



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

VORSPEISEN

Appetizers | Entrées

Schwarzwälder Schinken | Bauernbrot 8,00 €

Black Forest Ham | Butter | Farmhouse Bread

Jambon de la Forêt-Noire | beurre | pain de campagne

Schwarzwälder Quartett | Bauernbrot 8,00 €

(Schwarzwälder Schinken | Leberwurst | Blutwurst | Sülze)

Black Forest Quartet | farmhouse bread
(Black Forest ham | home-made Sausages)

Quatuor de la Forêt-Noire | Pain paysan
(Jambon de la Forêt-Noire | saucisses maison)

SALATTELLER

SALAD-PLATE | ASSIETTE DE SALADE

Blattsalat mit unserem Hausdressing 5,00 €

Leaf salad with our house dressing

Salade verte avec notre vinaigrette maison



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Kleiner Salatteller 6,00 €
(Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat)

Small salad plate
(various raw vegetable salads and leaf salads)

Petite assiette de salade
(différentes salades de crudités et salade verte)

Großer Salatteller 10,00 €

Large salad plate

Grande assiette de salade

BESONDERE EMPFEHLUNG

SPECIAL RECOMMENDATIONS | RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES

Schwarzwälder Grill-Teller 25,00 €
(Rumpsteak | Schweinesteak | gegrillte Wurst | Zwiebeln |
hausgemachter Kräuterbutter | Bratkartoffeln)

Black Forest Grill Pot
(rump steak | pork steak | grilled sausage | onions |
homemade herb butter | fried potatoes)

Marmite de grillades de la Forêt-Noire
(rumsteck | steak de porc | saucisse grillée | oignons |
beurre aux herbes maison | pommes de terre sautées)



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

RIND

BEEF | BŒUF

Zwiebelrostbraten | Bratensoße | Bratkartoffeln 25,50 €

Roast beef with onions | gravy | fried potatoes

Rôti aux oignons | sauce de rôti | pommes de terre sautées

Rumpsteak „ThälerHäusle“ (Ochsensteak) 27,50 €
hausgemachter Kräuterbutter | Zwiebeln | Pommes frites

Rump steak "ThälerHäusle"
homemade herb butter | onions | French fries

Rumpsteck "ThälerHäusle"
beurre aux herbes maison | oignons | pommes frites

Rumpsteak | Pfefferrahmsoße | Kroketten 27,50 €

Rump steak | pepper cream sauce | croquettes

Rumpsteck | sauce à la crème au poivre | croquettes

Unsere Pfefferrahmsauce gibt es für Sie auch gerne "extra scharf"!

If you love a bit of hearty, please order our pepper sauce "extra hot"

Si vous l'aiméz un petit peu épicé, commandez notre sauce au poivre épicé!



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

SCHWEIN

PORK | PORC

Schweineschnitzel paniert | Bratensoße | Pommes frites 15,00 €

Breaded pork cutlet | gravy | French fries

Escalope de porc panée | sauce de rôti | pommes frites

Schweineschnitzel unpaniert | Rahmsoße | hausgemachte Spätzle 15,00 €

Unbreaded pork schnitzel | cream sauce | homemade Spätzle

Escalope de porc non panée | sauce à la crème | Spätzle maison

Schweinemedallions | Pilz- Rahmsoße | hausgemachte Spätzle 21,00 €

Pork medallions | mushroom cream sauce | homemade Spätzle

Médallions de porc | sauce aux champignons et à la crème | Spätzle maison

Schweinerückensteak "Schweizer Art"
(mit Pilzen und Käse überbacken) | Bratensoße | Pommes frites 19,00 €

Pork loin steak with mushrooms and cheese au gratin |
gravy | French fries

Steak de longe de porc gratiné aux champignons et au fromage |
sauce de rôti | pommes frites



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Cordon bleu paniert 18,00 €
gefüllt mit Käse und Schinken | Bratensoße | Pommes frites

Cordon bleu breaded
filled with cheese and ham | gravy | French fries

Cordon bleu pané
farci au fromage et jambon | sauce de rôti | pommes frites

PUTE

TURKEY | DINDE

Putenschnitzel unpaniert | Rahmsoße | Kroketten 17,00 €

Turkey escalope unbreaded | cream sauce | croquettes

Escalope de dinde non panée | sauce à la crème | croquettes

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

Käsespätzle | abgeschmälzte Zwiebeln 13,00 €

Cheese-Spätzle | onions with peeled skin

Spätzle au fromage | oignons rissolés



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Gebackener Camembert | Preiselbeeren | Buttertoast 13,00 €

Baked Camembert | cranberries | buttered toast

Camembert cuit au four | airelles rouges | toast beurré

Kartoffelpuffer | Apfelmus 10,00 €

Potato pancakes | Apple-puree

Galettes de pommes de terre | compote de pommes

Hausgemachte vegetarische Maultaschen | Zwiebeln 14,00 €

Homemade vegetarian Maultaschen (Ravioli) | onions

Maultaschen végétariens faits maison | oignons

FISCHGERICHTE

FISH | POISSON

Fangfrische Schwarzwälder Regenbogen- Forelle "Müllerin Art"
| Mandelbutter | Salzkartoffeln 23,50 €

Rainbow trout floured | almond butter |
boiled potatoes

Truite arc-en-ciel farcie | beurre aux amandes |
pommes de terre vapeur



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Fangfrische Schwarzwälder Regenbogen- Forelle "Blau"
I Nussbutter I Salzkartoffeln 23,50 €

Rainbow trout cooked I nut butter I boiled potatoes

Truite arc-en-ciel cuite I beurre de noix I pommes de terre vapeur

Gebratenes Zanderfilet I Mandelbutter I Salzkartoffeln 23,50 €

Fried pike-perch fillet I almond butter I boiled potatoes

Filet de sandre rôti I beurre aux amandes I pommes de terre vapeur

VESPERKARTE

COLD DISHES | PLATS FROIDS

Wurstsalat I Bauernbrot 10,50 €

Sausage salad I farmhouse bread

Salade de saucisses I pain paysan

Wurstsalat "Schweizer Art" (mit Käse) I Bauernbrot 11,50 €

Sausage salad with cheese I farmhouse bread

Salade de saucisses et fromage I pain paysan



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Hausmacherteller | Bauernbrot 11,50 €

Home-made plate (black pudding, aspic, liver sausage) | farmhouse bread

Assiette maison (boudin noir, aspic, saucisse de foie) | pain paysan

Original Schwarzwälder Schinken | Bauernbrot 13,50 €

Original Black Forest ham | farmhouse bread

Original Jambon de la Forêt-Noire | pain paysan

Geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich | Butter | Bauernbrot 13,50 €

Smoked trout fillet | creamed horseradish | butter | farmhouse bread

Filet de truite fumé | raifort à la crème | Beurre | pain de campagne

Käsebrot 12,50 €

Cheese bread

Pain au fromage

Zusätzlich finden Sie auf unsere Tageskarte besondere regionale und saisonale Gerichte, sowie leckere Desserts.