

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 12,90 €

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

Soupe de pommes de terre badoise – végétarien  6,90 €

avec oignons rouges frits, ciboulette et croûtons

Grande 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 18,90 €
Servie avec des frites
1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,50 €

Cordon bleu de porc du parc naturel 21,90 €
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 21,90 €
Poêlé au beurre de sauge, vinaigre balsamique aux cerises de la Forêt-Noire, pousses d'épicéa, chou-rave à la crème avec pommes de terre persillées

WÄLDER:Volaille

Poulet rôti de Dachsberg 21,90 €
poêlé au beurre aux herbes. Tranches de potiron avec de l'huile de pépins et des graines grillées, pommes de terre au persil de Stühlingen.

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 €

- Lanières de poitrine de poulet glacées 19,90 €

- Rumsteck de bœuf de pâturage WÄLDER 27,90 €

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

WÄLDER:Végétarien

Semmelknödel à la roquette sur ragout de champignons 15,90 €

avec une petite salade mixte

Gnocchis de pommes de terre aux épinards – vegan  16,90 €
avec crème au thym

Ragoût de potiron et tomates



Spätzle au fromage 13,90 €

avec fromage de montagne, crème et oignons fondants dorés

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Rösti

RÖSTI – avec:

- Œuf au plat – végétarien  14,90 €
- Bacon et œuf au plat 16,90 €
- Légumes grillés – vegan  15,90 €
- Truite saumonée fumée à chaud et crème fraîche 20,90 €
- Champignons sautés gratinés avec fromage de montagne de la Forêt-Noire

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 4,90 €

1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,50 €

Spätzle avec sauce à la crème 4,90 €

Spaghetti de la ferme Zapf, avec sauce bolognaise 11,90 €

de bœuf élevé localement

Escalope panée avec frites 12,50 €



WÄLDER:Nachtisch

DESSERT

Crème caramel aux griottes avec compote de cerises Glace au chocolat	8,90 €
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 €
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 €