

## Salate & Vorspeisen

---

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>(a1,i,g,l)</sup>	7,50€
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing Petite salade mêlée: Crudités/ croûtons/ vinaigrette maison	
<b>Feldsalat</b> <sup>(a1,i,g,l)</sup>	9,50€
Speck/ "Kracherle"/ Apfel/ Kartoffeldressing Salade de mâche: Lard/ croûtons/ pomme/ vinaigrette de pommes de terre)	
<b>Gebackene Gänsefleischpraline</b> <sup>(a1,k,i,e,l)</sup>	12,00€
Endiviensalat/ Ananas- Dattel- Chutney/ Erdnusscrème Cromesquis d' oie Chicorée/ chutney d'ananas et de dattes/ crème à la cacahouète	
<b>Räucherforelle</b> <sup>(a1,c,d,g,l)</sup>	14,00€
Rote- Bete- Carpaccio/ Apfel- Meerrettich- Crème/ Blinis/ Feldsalat Truite fumée Carpaccio de betterave rouge/ crème au raifort et à la pomme/ blinis/ salade de mâche	

## Suppen

---

<b>Doppelte Kraftbrühe</b> <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>	8,50€
Steinpilzravioli/ Gemüseeinlage Consommé double/ ravioles aux cèpes/ légumes	
<b>Kürbissuppe (vegan)</b> <sup>(e,f,g,i,k,l)</sup>	8,50€
Maronen/ Nüsse/ Kürbiskernöl Velouté de potiron (végan)/ marrons/ noix/ huile de graines	
<b>Champignoncrèmesuppe</b> <sup>(a1,g,i,l)</sup>	8,50€
"Kracherle"/ Gemüseeinlage/ Schnittlauch Velouté de champignons/ croûtons/ légumes/ ciboulette	

Alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, können auch als kleine Portion (abzüglich 3,00€) bestellt werden.

# Badisches Vesper

---

**Salatschale „Waldhotel“** <sup>(a1,a2,g,l,i)</sup> 9,50€

Schinken/ Käse/ Eier/ Rohkost/ Hausdressing

Saladier « Waldhotel » Jambon/ fromage/ œufs/ crudités/ vinaigrette maison

**Wurstsalat** <sup>(3,2,8,1,g)</sup> 11,50€/ 10,50€

Wahlweise mit oder ohne Käse

Salade vigneronne/ Au choix avec ou sans fromage

**Gebratene Maultaschen** <sup>(a1,2,c,g,i,j)</sup> 10,50€

Kartoffelsalat/ Zwiebelschmelze

Maultaschen (ravioles farcies) poêlées/ salade de pommes de terre/ fondue d'oignons

**„Waldhotel Vesper“** <sup>(2,3,8,a1,c,g,1,i,j)</sup> 14,50€

Kleine Leckereien aus der Waldhotelküche mit 2cl Kirschwasser

Casse-croûte à la mode du Waldhotel avec 2cl de Kirsch

**Feinschmeckersalat“ mit Geflügel** <sup>(a1,a2,d,l,i)</sup> 14,00€

Blattsalate/ Rohkostsalate/ „Kracherle“

Salade gourmande : Salade verte/ crudité/ croûtons/ volaille

**„Feinschmeckersalat“ mit Fisch** <sup>(a1,a2,d,l,i)</sup> 16,50€

Blattsalate/ Rohkostsalate/ „Kracherle“

Salade gourmande: Salade verte/ crudités/ croûtons/ poisson

**Leckere Flammkuchen** |Tartes flambées maison

... Elsässer Art (Sauerrahm/ Speck/ Zwiebeln) <sup>(3a1,g,i)</sup> 9,50€

À la mode alsacienne (crème/ lardons/ oignons)

... Elsässer Art mit Käse <sup>(3a1,g,i)</sup> 9,90€

À la mode alsacienne avec fromage

... Vegetarisch (Sauerrahm/ Kürbis/ Rote Zwiebeln/ Feta/ Feldsalat) <sup>(a1,g,i,l)</sup> 9,50€

Végétarienne (crème/ potiron/ oignons/ feta/ salade de mâche)

Alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, können auch als kleine Portion (abzüglich 3,00€) bestellt werden.

## Vegetarische und Vegane Hauptgänge

---

<b>Veganes Kartoffelrösti</b> <sup>(g,l)</sup>	14,00€
Sauerkraut/ Pilze/ Maronen Rösti de pommes de terre végan/ choucroute/ champignons/ marrons	
<b>Gratinierte Haselnuss- Spätzle</b> <sup>(a1,c,g,i,l,j,k)</sup>	14,00€*
Maronen/ Preiselbeeren Gratin de spaetzle à la noisette/ marrons/airelles	
<b>Pilzrisotto</b> <sup>(g,l,i,j)</sup>	16,00€*
Kürbischutney Risotto aux champignons/ chutney de potiron	
<b>Steinpilzravioli</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup>	16,00€*
Maronen/ Salbeibutter/ Parmesan Ravioles aux cèpes/ marrons/beurre à la sauge/ parmesan	

## Fisch

---

<b>Gebratene Fjord Lachsforelle</b> <sup>(a1,l,g,i,d)</sup>	24,00€*
Pilzrisotto/ Romanesco/ Sanfransauce Truite saumonée de Norvège poêlée Risotto aux champignons/ salade de chou romanesco/ sauce au safran	
<b>Gebratener Kabeljau</b> <sup>(a1,l,g,i,d)</sup>	22,50€*
Rosenkohl- Kartoffelsalat/ Hausfrauensauce Cabillaud poêlée/ salade de chou de Bruxelles et de pommes de terre/ sauce à l'ancienne	
<b>Pochierter Heilbutt</b> <sup>(a1,l,i,d)</sup>	25,00€*
Geräuchertes Selleriepüree/ Champignon- Lauchgemüse/ Gutedelsauce Filet de flétan poché/ purée de céleri fumée/ champignons et poivrons/ sauce au vin blanc	
<b>Bouillabaisse von Edelfischen</b> <sup>(a1,b,e,c,d,g,i,j,l)</sup>	26,00€*
Muscheln / Riesengarnele / Kartoffeln / Sauce Rouille / Knoblauchcroûtons Bouillabaisse (Moules / gamba / pommes de terre / sauce rouille / croûtons à l'ail)	

Alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, können auch als kleine Portion (abzüglich 3,00€) bestellt werden.

# Fleisch

---

<b>Schweinefilet</b> <sup>(a1,i,j,g,c)</sup>	23,00€
Feine Nudeln/ Marktgemüse/ Pommery- Senfsauce Filet de porc/ nouilles/ légumes racines/ sauce à la moutarde de Meaux pommery	
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> <sup>(a1,g,i,l,j,2,3)</sup>	24,00€*
Kartoffelpüree/ Wurzelgemüse/ Spätburgundersauce Paupiette de bœuf braisée/ purée de pommes de terre/ légumes racines/ sauce au pinot noir	
<b>Gebratene Gänsekeule</b> <sup>(a1,g,i,l)</sup>	24,50€
Kartoffelkloß/ Gewürzrotkraut/ Maronen/ Portweinjus Cuisse d' oie lôtie/ quenelles de pommes de terre/ chou rouge aux épices/ marrons/ jus au porto	
<b>Geschmorte Iberico- Schweinebäckle</b> <sup>(a1,g,i,l)</sup>	25,00€*
Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Gewürzjus Joues de porc ibérique braisées/ purée de pommes de terre/ choucroute/ jus aux épices	
<b>Paniertes Kalbsschnitzel "Wiener Art"</b> <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>	26,00€*
Wurzelgemüse/ Beilage nach Wahl Escalope de veau à la viennoise/ légumes racines/ garniture au choix	

<b>Beilagen zur Wahl:</b>	Pommes Frites / Brägele <sup>(g,l)</sup> / Kartoffelrösti
Garnitures au choix :	Pommes Frites / Pommes sautées / Rösti

Alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, können auch als kleine Portion (abzüglich 3,00€) bestellt werden.

# Desserts und Eis

---

<b>Crème Caramel</b> <sup>(c,g,l)</sup> Kumquat- Kompott Crème caramel/ compoté de kumquats	8,00€
<b>Joghurt- Quitten- Schnitte</b> <sup>(a1,c,g,l)</sup> Gebrannte-Mandel- Eis/ Fruchtsauce Entremet au yaourt et aux coings/ crème glacée aux amandes grillés	8,50€
<b>Halbgefrorener Markgräfler Eisguglhupf</b> <sup>(c,l,g,a,i,)</sup> Marinierte Gewürzkirschen Kougelhupf glacé/ cerises marinées aux épices	8,50€
<b>Winterzauber</b> <sup>(l,g,c)</sup> Waldfrucht- Sorbet/ Gutedelschaum/ Zimtrumble La magie hivernale: Sorbet aux fruits des bois/ mousse au vin blanc/ crumble à la cannelle	8,50€
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> Vanillesauce/ auf Wunsch mit Rosinen Kaiserschmarrn (Crêpe de l'empereur)/ sauce à la vanille/ raisins de rhum	9,00€
<b>Lebkuchenmousse</b> <sup>(c,l,g)</sup> Blutorangen- Sorbet/ Vanillesauce Mousse au pain d'épices/ sorbet à l'orange sanguines/ sauce à la vanille	9,50€
<b>„Café Gourmand“</b> <sup>(a1,c,g,h1,h2,l)</sup> Kleine Dessertvariation mit Espresso oder Tee Café gourmand: Petite ronde de desserts avec expresso ou thé	10,00€
<b>Käseteller vom Maître Affineur Waltmann</b> <sup>(a1,g,h1,h2,h3,h5)</sup> Une assiette gourmande de fromages du Maître Fromager Affineur Monsieur Waltmann	14,50€*
<b>Crèmeeis &amp; Sorbets</b> <sup>(h,c,l,g)</sup> Vanille / Schoko / Joghurt / Gebrannte Mandel / Weiße Schokolade / Erdbeere Zitrone / Mango / Sauerkirsche / Waldfrucht / Blutorange/Schwarze Johannisbeere Vanille / chocolat / yaourt / amandes grillées / chocolat blanc Fraise / citron / mangue / griotte / fruit sauvage / orange sanguine / cassis	2,90€

Alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, können auch als kleine Portion (abzüglich 3,00€) bestellt werden.

# Empfehlungen des Küchenteams

---

## **Gegrilltes Filetsteak vom Simmentaler Rind**<sup>(a1,g,i,l)</sup>

Kartoffelrösti/ Wurzelgemüse/ Portwein- Schalottenjus

Filet de bœuf « Simmental » grillé

Rösti/ légumes racines / jus aux échalotes et au porto

200g: 30,00€

300g: 36,00€

---

## **Gebratene Kalbsleber**<sup>(g,l,a1,l)</sup>

Kartoffelpüree/ Romanesco/ Apfelsauce

Foie de veau poêlé

Purée de pommes de terre/ romanesco/ sauce à la pomme

21,00€\*

---

## **„SulzBurger“**

### **vom Galloway- Rind**<sup>(a1,g,i,l,j)</sup>

Galloway- Rinderbratling/ Rote- Zwiebeln/ Cheddar/

Feldsalat/ Preiselbeer- Chutney/ Pommes- Frites

Steak haché de bœuf « Galloway » / oignons rouges / cheddar /

salade de mâche / chutney d'airelles / frites

22,50€ \*

---

## **Rehragoût**<sup>(a1,c,g,i,l)</sup>

Spätzle/ Gewürzrotkraut/ Preiselbeer- Rahmsauce

Civet de chevreuil

Spaetzle / chou rouge aux épices / crème aux airelles

25,00€\*



## Für unsere kleinen Gäste



---

<b>Doppelte Kraftbrühe mit Suppennudeln</b> <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>	3,50€
Consommé double aux nouilles	
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>(g,i,l)</sup>	3,50€
Velouté de tomates	
<b>Kindersalat</b> <sup>(a1,a2,a5,h1,h3,h5,c,g,i,l)</sup>	3,50€
Salade pour les enfants	
<b>Lachsfilet gebraten / Reis / Gemüse</b> <sup>(a1,c,d,g,k,l)</sup>	8,50€
Filet de saumon poêlé / riz / légumes	
<b>Gebratene Putenstreifen / Nudeln / Gemüse</b> <sup>(a1,c,g,l)</sup>	8,50€
Lanières de dinde / pâtes / légumes	
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>	6,00€
Pâtes avec une sauce tomates	
<b>Nudeln mit Rahmsauce</b> <sup>(a1,c,g)</sup>	6,00€
Pâtes à la crème	
<b>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes</b> <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>	9,50€
Escalope de veau avec frites	
<b>Milchshake ( Schokolade / Vanille / Erdbeere)</b> <sup>(h,c,g)</sup>	3,50€
Milk-shake (Chocolat / vanille / fraise)	
<b>Kinderbecher (2 Kugeln)</b> <sup>(h,c,g)</sup>	2,50€
Coupe pour les enfants (2 boules)	
<b>Obstsalat</b> <sup>(2)</sup>	3,50€
Salade de fruits	

Alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, können auch als kleine Portion (abzüglich 3,00€) bestellt werden.