Les Apéritifs

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

Les Entrées / Vorspeisen

Hot-dog en brioche – New York Style
au homard, céleri, mandarine et mayonnaise à la Sriracha
Brioche-Hotdog – New York Style
mit Hummer, Sellerie, Mandarine und Sriracha-Mayonnaise 27.—

Salade de crudités
Gemischter Salat als Vorspeise 16.—
an französischer oder italienischer Salatsauce als Hauptgang 26.—

Salade de doucette à la crème d'œuf, lard croustillant,
radis marinés et herbes fraîches
Nüsslisalat an Eiercrème mit knusprigem Speck, als Vorspeise 18.—
gepickelten Radieschen und Kräutern als Hauptgang 28.—

Tartare de bœuf assaisonné, crème de moutarde, jaune d'œuf,
relish de concombre et pain au levain
Gewürztes Rindstatar mit Senfcrème, Eigelb, Gurkenrelish und Sauerteigbrot 28.—

Terrine de foie de canard maison avec confiture de coings,
sorbet à la mandarine et brioche
Hausgemachte Entenleberterrine mit Quittenmarmelade,
Mandarinensorbet und Brioche 30.—

Ceviche de thon rouge à l'argousier, au kaki, à la puntarella et à la coriandre
Ceviche vom Bluefin-Thunfisch mit Sanddorn, Kaki, Puntarelle und Koriander 28.—

Jambon cru de cerf, cèpes marinés, chutney de raisins
et vinaigrette aux groseilles
Hirschrohschinken mit marinierten Steinpilzen,
Trauben-Chutney und Johannisbeer-Dressing 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

Velouté mousseux au vin blanc aux moules, légumes racines et croquette de coques
Weissweinschaumsuppe mit Miesmuscheln, Wurzelgemüse und Herzmuschel-Krokette 18.—

Brochette de noix de Saint-Jacques et merguez, purée de haricots blancs, huile d'estragon et jus de crustacés
Spiess von Jakobsmuscheln und Merguez auf weissem Bohnenpurée, Estragonöl und Krustentierjus 24.—

Risotto crémeux à l'Arborio aux différentes variétés de haricots, noix de Saint-Jacques poêlées et lard
Cremiges Arborio-Risotto mit Bohnenvielfalt, gebratenen Jakobsmuscheln und Speck 24.—

Les Poissons / Fisch

Truite meunière ou au bleu, pommes nature et beurre noisette émulsionné
Forelle Müllerin oder blau mit Salzkartoffeln und geschäumter Nussbutter 38.—
(2 Stück) 58.—

Lotte poêlée avec crème de patate douce, bette à carde et écume de céleri
Gebratener Seeteufel mit Süsskartoffelcrème, Mangold und Sellerieschaum 46.—

Filets de perche « Bad Eptingen » aux épinards en branches et beurre d'amandes
Eglifilet «Bad Eptingen» mit Blattspinat und Mandelbutter 54.—

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

Entrecôte de bœuf «Café de Paris», haricots au lard et concombre aigre-doux
Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Speckbohnen und süss-sauren Gurken 55.—

Cordon bleu de veau au comté et jambon blanc, crème truffée et parmesan
Kalbs-Cordon-bleu mit Comté-Käse und Beinschinken,Trüffelcrème und Parmesan 56.—

Escalope de veau viennoise, salade de pommes de terre, airelles et citron
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 52.—

Dés de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, et garniture
Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurken 52.—

Pain de viande maison aux haricots verts enrobés de lard et salade de pommes de terre
Hausgemachter Fleischkäse mit Speckbohnen und Kartoffelsalat 32.—

Les Spécialités pour Deux / Besondere Gerichte für Zwei

Chateaubriand servi en deux services avec haricots verts enrobés de lard, courge Hokkaido, crème de patate douce, épinards et sauce Béarnaise
Chateaubriand, in zwei Gängen serviert, mit Speckbohnen, Hokkaidokürbis, Süsskartoffelcrème, Spinat und Sauce Béarnaise (pro Person) 70.—

Côtelette de cerf, pomme aux airelles, prunes aux épices, marrons, chou rouge à la pomme, Spätzli et choux de Bruxelles
Hirschkalbskotelette mit Preiselbeer-Apfel, Gewürz-Zwetschgen, Maroni, Apfel-Rotkraut, Spätzli und Rosenkohl (pro Person) 75.—

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

Quenelles d'épinards d'alpage sur crème de chanterelles, émulsion de parmesan
Alpenspinatknödel auf Steinpilzcrème und Parmesanschaum 32.—

Pappardelle à la crème de cèpes, groseilles marinées et Belper Knolle de la fromagerie Jumi
Frische Pappardelle an Steinpilzcrème mit eingelegten Johannisbeeren und Belper Knolle aus der Jumi-Käserei 32.—

Risotto crémeux à l'Arborio aux différentes variétés de haricots et poire Williams glacée
Cremiges Arborio-Risotto mit Bohnenvielfalt und glasierter Williamsbirne 32.—

Spécialités de chasse / Wildspezialitäten

Civet de chevreuil aux petits oignons, lard et champignons
Rehpfeffer mit Silberzwiebeln, Speck und Champignons 38.—

Foie de cerf, marrons et jus aux baies de sureau
Hirschleber mit Maroni und Schwarzbeer-Jus 34.—

Entrecôte de sanglier rôtie en croûte de cèpes, purée de courge et choux de Bruxelles
Gebratenes Wildschwein-Entrecôte unter der Steinpilzkruste mit Kürbispüree und Rosenkohl 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 / Apfelrotkraut

Risotto à l'Arborio / Arborio-Risotto

Papardelle

Pommes de terre nature / Salzkartoffeln

Lebensmitteldeklaration

Geflügel	
Pouletbrust, ganzes Poulet	Schweiz
Rindfleisch	
Entrecôte	Südamerika
Filet	Irland
Wild	
Hirsch	Neuseeland
Reh	Österreich
Wildschwein	Österreich
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch + Erzeugnisse	Schweiz

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Egli	Estland	*FAO05/27*
Forelle	Schweiz	Zucht
Jakobsmuschel	Frankreich	FAO61
Mismuscheln	Frankreich	Zucht
Lachs	Schottland	Zucht
Seeteufel	Frankreich	Zucht
Thunfisch	Japan	FAO71

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 11.2026

Anmeldung Newsletter