



# *Bad Eptingen*

Menuvorschläge

*Tradition im Stil der Zeit*



# Willkommen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen.

Sie finden nachfolgend eine Auswahl an fertig zusammengestellten Menus sowie an einzelnen Gerichten und Gängen, aus denen Sie Ihr Wunschmenu zusammenstellen können. Wir versuchen auch gerne kulinarische Wünsche zu erfüllen, die hier nicht aufgeführt sind. Bitte beachten Sie, dass bei Änderungen am Menu Preisanpassungen vorbehalten sind.

Bei einem persönlichen Gespräch, für das wir uns sehr gerne Zeit nehmen, beraten wir Sie über unser saisonales Angebot oder sind Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menus behilflich. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig vor Ihrer Feier einen Besprechungstermin mit uns, falls Sie dies wünschen.

Wir sind Ihnen auch gerne bei der Auswahl der Weine behilflich. Ein guter Wein macht Ihr Essen erst perfekt. Unser gut sortiertes Angebot umfasst heimische und internationale Winzer und bietet für jeden Geschmack das Passende. Die Weinkarte finden Sie auch unter [www.badeptingen.ch](http://www.badeptingen.ch).

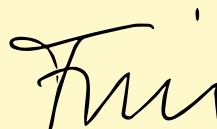
Ebenso bietet unser Haus für jeden Anlass den geeigneten Rahmen, ob für 10 oder 120 Gäste, und selbstverständlich besorgen wir auch gerne passenden Blumenschmuck für den festlich dekorierten Tisch. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit und wir kümmern uns darum.

Und damit Sie das Fest unbeschwert geniessen können ohne an die Heimfahrt zu denken, stehen Ihnen und Ihren Gästen 11 gemütliche Hotelzimmer mit allem Komfort zur Verfügung.

Weitere Details zum Thema Bankett finden Sie auf der beigefügten Checkliste, Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns bitte an. Wir stehen Ihnen für Auskünfte sehr gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Haus zu begrüssen und zu bewirten.

Mit bester Empfehlung



Patrick Fries



# Apéritif

## Der Apéro

Wir empfehlen Ihnen einen Apéritif, weil er die Brücke zwischen Reise und Tafelfreuden bildet. Er füllt zudem elegant die Wartezeit aus, bis alle Ihre Gäste eingetroffen sind, und er bereitet Gaumen und Magen auf die bevorstehenden Gänge vor. Als Apéritif eignen sich vorzüglich ein spritziger Weisswein, ein fruchtiger Prosecco, ein Glas perlender Champagner oder eine Früchtebowle mit oder ohne Alkohol. Geschätzt werden auch Orangensaft und Tomatenjus.

### Unsere Apéro-Variationen

Nüssli, Chips und Salzgebäck	pro Person	Fr. 2.00
Oliven und Antipasti	pro Person	Fr. 6.50
Blätterteigkonfekt, Schinkengipfeli, Käsechüechli usw. - 3 Stück pro Person	pro Person	Fr. 8.00
Amuse bouches mit Frischkäse, hausmariniertem Lachs, Serranoschinken und Rindstatar 4 Stück pro Person	pro Person	Fr. 14.00
Crudités Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	pro Person	Fr. 6.00
Prosecco «Goccia d'Oro» 75 cl	pro Flasche	Fr. 69.00
Frisch gepresster Orangensaft	pro Liter	Fr. 25.00
Früchtebowle ohne Alkohol	pro Person	Fr. 7.50
Früchtebowle mit Alkohol	pro Person	Fr. 9.50

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

# *Les hors-d'oeuvres froids*

## **Die kalten Vorspeisen**

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland garniert mit Selleriesalat	Fr. 18.50
Cocktail von kanadischem Atlantik-Hummer	Fr. 35.00
Rindscarpaccio mit Flocken von Parmesan beträufelt mit kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft	Fr. 24.50
Hausgemachte foie gras de canard auf Portweingelée, serviert mit Toast und Butter	Fr. 24.50
Gebratenen Kuruma Riesencrevetten an leichtem Balsamicojus auf einem Bouquet von frischen Salaten	Fr. 24.50
Rosetten von hausmariniertem Lachs mit Dillsenfauce und Meerrettichschaum dazu Toast und Butter	Fr. 19.50
Gourmetteller Landgasthof Variation von verschiedenen Vorspeisen	Fr. 28.00
Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit Melone (Saison)	Fr. 18.50
Lamellen von gepfeffertem Thunfisch mit Ingwer und Wasabi auf einem Salatbouquet	Fr. 22.50
Avocadofächer mit Crevetten-Cocktail	Fr. 18.50
Trilogie von Hausspezialitäten mit Lamellen von Thunfisch, Rindsfilet-Tatar und foie gras de canard, dazu Toast und Butter	Fr. 32.00
Bunt gemischter Salatteller	Fr. 12.00
Grüner gemischter Blattsalat	Fr. 10.00

# *Les hors-d'oeuvres froids*

## **Die warmen Vorspeisen**

Gebratene Entenleber an Portweinjus  
auf karamelisiertem Apfel Fr. 28.50

Milkenpastetli nach traditioneller Art  
an leichter Weissweinsauce Fr. 18.50

Pilzravioli an feiner Nussbutter  
mit sautierten Waldpilzen Fr. 16.50

Jakobsmuscheln und Seezungenfilets  
auf frischem Blattspinat an leichtem Champagnerschaum Fr. 28.50

Seeteufel auf Gemüseallerlei  
an Limonensauce Fr. 26.50

Eglifilets Müllerinnenart  
mit gerösteten Mandeln, dazu Sauce Tartare Fr. 18.50





# *Les Potages*

## **Die Suppen**

Doppelte Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl Flädli, Gemüsejulienne, Royale oder Sherry	Fr. 9.50
Oxtail clair Klare Ochsenschwanzsuppe mit Paillettes au Sbrinz	Fr. 14.00
Elixier von Zitronengras mit Coquille St-Jacques abgeschmeckt mit Curry (ohne Jakobsmuschel)	Fr. 16.00 Fr. 12.50
Kräftige Hummerschaumsuppe mit kanadischem Hummer	Fr. 24.00
Suppe nach Saison Spargel, Tomaten, Kürbis usw.	Fr. 12.00

# *Pour les Clients Végétariens*

## **Spezialitäten der Vegetarischen Küche**

Zucchetti-Piccata auf Gemüserisotto	Fr. 32.00
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung dazu frisches Marktgemüse und Trockenreis	Fr. 29.50
Pilzravioli an feiner Nussbutter mit sautierten Waldpilzen	Fr. 30.00
Saisonaler Gemüseteller mit Spiegelei und Pommes Croquettes	Fr. 28.00
Indisches Currygemüse mit Kichererbsen (Vegan) reich garniert, dazu Reis oder feine Nüdeli	Fr. 32.00



# *La Cuisine Bourgeoise*

## **Der traditionelle Hauptgang**

Kalbspiccata alla Milanese dazu eine Variation von frischem Markgemüse und Weissweinsrisotto	Fr. 42.00
Zarte Kalbschnitzel an Champignonrahmsauce mit einem Gemüsebouquet und feinen Butternüdeli	Fr. 42.00 Fr. 36.50
mit Schweinefleisch	
Brasato al Barolo Gespickter Rindsschmorbraten an Barolosauce mit einer Garnitur von Gemüsen als Beilage Kartoffelstock oder Weissweinsrisotto	Fr. 44.00
Les deux filets «relais de campagne» 1. Gang - Medaillon vom Kalbsfilet an Morchelrahmsauce bunte Gemüse garnitur Butternudeln	
2. Gang - Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise Variation von Gemüsen Kartoffelgratin	Fr. 68.00
Rostbeef englisch gebraten mit hausgemachter Sauce Béarnaise dazu frisches Marktgemüse und Gratin Dauphinois	Fr. 48.50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit provenzalischen Kräutern an leichtem Jus, dazu frisches Marktgemüse und Gratin Dauphinois	Fr. 48.50



# *La Cuisine Bourgeoise*

## **Der traditionelle Hauptgang**

Maispoularde an Orangen-Pfefferjus mit einem Bouquet von Gemüsen dazu Weissweinsrisotto oder Butternüdeli	Fr. 42.00
Ganzes Kalbscarré im Ofen glaciert an einem Jus von schwarzen Trüffeln mit einer Variation von Gemüsen dazu Champagnerrisotto	Fr. 54.00
Kalbrückensteak an Morchelrahmsauce dazu frisches Marktgemüse und Pommes Dauphines	Fr. 52.00
Medaillons vom Kalbsfilet an Calvadosrahmsauce mit Apfel serviert mit buntem Saisongemüse und feinen Butternüdeli	Fr. 52.00 Fr. 45.00
Schweinsfilet-Medaillons Orientale an rassisger Thai-Currysauce reich garniert mit Früchten, dazu Pinienreis	Fr. 48.00
Geschmorte Kalbshaxe Cremolata mit einer Gemüsevariation dazu Polenta mit Parmesan	Fr. 42.50



# *Les Desserts*

## **Unsere süssen Speisen**

Variation von Sorbets mit Früchten garniert	Fr. 15.00
Haugemachtes Nougat Parfait mit Himbeercoulis	Fr. 12.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 14.50
Dessertteller Landgasthof Potpourri von Hausspezialitäten	Fr. 22.00
Mousse au chocolat	Fr. 16.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	Fr. 12.00
Carpaccio von Ananas mit hausgemachtem Mangosorbet	Fr. 12.00
Hausgemachte Vacherin Glace mit Himbeercoulis und Früchten garniert	Fr. 14.50
Heisse Baselbieter Kirschen mit Vanilleglace	Fr. 12.00

# Les Menus

## Zusammengestellte Menus

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an bereits fertig zusammengestellten mehrgängigen Menus.

Selbstverständlich können die Gänge variiert oder ausgetauscht werden.

Vorbehalten sind jedoch entsprechende Preisanpassungen.

Fragen Sie uns einfach.

## Variante 1

pro Person Fr. 88.00

Gebratenen Kuruma Riesencrevetten  
an leichtem Balsamicojus  
auf einem Bouquet von frischen Salaten Fr. 24.50

Doppelte Rindskraftbrühe  
mit Einlage nach Wahl Fr. 9.50

Kalbspiccata alla Milanese  
dazu eine Variation von frischem Markgemüse  
und Weissweinsrisotto Fr. 42.00

Carpaccio von Ananas  
mit hausgemachtem Mangosorbet Fr. 12.00

## *Variante 2*

pro Person Fr. 94.50 oder 87.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
Toast und Butter Fr. 18.50

Doppelte Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl Fr. 9.50

Medaillons vom Kalbsfilet  
an Calvadosrahmsauce mit Apfel  
serviert mit buntem Saisongemüse Fr. 52.00  
und feinen Butternüdeli mit Schweinsfilet Fr. 45.00

Hausgemachte Vacherin Glace  
mit Himbeer coulis und Früchten garniert Fr. 14.50

## *Variante 3*

pro Person Fr. 93.00

Rosetten von hausmariniertem Lachs  
serviert mit Dillsenfauce und Meerrettichschaum  
dazu Toast und Butter Fr. 19.50

Kraftbrühe mit Einlage Fr. 9.50

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse Fr. 52.00  
und Pommes Dauphines

Panna cotta mit Fruchte coulis Fr. 12.00

## *Variante 4*

pro Person

Fr. 93.50

Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland  
garniert mit Selleriesalat

Fr. 18.50

Klare Ochsenschwanzsuppe in der Tasse

Fr. 12.00

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise  
buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Fr. 48.50

Frischer Fruchtsalat

Fr. 14.50

## *Variante 5*

pro Person

Fr. 116.00

Kleiner Schwedenteller mit Lachs,  
geräuchertem Forellenfilet und Crevetten

Fr. 23.00

Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Fr. 9.50

Les deux filets Landgasthof

1. Gang - Medaillon vom Kalbsfilet  
an Morchelrahmsauce  
frisches Marktgemüse, Butternudeln

2. Gang - Zartes Rindsfilet  
mit hausgemachter Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

Fr. 68.00

Variation von Sorbets mit Früchten garniert

Fr. 15.00

# *Grand Menu de Gala*

pro Person Fr. 130.00

Hausgemachte foie gras de canard  
auf Portweingelée  
serviert mit Toast und Butter  
Fr. 24.50

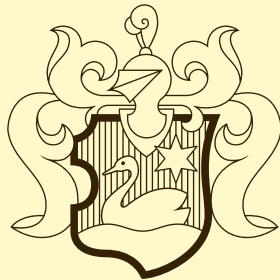
Elixier von Zitronengras mit Coquille St-Jacques  
abgeschmeckt mit Curry  
Fr. 16.00

Frischer Wolfsbarsch auf Blattspinat  
nappiert mit Chardonnayschaum  
dazu Salzkartoffeln  
Fr. 26.50

Medaillon vom Kalbsfilet an schwarzem Trüffeljus  
dazu eine Symphonie von Saisongemüsen  
und Champagnerrisotto  
Fr. 36.00

Teller von frischem  
und gereiftem Käse - 3 Sorten  
Fr. 15.00

Überraschungsdessert  
vom Pâtissier  
Fr. 12.00



**Hotel Bad Eptingen AG**

Läufelfingerstrasse 2, 4458 Eptingen  
Tel. +41 62 285 20 10, [info@badeptingen.ch](mailto:info@badeptingen.ch)  
[www.badeptingen.ch](http://www.badeptingen.ch)