



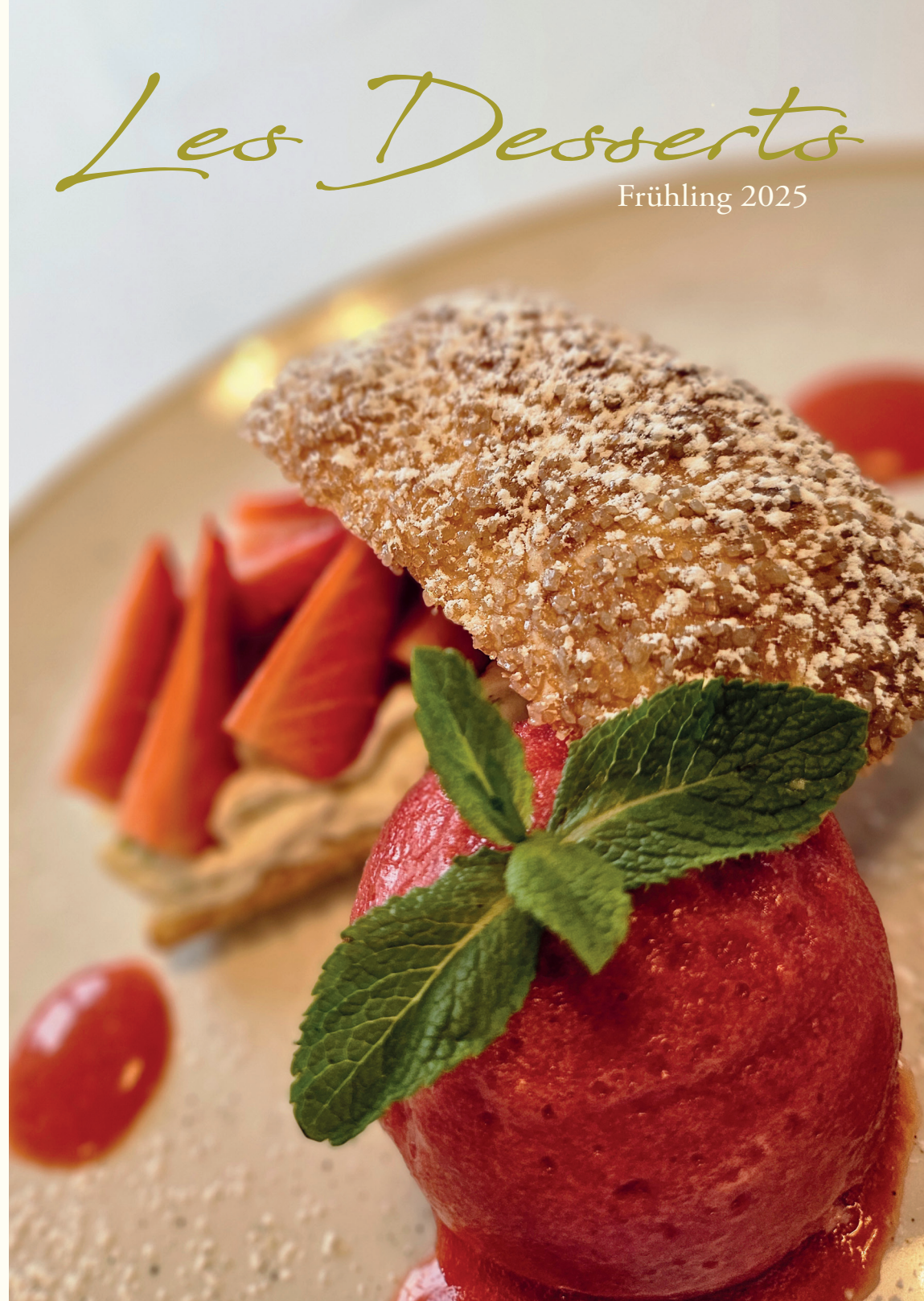
HOTEL BAD EPTINGEN

Läufelfingerstrasse 2, CH-4458 Eptingen
Tel. +41 62 285 20 10 Fax +41 62 299 13 04
www.badeptingen.ch info@badeptingen.ch

angvan 04.2025

Les Desserts

Frühling 2025



Süßes der Saison

Gourmandise mit weisser Schokolade frischen Himbeeren und Himbeersorbet	14.50
Karamelisiertes Apfeltörtchen mit Vanilleglace	16.50
Hausgemachtes Mandelparfait mit Rhabarberkompott und Erdbeercoulis	14.50
Feuilleté mit Vanille-Limettencrème frischen Erdbeeren und Erdbeersorbet	15.50

Coupes

Coupe Romanoff mit Vanilleglace, frischen Erdbeeren Erdbeersauce und Rahm	14.50	kleine Portion	11.50
Coupe Dänemark mit Vanilleglace, warmer Schokoladensauce und Rahm	14.50	kleine Portion	11.50
Coupe Exotique mit Pistazienglace, Kokosglace Exoticsorbet und Ananaswürfeln mariniert mit Mangocoulis	14.50	kleine Portion	11.50

Desserts à la carte

Crème Catalane		13.—
Dunkle mousse au chocolat		16.50
von zartbitterer Schokolade	kleine Portion	12.50
Spezialität vom Haus		
Gerührtes Eiskaffee		13.—
mit Rahm	kleine Portion	11.50
Le café gourmand		
Eine Tasse Espresso-Kaffee		
mit einem kleinen Reigen von Süßem		14.—
Sorbets:		
Grapefruit-, Zitronen- oder hausgemachtes Himbeer-,		
Erdbeer-, Mango und Zwetschgen-Sorbet		
mit Vodka, Champagner		
oder Vieille Prune		16.—
Frischer hausgemachter Fruchtsalat		
mit Exoticsorbet		14.—
Hausgemachte Vacherin glacé		
nach Art des Hauses		14.50
Teller von frischem und gereiftem Käse		
Feigensenf, Nüssen und Trauben		22.50
kleine Portion (bis 3 Sorten)		18.—

