

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

Boeuf en gelée avec rémoulade 16,90 €

Cocktail d'asperges en pâte feuilletée

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 de carottes de printemps – végétarien 6,90 €

Avec croutons au gingembre

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 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 0,90 €

Ragoût de veau à la crème avec des champignons frais 24,90 €

Servi avec des pointes d'asperges vertes et des macaroni torsadés.

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 aux asperges et 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:

- Deux schnitzels panés de porc local	19,90 €
---------------------------------------	---------

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

- Médallions de dinde en plein air de la ferme	22,90 €
--	---------

WÄLDER:Végétarien

Boules de pain à l'ail sauvage sur ragout de champignons	14,90 €
---	----------------

Spätzle au fromage	17,90 €
---------------------------	----------------

Avec fromage de montagne, crème, oignons fondants dorés et petite salade d'accompagnement.

Camembert de chèvre flambé	18,90 €
-----------------------------------	----------------

Avec ragout coloré d'asperges 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 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 16,90 €

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

Saucisses de volaille avec salade de pommes de terre

Spaghetti à la bolognaise au bœuf WÄLDER

Escalope panée avec frites



4,90 €

0,90 €

4,90 €

9,90 €

11,90 €

12,50 €

WÄLDER:Nachtisch

DESSERT

Coupe glacée aux fraises fraîches

11,90 €

Glace vanille, fraises fraîches, purée de fraises, éclats de noisettes caramélisées, 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

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

Duo séduisant

6,50 €

2 cl de liqueur d'œufs, expresso, chantilly

Affogato

6,50 €

Expresso, 1 boule de glace à la vanille

Nos saveurs de glace

1 boule 1,90 €

Vanille | Chocolat | Noisette | Yaourt et myrtilles |
Sorbet au citron | Sorbet aux fraises