

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	
Bœuf en gelée avec rémoulade classique	15,90 €
salade de girolles	

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 girolles avec crème au thym – végétarien 	6,90 €
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 €
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 veau à la crème avec des girolles	25,90 €
avec brocoli aux amandes et des pâtes	
Schnitzel crémeux tendre de veau élevé en plein air	25,90 €
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	24,90 €
avec une sauce à la cerfeuil, épinards sautés et pommes de terre persillées.	

WÄLDER:Poultry

Poulet fermier [Poitrine & Cuisse]	22,90 €
servi avec une sauce au truffe, du chou-rave à la crème de muscade, et des croquettes de pommes de terre croustillantes.	

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 €

- Médailles 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 15,90 €

avec fromage de montagne, crème, oignons fondants 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 4,90 €
1 portion de ketchup et de mayonnaise 0,90 €

Spätzle avec sauce à la crème 4,90 €

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	
<i>[Oui, nous savons que les bananes ne poussent pas en Forêt-Noire – mais quelques exceptions rendent la vie plus douce.]</i>	
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	
Parfait glacé au miel de forêt	8,90 €
crème aigre au miel de pousses d'épicéa de la Forêt-Noire et noix caramélisées	
Strudel aux pommes chaud	9,90 €
servi avec glace vanille et chantilly	
Café glacé	7,90 €
café froid, 2 boules de glace à la vanille et de la crème fouettée	
Chocolat glacé	7,90 €
chocolat froid, 2 boules de glace à la vanille et de la crème fouettée	
Affogato	6,50 €
expresso, 1 boule de glace à la vanille	
Affogato à la manière de notre pasteur	6,50 €
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	