

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

Rosbif froid, rosé,	18,90 €
----------------------------	----------------

gratin de potiron et pommes de terre, salade de mâche

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	7,90 €
--	---------------

– végétarien 

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 fondus, 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 airelles, 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 des carottes aux herbes glacées 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, épinards frais et pommes de terre au persil

WÄLDER:Poultry

Blanc de poulet fermier rôti 24,90 €

jus à la truffe, céleri à la crème de sésame 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 €
--	---------

- Médallions de dinde fermière du lac de Constance	22,90 €
--	---------

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  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, 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 €

Saucisses de volaille avec salade de pommes de terre

9,90 €

Spaghetti à la bolognaise au bœuf 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 parfait glacé à la vanille

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 |

Sorbet au citron | Sorbet aux fraises | La glace à la tarte aux pommes de grand-mère



Nos glaces viennent de l'Eckhof à Horben

