



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

badept 09.2026

*** Dessertkarte ***



Bad Eptingen

Les Desserts

Unsere süssen Speisen



Compotée de quetsches d'Eptingen, beignet aux pommes et glace vanille maison

Kompott von Eptinger Zwetschgen
mit Apfelküchli und hausgemachter Vanilleglace

16.–

Quenelles de quetsches au fromage blanc, chapelure au beurre et à la cannelle, sorbet de quetsches au kéfir

Zwetschgen-Topfenknödel mit Butter-Zimt-Bröseln
und Kefir-Zwetschgensorbet (20 Minuten Wartezeit)

18.–

Variation de mousse au chocolat Valrhona, glace au café, baies fraîches et crumble de sablés pur beurre

Variation von Valrhona-Schokoladenmousse mit Kaffee-Glace,
frischen Beeren und Butterkeks-Crumble

16.–

Vacherin glacé, coulis de baies, crème fouettée et fruits de saison

Vacherintorte mit Beeren-Coulis, Schlagrahm
und saisonalen Früchten

14.50

Café glacé maison, crème fouettée et grains de moka

Eiskaffee nach Art des Bad Eptingen-Teams
mit Schlagrahm und Mokkabohnen

13.–

Assortiment de sorbets et glaces

Sorbets und Rahmglicen nach Wahl

pro Kugel
+ Rahm

4.50

2.–

* pamplemousse, citron, framboise, fraise, mangue, prune

* chocolat, vanille, moka, fraise, pistache

* Grapefruit, Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango, Zwetschgen

* Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeer, Pistache

Soufflé glacé au Grand Marnier

Eissoufflé Grand-Marnier

16.–

Assiette de fromages frais et affinés de la fromagerie Jumi, pain aux fruits et moutarde aux figues

Teller mit frischem und gereiftem Käse aus der Jumi-Käserei,
Früchtebrot und Feigensenf

18.–

