

WÄLDER:Speisen

ENTRÉES

Pour toutes les entrées, nous servons du pain cuit au four selon la tradition ancienne.

Fromage blanc aux herbes [Bibeleskäs] 9,90 €

Portion de fromage blanc avec des herbes aromatiques, des oignons rouges et des radis

Filet de truite fumée de la Forêt-Noire au bois de hêtre 13,90 €

avec crème de raifort aux airelles, pain de pommes de terre grillé de Schluchsee et beurre

Duo de sanglier de la Forêt-Noire | Jambon et Salami 14,90 €

Salade de pommes et céleri avec noix et pommes pailles

UNE BONNE SOUPE

Pour toutes les entrées, nous servons du pain cuit au four selon la tradition ancienne.

Soupe de crêpes [Flädle-Suppe] 6,90 €

Bouillon de bœuf de WÄLDER avec crêpes maison et légumes racines

Velouté de céleri et marrons – végétarien  7,90 €

avec du vinaigre balsamique de cerises de la Forêt-Noire

Soupe de goulasch de WÄLDER 9,90 €

avec pommes de terre, poivrons et oignons

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Classiques

Raviolis de la région [WÄLDER:Maultaschen] 18,90 €
Faits maison, garnis de viande de bœuf, oignons fondants

Escalope panée de porc du parc naturel 19,90 €
Servie avec des frites
1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,50 €

Cordon bleu de porc du parc naturel 22,90 €
Farci de jambon de la Forêt-Noire et de fromage de montagne, servi avec des frites
1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,50 €

Escalope de veau à la crème 25,90 €
avec carottes aux herbes glacées et spaetzle au beurr

Rumsteck de bœuf WÄLDER, 250 g 34,90 €
avec oignons fondants, beurre aux herbes maison, légumes grillés et galette de pommes de terre de la Forêt-Noire

Filet de bœuf WÄLDER, 200 g 42,90 €
avec oignons fondants, beurre aux herbes maison, légumes grillés et galette de pommes de terre de la Forêt-Noire

WÄLDER:Poisson

Filet de truite saumonée des eaux locales 23,90 €
Servi avec épinards à la crème fraîche et pommes de terre au persil de Stühlingen.

WÄLDER:Volaille

Suprême de poulet fermier de Dachsberg 28,90 €
Accompagné de légumes pommes de terre et poireaux, et de racines d'hiver poêlées.

WÄLDER:Winter

Ragoût de chevreuil copieux à la badoise 28,90 €
Avec champignons à la crème, chou rouge fruité et spaetzle aux miettes.

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Salades

Pour toutes les entrées, nous servons du pain cuit au four selon la tradition ancienne.

Petite salade d'accompagnement 5,90 €

Salade verte, crudités et légumes de saison et notre WÄLDER:Vinaigrette

Salade mixte 7,90 €

Salade verte avec roquette, herbes fraîches, germes, crudités et légumes de saison, et notre WÄLDER:Vinaigrette

Assiette de salade de la Forêt-Noire 13,90 €

Salade verte avec roquette, herbes fraîches, germes, crudités et légumes de saison, salade de pommes de terre et notre WÄLDER:Vinaigrette

Assiette de salade de la Forêt-Noire avec:

- deux escalopes panées de porc du parc naturel 18,90 €

- filet de truite fumé de la Forêt-Noire 24,90 €

WÄLDER:Végétarien

Semmelknödel à la roquette sur ragout de champignons 13,90 €

Spätzle au fromage 17,90 €


avec fromage de montagne, crème, oignons fondants dorés et petite salade d'accompagnement.



WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Rösti

RÖSTI – avec:

- Bacon et œuf au plat 17,90 €
- Légumes grillés – vegan  16,90 €
- Truite saumonée fumée à chaud et crème fraîche 21,90 €
- Champignons sautés gratinés avec fromage de montagne de la Forêt-Noire 19,90 €

WÄLDER:Casse-croûte

Salade de saucisses 12,90 €

Saucisse de Lyon coupée, œuf, concombre et oignons rouges, servie avec du pain cuit au four selon la tradition ancienne

Salade de saucisses avec fromage 13,90 €

Saucisse de Lyon coupée, œuf, concombre, lamelles de fromage et oignons rouges, servie avec du pain cuit au four selon la tradition ancienne

Trio badois 14,90 €

Salade de saucisses, Bibeleskäs [fromage blanc aux herbes] et pommes de terre sautées

Planche de charcuterie [Plateau de WÄLDER:Vesper] 18,90 €

Boudin, saucisse de foie, Landjäger (saucisse fumée), fromage de montagne, lard, servi avec du pain cuit au four selon la tradition ancienne et du beurre

POUR NOS PETITS INVITÉS

Portion de frites

1 portion de ketchup et de mayonnaise

Spätzle avec sauce à la crème

Spaghetti de la ferme Zapf, avec sauce bolognaise

de bœuf élevé localement

Escalope panée avec frites



4,90 €

0,50 €

4,90 €

11,90 €

12,50 €

WÄLDER:Nachtisch

DESSERT

Beignets de pommes cuits au four avec cannelle et sucre Crème aigre aux airelles et miel de sapin	8,90 €
Strudel aux pommes chaud avec glace à la vanille et crème chantilly	9,90 €
WÄLDER:Coupe 1 boule de glace aux noix, 1 boule de glace à la vanille, noix grillées, miel de jeunes pousses de sapin et crème chantilly	7,90 €
Coupe de la Forêt-Noire 1 boule de glace à la vanille, 1 boule de glace au chocolat, cerises, eau-de-vie de cerises et crème chantilly	8,90 €
Coupe yaourt et fruits 1 boule de glace au yaourt, 1 boule de glace au yaourt et myrtilles, salade de fruits, fruits frais, croquant et crème chantilly	9,90 €
Coupe préférée de Katja 1 boule de glace au gâteau aux pommes de grand-mère, 1 boule de glace à la vanille, compote de pommes, liqueur d'œufs et crème chantilly	7,90 €
Parfait glacé au miel de forêt Crème aigre au miel de pousses d'épicéa de la Forêt-Noire et noix caramélisées	7,90 €
Duo séduisant 2 cl de liqueur d'œufs, expresso, chantilly	6,50 €
Affogato Expresso, 1 boule de glace à la vanille	6,50 €
Nos saveurs de glace Vanille Chocolat Noisette Yaourt et myrtilles Gâteau aux pommes de grand-mère Sorbet aux fraises	1 boule 1,90 €