte unter der Steinpilzkruste mit Kürbispüree und Rosenkohl</i>		36.—

Accompagnements au choix / Beilagen nach Wahl

Riz pilaf / Pilavreis	
Salade de pommes de terre à la viennoise à l'huile de pépins de courge / Wiener Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl	
Pommes frites ou pommes allumettes / Pommes frites oder Pommes allumettes	
Spätzli, chou rouge aux pommes / Spätzli, Apfelrotkraut	
Risotto au safran / Safran-Risotto	
Papardelle	
Pommes de terre nature / Salzkartoffeln	

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet
Fasan
Entenbrust

Schweiz
Frankreich*
Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte
Filet

Südamerika
Irland

Wild

Hirsch
Reh
Wildschwein

Neuseeland
Österreich
Österreich

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch + Erzeugnisse

Schweiz

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Egli

Estland

FAO05/27

Forelle

Schweiz

Zucht

Jakobsmuschel

Frankreich

FAO61

Lachs

Schottland

Zucht

Riesengrevetten

Argentinien

ASC

Saibling

Schweiz

Zucht

Thunfisch

Japan

FAO71

Zander

Schweiz

FAO05

Buttergipfel

In der Schweiz hergestellt

Buttertoast

In der Schweiz hergestellt

Schraubenbrot hell

In der Schweiz hergestellt

Schraubenbrot dunkel

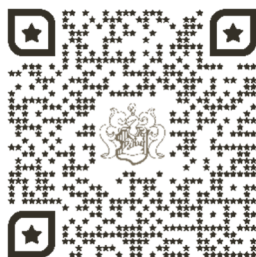
In der Schweiz hergestellt

Tischsemmel

In der Schweiz hergestellt

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

Version 09.2026



Anmeldung Newsletter