

# 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 €

**Ragoût de veau à la crème avec champignons de Paris** 24,90 €

avec brocoli et nouilles au beurre

**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 au lard

## 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

**Coq fermier de Dachsberg [blanc et cuisse]** 22,90 €

sur sauce aux truffes, accompagné de choux de Bruxelles aux oignons fondants et de croquettes de pommes de terre

# 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

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