

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

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 aux chanterelles à la crème au thym

8,90 €

Soupe de goulasch de WÄLDER

avec pommes de terre, poivrons et oignons

Terrine 12,90 €

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 fondus, lamelles de chou frisé	
Raviolis de la région [WÄLDER:Maultaschen] avec salade de pommes de terre	18,90 €
trois raviolis artisanaux de porc de pay souabe, épinards, lard, oignons brun fondus, lamelles de chou frisé	
Schpaghetti [Spaghettis] à la bolognaise	18,90 €
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	24,90 €
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 à la crème de veau de pâturage	27,90 €
aux champignons, au brocoli et aux pâtes en forme de cornet	
Schnitzel crémeux tendre de veau élevé en plein air	28,90 €
accompagné de légumes mijotés et de spätzle au beurre	
Rumsteck de boeuf WÄLDER, 250 g	38,90 €
avec des oignons caramélisés, du beurre aux herbes maison, des légumes mijotés et des röstis aux herbes avec des lardons	

WÄLDER:Fish

Filet de omble chevalier poêlé des eaux locales	26,90 €
avec du beurre d'amande, des légumes mijotés et des pommes de terre au persil	

WÄLDER:Poultry

Coq fermier à la sauce raffinée au riesling et aux champignons	24,90 €
avec des tagliatelles	

Il est possible de modifier les accompagnements. Nous facturons un supplément de 2 € pour ce service.

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 18,90 €

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

- Lanières de coq fermier 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 Mayer 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 fumée à chaud et crème fraîche 24,90 €
- Champignons sautés – vegan (V) 18,90 €
- 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 19,90 €

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

4,90 €

0,90 €

Spätzle avec sauce à la crème 5,90 €

Spaghetti à la bolognaise au bœuf WÄLDER 11,90 €

Escalope panée de porc local avec frites 12,90 €

Il est possible de modifier les accompagnements. Nous facturons un supplément de 2 € pour ce service.

WÄLDER:Nachtisch

DESSERT

WÄLDER:Ziissch 7,90 €

2 boules de sorbet au citron au vin mousseux de la Forêt-Noire

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

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

Petits gâteaux cuits au four 3,90 €

- accompagnés d'une sauce à la vanille 5,40 €

- accompagnés d'une boule de glace 6,40 €

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

Café glacé 7,90 €

Café froid, 2 boules de glace à la vanille et de la crème fouettée

Chocolat glacé 7,90 €

Chocolat froid, 1 boule de glace au chocolat, 1 boule de glace à la vanille et de la crème fouettée

Nos saveurs de glace 1 boule 2,50 €

Vanille | Chocolat | Noisette | Yaourt et myrtilles

Cookies | Crème aigre au basilic

Café au lait au Baileys | Sorbet au citron | Sorbet aux fraises

1 portion de crème fouettée 1,00 €



Nos glaces viennent de l'Eckhof à Horben

