

Lebensmitteldeklaration

Geflügel	
Pouletbrust, ganzes Poulet	Schweiz
Fasan	Frankreich*
Entenbrust	Frankreich*
Rindfleisch	
Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet	Schweiz
Filet, Entrecôte	Südamerika*
Kalbfleisch, Innereien	Schweiz
Lammfleisch	Australien, Neuseeland, Irland*
Schweinefleisch + Erzeugnisse	Schweiz

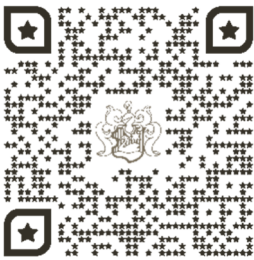
* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Egli	Estland	FAO05/27
Forelle	Schweiz	Zucht
Jakobsmuschel	Frankreich	FAO61
Lachs	Schweiz	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 08.2026



Anmeldung Newsletter

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d’Oro» 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)</i>		
<i>mit Cheddarkäse, eingelegten Gurken und Dillsenf</i>		29.—

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

Laitue et sa crème aux œufs, radis pickles et herbes fraîches		
<i>Grüner Kopfsalat an Eiercrème</i>	als Vorspeise	13.—
<i>mit gepickelten Radieschen und Kräutern</i>	als Hauptgang	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 Birnencrème</i>		30.—

Salade César rouge, trévis rouge, vinaigrette aux groseilles, magret de canard fumé, fromage bleu et sorbet de moutarde rouge		
<i>Roter Caesar-Salat mit rotem Trevisano, Johannisbeerdressing, geräucherter Entenbrust, Blauschimmelkäse und rotem Senfsorbet</i>		28.—

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</i> <i>Safranrisotto mit Eigelb, gelbem Gemüse und warmem Rapsölschaum</i>	22.—	

Les Poissons / Fisch

Sandre rôti sur peau, chou pointu, boudin noir et sauce à la moutarde et à la pomme <i>Auf der Haut gebratener Zander auf Spitzkohl, Blutwurst und Apfelsensauce</i>	46.—	
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

Deux façons d’agneau – côtelette et poitrine, cassoulet de haricots à la fève de cacao, sauce à la moutarde et à la pomme <i>Zweierlei vom Lamm – Kotlette und Bauch – auf Bohnen-Cassoulet mit Bitterschokolade und Apfelsensauce</i>	46.—	
Magret de canard de Barbarie rôti rosé, chou pointu et sauce à l’orange <i>Rosa gebratene Maisentenbrust auf Spitzkohl und Orangensauce</i>	48.—	
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>	52.—	
Escalope de veau viennoise, salade de pommes de terre, airelles et citron <i>Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone</i>	48.—	
Dés de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, et garniture <i>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurken</i>	52.—	

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.—
---	--------------	------

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 / Spezialitäten

Cocktail de crevettes, sorbet ananas au Pernod et brioche tiède <i>Crevettencocktail mit Sorbet von Ananas und Pernod, lauwarme Brioche</i>		32.—
Roast-beef, œuf de caille, radis marinés et sauce tartare <i>Roastbeef mit Wachtelei, marinierten Radieschen und Tartarsauce</i>		32.—
Médallions de veau haché maison, salade de concombre à la crème et herbes fraîches <i>Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Gurkenrahmsalat und frischen Kräutern</i>		36.—

Sardines millésimées « La Perle des Dieux » et tartine de beurre à la ciboulette <i>Jahrgangssardinen «La Perle de Dieux» mit Schnittlauchbutterbrot</i>		24.—
	mit Beilage	32.—

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	
Purée de pommes de terre truffée / Getrüffelttes Kartoffelpurée	
Risotto au safran / Safran-Risotto	
Tagliatelles aux herbes de saison / Bandnudeln mit Saisonkräutern	
Pommes de terre nature / Salzkartoffeln	