

Lebensmitteldeklaration

|                                      |                                 |  |
|--------------------------------------|---------------------------------|--|
| <b>Geflügel</b>                      |                                 |  |
| Pouletbrust, ganzes Poulet           | Schweiz                         |  |
| Fasan                                | Frankreich*                     |  |
| Entenbrust                           | Frankreich*                     |  |
| <b>Rindfleisch</b>                   |                                 |  |
| Entrecôte                            | Südamerika                      |  |
| Filet                                | Irland                          |  |
| <b>Wild</b>                          |                                 |  |
| Hirsch                               | Neuseeland                      |  |
| Reh                                  | Österreich                      |  |
| Wildschwein                          | Österreich                      |  |
| <b>Kalbfleisch, Innereien</b>        | Schweiz                         |  |
| <b>Lammfleisch</b>                   | Australien, Neuseeland, Irland* |  |
| <b>Schweinefleisch + Erzeugnisse</b> | Schweiz                         |  |

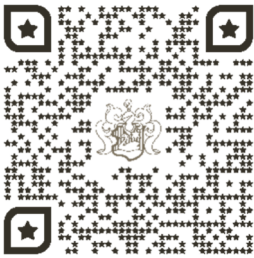
\* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

|                 |             |          |
|-----------------|-------------|----------|
| Egli            | Estland     | FAO05/27 |
| Forelle         | Schweiz     | Zucht    |
| Jakobsmuschel   | Frankreich  | FAO61    |
| Lachs           | Schottland  | Zucht    |
| Riesencrevetten | 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

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<br><i>Cheeseburger vom Toro (Thunfischbauch)<br/>mit Cheddarkäse, eingelegten Gurken und Dillsenf</i>         |               |      | 29.— |
| Salade de crudités<br><i>Gemischter Salat</i>                                                                                                                                                 | als Vorspeise | 16.— |      |
| <i>an französischer oder italienischer Salatsauce</i>                                                                                                                                         | als Hauptgang | 26.— |      |
| Salade de doucette à la crème d’œuf, lard croustillant,<br>radis marinés et herbes fraîches<br><i>Nüsslisalat an Eiercrème mit knusprigem Speck,<br/>gepickelten Radieschen und Kräutern</i>  |               |      |      |
|                                                                                                                                                                                               | als Vorspeise | 13.— |      |
|                                                                                                                                                                                               | als Hauptgang | 23.— |      |
| Tartare de bœuf assaisonné, crème de moutarde, jaune d’œuf,<br>relish de concombre et pain au levain<br><i>Gewürztes Rindstatar mit Senfcrème, Eigelb, Gurkenrelish und Sauerteigbrot</i>     |               |      | 28.— |
| Médailлон de foie gras de canard poêlé, noix noires et crème de poire<br><i>Gebratenes Entenlebermedaillon mit schwarzen Baumnüssen und Birnencreme</i>                                       |               |      | 30.— |
| Cocktail de crevettes, sorbet ananas au Pernod et brioche tiède<br><i>Crevettencocktail mit Sorbet von Ananas und Pernod, lauwarmer Brioche</i>                                               |               |      | 28.— |
| Jambon cru de cerf, cèpes marinés, chutney de raisins<br>et vinaigrette aux groseilles<br><i>Hirschrohschinken mit marinierten Steinpilzen,<br/>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<br><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<br><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<br><i>Gelbes Risotto<br/>Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse und warmem Rapsölschaum</i>                                     | 22.— |

Les Poissons / Fisch

|                                                                                                                                                                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Truite meunière ou au bleu, pommes nature et beurre noisette émulsionné<br><i>Forelle Müllerin oder blau mit Salzkartoffeln und geschäumter Nussbutter</i><br>(2 Stück)                                             | 38.—<br>58.— |
| Filet d’omble d’Alsace, deux variations de potimarron, mayonnaise au seigle et beurre blanc à l’aneth<br><i>Elsässer Saiblingsfilet auf zweierlei Hokkaidokürbis<br/>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<br><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<br><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<br><i>Kalbs-Cordon-bleu mit Comté-Käse und Beinschinken,Trüffelcrème und Parmesan</i> | 56.— |
| Escalope de veau viennoise, salade de pommes de terre, aïelles et citron<br><i>Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone</i>    | 52.— |
| Dés de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, et garniture<br><i>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurken</i>                            | 52.— |
| Galettes de veau haché maison, haricots au lard et herbes fraîches<br><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<br><i>Chateaubriand in zwei Gängen serviert, mit Speckbohnen, Hokkaidokürbis, gefülltem Mangold, Spinat und Sauce Béarnaise</i><br>(pro Person) | 70.— |
| Côtelette de cerf, pomme aux aïelles, prunes aux épices, marrons, chou rouge à la pomme, Spätzli et choux de Bruxelles<br><i>Hirschkalbskotelette mit Preiselbeer-Apfel, Gewürz-Zwetschgen, Maroni, Apfel-Rotkraut, Spätzli und Rosenkohl</i><br>(pro Person) | 75.— |

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

|                                                                                                                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Quenelles d'épinards d'alpage sur crème de chanterelles, émulsion de parmesan<br><i>Alpenspinatknödel auf Steinpilzcrème und Parmesanschaum</i>                                                                   | 32.— |
| Pappardelle à la crème de cèpes, groseilles marinées et Belper Knolle de la fromagerie Jumi<br><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<br><i>Gelbes Risotto<br/>Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse und warmem Rapsölschaum</i>                                  | 36.— |

Spécialités de chasse / Wildspezialitäten

|                                                                                                                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Civet de chevreuil aux petits oignons, lard et champignons<br><i>Rehpf Pfeffer mit Silberzwiebeln, Speck und Champignons</i>                                                             | 38.— |
| Foie de cerf, marrons et jus aux baies de sureau<br><i>Hirschleber mit Maroni und Schwarzbeer-Jus</i>                                                                                    | 34.— |
| Entrecôte de sanglier rôtie en croûte de cèpes, purée de courge et choux de Bruxelles<br><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                                                                         |  |