

# 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 aïrelles, pain de pommes de terre grillé de Schluchsee et beurre

**Truite saumonée en roulade de Flädle** 16,90 €

crème fraîche à l'aneth et caviar de truite

## 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 crémeuse aux cèpes avec croûtons au romarin** – végétarien  7,90 €

**Soupe de goulasch de WÄLDER** Terrine 12,90 €

avec pommes de terre, poivrons et oignons Tasse 9,90 €

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Classiques

**Raviolis de la région (WÄLDER:Maultaschen)** 18,90 €  
trois raviolis artisanaux de porc de pay souabe, épinards, lard, oignons brun fondu, lamelles de chou frisé

**Schnitzel pané de porc local** 19,90 €  
découpé dans le filet, servi avec des frites.  
1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,90 €

**Cordon bleu de porc local** 23,90 €  
découpé dans le filet, farci de jambon de la Forêt-Noire et de fromage de montagne, servi avec des frites  
1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,90 €

**Ragoût de cerf aux champignons des bois à la crème** 29,90 €  
accompagné de chou rouge aux aïrelles, de quenelles de pommes de terre et de fondue de genévrier d'Althütten

**Schnitzel crémeux tendre de veau élevé en plein air** 28,90 €  
avec légumes braisés et des spaetzle au beurre

**Rumsteck de boeuf WÄLDER, 250 g** 34,90 €  
avec des oignons caramélisés, du beurre d'herbes fait maison, des légumes grillés, et des rösti aux herbes avec des cubes de bacon croustillants.

## WÄLDER:Fish

**Filet de omble chevalier poêlé des eaux locales** 26,90 €  
avec sauce aux écrevisses, légumes braisés et pommes de terre au persil

## WÄLDER:Poultry

**Blanc de poulet fermier rôti** 24,90 €  
jus à la truffe, légumes braisés et 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:**

- **Lamelles de raviolis de la région (Maultaschen)** 18,90 €

- **Schnitzel panés de porc local** 19,90 €

- **Filet de truite fumé de la Forêt-Noire** 24,90 €

- **Brochettes de poulet** 19,90 €

## WÄLDER:Végétarien

**Boules de pain à la roquette sur ragout de champignons** 15,90 €

**Spätzle au fromage à la crème** 15,90 €

avec fromage de montagne de Schluchsee, crème et oignons fondus dorés

**Camembert de chèvre flambé de la ferme Demeter Schulz** 19,90 €

avec différentes baies et salade d'herbes sauvages.

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Rösti

### RÖSTI avec:

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

- accompagné de frites 5,90 €

- accompagné de pommes de terre sautées 6,90 €

### 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 17,90 €

salade de saucisses, Bibeleskä (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

4,90 €  
0,90 €

### Spätzle avec sauce à la crème

5,90 €

### Saucisses de volaille avec salade de pommes de terre

9,90 €

### Spaghetti à la bolognaise au boeuf WÄLDER

11,90 €

### Escalope panée de porc local avec frites

12,50 €

# WÄLDER:Nachtisch

## DESSERT

### Banana Split

8,90 €

banane, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat, éclats d'amandes, chantilly

*Oui, nous savons que les bananes ne poussent pas en Forêt-Noire – mais quelques exceptions rendent la vie plus douce.*

### WÄLDER:Coupe

9,90 €

1 boule de glace aux noix, 1 boule de glace à la vanille, noix grillées, miel de jeunes pousses de sapin et crème chantilly

### Coupe de la Forêt-Noire

8,90 €

1 boule de glace à la vanille, 1 boule de glace au chocolat, cerises, eau-de-vie de cerises et crème chantilly

### Rêve de fruits

11,90 €

sorbet fraise, glace vanille, sorbet citron, salade de fruits maison, fruits frais et chantilly

### Rumtopf maison

11,90 €

avec glace à la cannelle

### Strudel aux pommes chaud

9,90 €

servi avec glace vanille et chantilly

### Affogato

5,50 €

expresso, 1 boule de glace à la vanille

### Affogato à la manière de notre pasteur

5,50 €

expresso, 1 boule de glace au chocolat

### Nos saveurs de glace



1 boule 1,90 €

Vanille | Chocolat | Noisette | Yaourt et myrtilles

glace à la cannelle | glace aux amandes grillées

Glace à la tarte de Linz | Sorbet au citron| Sorbet aux fraises



*Nos glaces viennent de l'Eckhof à Horben*

