



Menuvorschläge

Bad Eptingen

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 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.

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 beigegefügten 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



Heinz Schwander



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
Olivensalat und Antipasti	pro Person	Fr. 6.50
Blätterteigkonfekt, Schinkengipfeli, Käsechüechli usw. - 3 Stück	pro Person	Fr. 8.00
Amuse bouches mit Lachs, Rindstartar, Crevetten, Thon, Salami, Käse usw. 4 Stück	pro Person	Fr. 12.00
Crudités Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	pro Person	Fr. 4.50
Prosecco di Valdobbiadene, 75 cl	pro Flasche	Fr. 63.00
Orangensaft und Tomatenjus	pro Liter	Fr. 15.00
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 Kalbfleischterrine mit Sauce Cumberland garniert mit Selleriesalat	Fr. 16.50
Cocktail von kanadischem Hummer	Fr. 28.50
Rindscarpaccio mit Flocken von Parmesan beträufelt mit kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft	Fr. 18.50
Hausgemachte foie gras de canard auf Portweingelée, serviert mit Toast und Butter	Fr. 24.50
Bouquet von frischen Salaten mit gebratenen Kuruma Crevetten aus Wildfang an leichtem Balsamicojus	Fr. 22.50
Rosetten von hausmariniertem Lachs mit Dillsenfauce und Meerrettichschaum dazu Toast und Butter	Fr. 18.50
Gourmetteller Landgasthof Variation von verschiedenen Vorspeisen	Fr. 25.00
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-Tartar und foie gras de canard, dazu Toast und Butter	Fr. 32.00
Bunt gemischter Salatteller	Fr. 10.00
Grüner gemischter Blattsalat	Fr. 9.50

Les hors-d'oeuvres chauds

Die warmen Vorspeisen

Gebratene Entenleber an Portweinjus
auf karamelisiertem Apfel Fr. 26.50

Milkenpastetli nach traditioneller Art
an leichter Weissweinsauce Fr. 16.50

Hausgemachte 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 Ochschwanzsuppe mit Paillettes au Sbrinz	Fr. 10.00
Elixier von Zitronengras mit Jakobsmuschel abgeschmeckt mit Curry	Fr. 12.50
Kräftige Hummerschaumsuppe mit kanadischem Hummer	Fr. 18.00
Suppe nach Saison Spargel, Tomaten, Kürbis usw.	Fr. 9.50

Pour les Clients Végétariens

Spezialitäten der Vegetarischen Küche

Zucchetti-Piccata auf Gemüserisotto	Fr. 24.50
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung dazu frisches Marktgemüse und Trockenreis	Fr. 26.50
Hausgemachte Pilzravioli an feiner Nussbutter mit sautierten Waldpilzen	Fr. 26.50
Saisonaler Gemüseteller mit Spiegelei und Pommes Croquettes	Fr. 28.00
Indisches Currygemüse mit Kichererbsen reich garniert, dazu Reis oder feine Nüdeli	Fr. 24.50



La Cuisine Bourgeoise

Der traditionelle Hauptgang

Kalbspiccata alla Milanese
dazu eine Variation von frischem Markgemüse
und Weissweinrisotto Fr. 38.50

Kalbschnitzel an Champignonrahmsauce
mit einem Gemüsebouquet Fr. 38.50
und feinen Butternüdeli mit Schweinefleisch Fr. 34.50

Brasato al Barolo
Gespickter Rindsschmorbraten an Barolosauce
mit einer Garnitur von Gemüsen
als Beilage Kartoffelstock oder Weissweinrisotto Fr. 38.50

Les deux filets «relais de campagne»

1. Gang - Medaillon vom Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
bunte Gemüse garnitur
Beilage nach Wunsch
2. Gang - Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise
Variation von Gemüsen
Beilage nach Wunsch Fr. 62.00

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. 46.00



La Cuisine Bourgeoise

Der traditionelle Hauptgang

Bresse-Maispoularde an Orangen-Pfefferjus mit einem Bouquet von Gemüsen dazu Weissweinrisotto oder Butternüdeli	Fr. 38.50
Ganzes Kalbscarré im Ofen glaciert an einem Jus von schwarzen Trüffeln mit einer Variation von Gemüsen dazu Champagnerrisotto	Fr. 52.00
Kalbrückensteak an Morchelrahmsauce dazu frisches Marktgemüse und Pommes Dauphines	Fr. 48.50
Medaillons vom Kalbsfilet an Calvadosrahmsauce mit Apfel serviert mit buntem Saisongemüse und feinen Butternüdeli	Fr. 52.00 mit Schweinsfilet Fr. 42.50
Bernerplatte Emmentalerart mit Speck, Rippli, Siedfleisch, Rindszunge und Saucisson dazu mildes Sauerkraut und Dörrbohnen	Fr. 45.00
Schweinsfilet-Medaillons Orientale an rassisger Thai-Currysauce reicht garniert mit Früchten, dazu Pinienreis	Fr. 48.00
Geschmorte Kalbshaxe Cremolata mit einer Gemüsevariation dazu Polenta mit Parmesan	Fr. 36.50



Les Desserts

Unsere süssen Speisen

Variation von Sorbets mit Früchten garniert	Fr. 12.00
Haugemachtes Nougat Parfait	Fr. 10.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.00
Dessertteller Landgasthof	Fr. 18.00
Mousse au chocolat	Fr. 14.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	Fr. 11.00
Carpaccio von Ananas mit hausgemachtem Mangosorbet	Fr. 11.00
Hausgemachte Vacherin Glace mit Himbeer coulis und Früchten garniert	Fr. 12.50
Heisse Baselbieter Kirschen mit Vanilleglace	Fr. 10.00
Teller von frischem und gereiftem Käse 3 Sorten	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

Fr. 81.50 pro Person

Bouquet von frischen Salaten mit gebratenen Kuruma Crevetten aus Wildfang an leichtem Balsamicojus	Fr. 22.50
Doppelte Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	Fr. 9.50
Kalbpiccata alla Milanese dazu eine Variation von frischem Markgemüse und Weissweinrisotto	Fr. 38.50
Carpaccio von Ananas mit hausgemachtem Mangosorbet	Fr. 11.00

Variante 2

Fr. 92.50 oder 83.00 pro Person

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 und feinen Butternüdeli	Fr. 52.00 mit Schweinsfilet Fr. 42.50
Hausgemachte Vacherin Glace mit Himbeercoulis und Früchten garniert	Fr. 12.50

Variante 3

Fr. 87.50 pro Person

Rosetten von hausmariniertem Lachs serviert mit Dillsenfauce und Meerrettichschaum dazu Toast und Butter	Fr. 18.50
Kraftbrühe mit Einlage	Fr. 9.50
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit frischem Marktgemüse und Pommes Dauphines	Fr. 48.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	Fr. 11.00

Variante 4

Fr. 85.00 pro Person

Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland garniert mit Selleriesalat	Fr. 16.50
Klare Ochsenschwanzsuppe in der Tasse	Fr. 10.00
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin	Fr. 48.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.00

Variante 5

Fr. 105.00 pro Person

Kleiner Schwedenteller mit Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Crevetten	Fr. 21.50
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. 62.00
Variation von Sorbets mit Früchten garniert	Fr. 12.00

Grand Menu de Gala

Fr. 120.00 pro Person

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

Elixier von Zitronengras mit Jakobsmuschel
abgeschmeckt mit Curry
Fr. 12.50

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. 32.50

Teller von frischem
und gereiftem Käse - 3 Sorten
Fr. 12.00

Überraschungsdessert
vom Pâtissier
Fr. 12.00

HOTEL LANDGASTHAUS BAD EPTINGEN
FAMILIE SCHWANDER
LÄUFELFINGERSTRASSE 2, CH-4458 EPTINGEN

Tel. +41 62 285 20 10 Fax +41 62 299 13 04
www.badeptingen.ch info@badeptingen.ch