



Bad Eptingen

Restaurant • Hotel • Anlässe

Menuvorschläge

Spätsommer und Herbst
01.09 - 31.10.2026

Willkommen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einem Bankett in unserem Hause.

Anstelle fester Menuvorschläge haben Sie bei uns die Möglichkeit, Ihr persönliches Wunschmenu ganz nach Ihrem Geschmack aus unserer aktuellen Karte zusammenzustellen. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch kulinarische Wünsche, die dort nicht aufgeführt sind – sprechen Sie uns einfach an. Bitte beachten Sie, dass bei individuellen Anpassungen Preisänderungen vorbehalten sind.

Gerne nehmen wir uns Zeit für ein persönliches Gespräch, um Sie bei der Auswahl zu beraten und Ihnen unser saisonales Angebot näherzubringen. Vereinbaren Sie hierfür bitte frühzeitig einen Termin mit uns.

Auch bei der Wahl der passenden Weine stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Unser sorgfältig zusammengestelltes Sortiment umfasst erlesene Tropfen von regionalen wie internationalen Winzern – für jeden Geschmack das Richtige. Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie auch online unter www.badeptingen.ch.

Unser Haus bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen – ob im kleinen Kreis mit 10 Personen oder als festliche Feier mit bis zu 120 Gästen. Gerne kümmern wir uns auch um die passende Dekoration und den Blumenschmuck. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.

Damit Sie Ihr Fest in aller Ruhe geniessen können, stehen Ihnen und Ihren Gästen zudem 10 gemütliche Hotelzimmer mit allem Komfort zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Thema Bankette finden Sie auf der beigefügten Checkliste. Bei Fragen oder besonderen Anliegen rufen Sie uns bitte an – wir beraten Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen und bester Empfehlung
Patrick Fries



Apéritif

Der Apéro

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Fest mit einem Apéritif zu beginnen. Er bildet die harmonische Brücke zwischen der Anreise und den kulinarischen Freuden des Menus. Gleichzeitig überbrückt er auf elegante Weise die Zeit, bis alle Gäste eingetroffen sind, und bereitet Gaumen und Magen auf die folgenden Gänge vor.

Als Apéritif eignen sich besonders ein spritziger Weisswein, ein fruchtiger Prosecco, ein Glas perlender Champagner oder eine erfrischende Früchtebowle – wahlweise mit oder ohne Alkohol. Ebenfalls geschätzt werden Orangensaft oder Tomatenjus als alkoholfreie Alternativen.

Unsere Apéro-Variationen

Nüssli, Chips und Salzgebäck	pro Person	3.–
Oliven und Antipasti	pro Person	7.–
Blätterteigkonfekt, Schinkengipfeli, Käsechüechli usw. - 3 Stück pro Person	pro Person	8.–
Amuse bouches mit Frischkäse, hausmariniertem Lachs, Serranoschinken und Rindstatar 4 Stück pro Person	pro Person	16.–
Crudités Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	pro Person	7.–
Prosecco «Goccia d'Oro» 75 cl	pro Flasche	79.–
Frisch gepresster Orangensaft	pro Liter	25.–
Früchtebowle ohne Alkohol	pro Person	8.–
Früchtebowle mit Alkohol	pro Person	11.–

Oder wählen Sie aus unserer reichhaltigen Weinkarte einen spritzigen Weisswein oder Champagner.

Les hors-d'oeuvres

Vorspeisen

Vorspeise unseres aktuellen Monatsmenus	22.–
Cheeseburger vom Toro (Thunfischbauch) mit Cheddarkäse, eingelegten Gurken und Dillsenf	29.–
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing	16.–
Grüner Kopfsalat an Eiercrème mit gepickelten Radieschen und Kräutern	13.–
Gewürztes Rindstatar mit Senfcrème, Eigelb, Gurkenrelish und Sauerteigbrot	28.–
Gebratenes Entenlebermedaillon mit Baumnüssen und Nashi-Birne	30.–
Roter Caesar-Salat mit rotem Trevisano, Johannisbeerdressing, geräucherter Entenbrust, Blauschimmelkäse und rotem Senfsorbet	28.–
Crevettencocktail mit Sorbet von Ananas und Pernod, lauwarme Brioche	32.–

Les potages et plats intermédiaire

Suppen und Zwischengerichte

Suppe unseres aktuellen Monatsmenus	14.–
Karottengerstensuppe mit einer Karotten-Miso-Tartelette	18.–
Klare Rinderkraftbrühe mit feinen Flädli und Gemüse-Julienne	14.–
Spiess von Jakobsmuscheln und Merguez auf weissem Bohnenpurée, Estragonöl und Krustentierjus	24.–
Gelbes Risotto	
Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse und warmem Rapsölschaum	22.–

La Cuisine Bourgeoise

Der traditionelle Hauptgang

Hauptgang unseres aktuellen Monatsmenus	48.–
---	------

Fisch

Auf der Haut gebratener Zander auf Spitzkohl, Blutwurst und Apfelsensauce	46.–
Elsässer Saiblingsfilet auf zweierlei Hokkaidokürbis mit Roggenmayonnaise und Dill-Beurre-blanc	46.–
Eglifilet «Bad Eptingen» mit Crèmespinat und Mandelbutter	54.–

Fleisch

Zweierlei vom Lamm – Kotlette und Bauch auf Bohnen-Cassoulet mit Bitterschokolade und Apfelsensauce	46.–
Rosa gebratene Maisentenbrust auf Spitzkohl und Orangensauce	48.–
Rindsentrecôte «Café de Paris» (nur medium gebraten) mit Speckbohnen und süss-sauren Gurken	55.–
Kalbs-Cordon-bleu mit Comté-Käse und Beinschinken, Trüffelcrème und Parmesan	52.–
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	48.–
Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurken	52.–
Roastbeef mit Wachtelei, marinierten Radieschen und Tartarsauce	32.–
Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Gurkenrahmsalat und frischen Kräutern	36.–
Kalbrückensteak an Morchelrahmsauce dazu frisches Marktgemüse und Pommes Dauphines	54.–
Zartes Kalbscarré am Stück im Ofen glaciert an Pommery-Jus mit einer Garnitur von frischem Marktgemüse und Champagnerrisotto	56.–
Rindsfilet am Stück mit sommerlichem Marktgemüse, Sauce Béarnaise, Pommes	72.–

Pour les Clients Végétariens

Spezialitäten der Vegetarischen Küche

Alpenspinatknödel auf Steinpilzcrème und Parmesanschaum 32.–

Frische Pappardelle an Steinpilzcrème mit eingelegten
Johannisbeeren und Belper Knolle von Jumi 32.–

Gelbes Risotto - Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse
und warmem Rapsölschaum 36.–

Accompagnements au choix

Beilagen zur Wahl

- Pilavreis
- Wiener Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl
- Pommes frites
- Pommes allumettes
- Getrüffelttes Kartoffelpurée
- Safran-Risotto
- Bandnudeln mit Saisonkräutern
- Salzkartoffeln

Les Desserts

Unsere süssen Speisen

Dessert unseres aktuellen Monatsmenus	16.–
Kompott von Eptinger Zwetschgen mit Apfelkuchli und hausgemachter Vanilleglace	16.–
Zwetschgen-Topfenknödel mit Butter-Zimt-Bröseln und Kefir-Zwetschgensorbet	18.–
Variation von Valrhona-Schokoladenmousse mit Kaffee-Glace, frischen Beeren und Butterkeks-Crumble	16.–
Vacherintorte mit Beeren-Coulis, Schlagrahm und saisonalen Früchten	14.50
Eiskaffee nach Art des Bad Eptingen-Teams mit Schlagrahm und Mokkabohnen	13.–
Eissoufflé Grand-Marnier	16.–

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir uns – abhängig von der Personenzahl – vorbehalten, die Zubereitungsart einzelner Gerichte anzupassen oder bestimmte Speisen im Rahmen eines Banketts gegebenenfalls nicht anzubieten.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche mit grösster Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Dennoch stehen für uns die Qualität der Speisen sowie eine einwandfreie und professionelle Umsetzung stets an erster Stelle.



Hotel Bad Eptingen AG

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