

Bad Eptingen

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d'Oro» DOC	1dl	9.—
Heidsieck & Co. Monopole Top Blue Champagner Cüpli	1dl	13.—
Kir Royal	1dl	13.—

Les Entrées

Foie gras de canard et gelée de porto Entenleberterrine nach Art des Hauses mit Portweingelée serviert mit Toast und Butter dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes Louis Eschenauer	1 dl	24.50 8.50
Tartare de veau aux truffes noires Tartar vom Kalb mit schwarzen Trüffeln an kaltgepresstem Olivenöl		28.50
Carpaccio de bœuf Rindscarpaccio mit Flocken von Parmesan Basilikum und Olivenöl		24.50
Salade de mâche à l'œuf ou aux lardons et croûtons Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Croûtons oder mit Ei Dressing Ihrer Wahl		14.50
Salade mêlée Kleiner gemischter Salat an französischer oder italienischer Salatsauce		11.—
Salade verte Grün gemischte Blattsalate an französischer oder italienischer Salatsauce		10.—

Le Potage

Oxtail clair, paillettes au Sbrinz Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blättertiegstängel au Sbrinz		12.—
--	--	------

Pour les Clients Végétariens

Ravioli aux champignons des bois et épinards etuvés Pilzravioli mit sautierten Waldpilzen und Wurzelspinat an feiner Nussbutter		28.50
Piccata de courgettes et coulis de tomates Zucchetti-Piccata mit Weisswein-Risotto und Tomatencoulis		28.50

Bad Eptingen

La Cuisine Bourgeoise

Coquilles d'agneau en croûte d'herbes Lammrückenfilet in duftender Kräuterkruste mit einem Bouquet von frischem Marktgemüse als Beilage Kartoffelgratin		46.—
Entrecôte du Patron gratinée Zartes Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken serviert mit einer Gemüsevariation und Pommes allumettes		48.—
Escalopes de veau Elisabeth Kalbsschnitzel an leichter Zitronenbutter dazu frisches Gemüse und Nudeln Alfredo oder Risotto	kleine Portion	43.— 39.—
Pointes de filet de bœuf Stroganoff Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli oder Trockenreis	kleine Portion	48.— 45.—
Cassolette de ris, rognons et foie de veau à la moutarde ancienne Ratsherren-Teller mit Kalbsleberli, Kalbsnierli und Kalbsmilken an feiner Meaux-Senfsauce dazu Trockenreis oder Butterrösti	kleine Portion	38.— 34.—
Bœuf braisé au Barolo Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce serviert mit einem Bouquet von Gemüsen dazu Weisswein-Risotto mit Parmesan	kleine Portion	38.50 34.50

Les Menus Dégustation

Châteaubriand Relais de Campagne an feiner hausgemachter Sauce Béarnaise mit einer Symphonie von Saisongemüsen Beilage nach Wunsch	pro Person	68.—
Dégustations-Menüs ab 2 Personen - Lassen Sie sich überraschen!		
Menu	4 Gänge	pro Person 88.—
Menu	5 Gänge	pro Person 105.—
Menu	6 Gänge	pro Person 120.—

Bad Eptingen

Fleischherkunft

Geflügel	Schweiz
Geflügel	Frankreich*
Lammfleisch	Neuseeland*
Rindfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Australien*
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wildfleisch	Schweiz
Wildfleisch	Österreich / Ungarn / Slowenien
Wildgeflügel	Frankreich* / Grossbritannien

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten

Fischdeklaration

Austern	Frankreich
Egli	Schweiz, Kanada, Polen
Forelle	Schweiz
Hummer	Kanada
Jakobsmuschel	Holland, USA
Lachs	Norwegen
Miesmuschel	Holland
Riesencrevetten	Vietnam
Saibling	Schweiz, Island
Seeteufel	Island, Schottland
Seezunge	Frankreich
Steinbutt	Spanien
Thunfisch	Philippinen
Zander	Schweiz, Kanada, Polen
Calamaretti	Italien

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.