

Vorspeisen

entrees

Waldhotel Haussalat ^{a, h, j, i} <i>Salade mêlée „Waldhotel“</i>	€ 8,50
Gro�er Waldhotel Haussalat ^{a, h, j, i} <i>Grande salade mêlée „Waldhotel“</i>	€ 15,00
Herbstlicher Salat mit gebratener Wachtel an Linsen Vinaigrette <i>Salade d'automne, caille grille, vinaigrette de lentilles</i>	€ 21,00
Oxtail Consommé mit Markkl�o�schen und Gemüse ^{a1 a, c} <i>Consommé d'oxtail avec quenelles de moelle et légumes</i>	€ 12,50
Crème- Suppe des Tages mit Croûtons und Kräutern ^g <i>Potage du jour, croûtons et herbes aromatiques</i>	€ 11,50
Waldhotel K�asesouffl� Gruyère Soufflé an Parmesansauce ^{a, c, g} <i>Soufflé au Gruyère, sauce au parmesan</i>	€ 12,50
Hausgemachte Entenpastete mit Rotwein-Zwiebel-Confit und Salat <i>Pâté de canard en croute fait maison confit d'oignons au vin rouge et salade</i>	€ 19,50

Hauptgänge

Plats

Bad Sulzburger Kalbsschnitzel

mit Beilagensalat

Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a1}

€ 30,00

Escalope viennoise de veau avec frites ou pomme de terre sautées, salade

Geschmorte Rindschulter an Portwein Jus

mit Gemüse und Nudeln

€ 32,00

Epaule de bœuf braisée au jus de porto avec légumes et nouilles

Zwiebelrostbraten

mit Gemüse und Röstkartoffeln

€ 33,50

*Rumpsteack grillé, Sauce vin Rouge et Oignons ,
légumes et pommes de terre sautées*

Ragout vom Heimischen Reh

mit Rotkraut und Spätzle

€ 35,00

Ragoût de chevreuil de la Region avec chou rouge et spätzle

Perlhuhn Brust

an Rotwein Jus mit Gemüse und Linguini

€ 34,00

Suprême de pintade, Sauce vin rouge , légumes et linguini

Fisch des Tages à la Chef^{g, d, h}

€ 34,50

Poisson du jour à la chef

Vegetarisch

Végétarien

Steinpilz- Ravioli

an Waldpilzrahmsauce und Parmesan ^{a, g} € 21,00

Ravioli au cèpes, sauce crème aux champignons

Spinat- Ricotta- Ravioli,

an Tomatensugo ^{a, g} € 21,00

Ravioli de ricotta-épinards, sugo tomates

Linguini

an Trüffelrahmsauce mit Gemüse ^{f, g} € 28,00

Linguini, sauce à la crème à la truffe avec légumes

Dessert und Käse

Dessert et fromage

Schmand Tarte

mit marinierte Früchte und Zitronen Sorbet € 12,50

Tarte à la crème avec fruits marinés et Sorbet au citron

Crème Brulée a L'Orange

€ 11,00

Crème brûlée à l'orange

Mousse au Chocolat

mit Rotwein Birnen und Vanille Eis € 12,50

Mousse au chocolat avec poires au vin rouge et glace à la vanille

Käseteller

mit Feigensenf und Birnenschutney ^{a, o, h, j} € 11,50

Assiette de fromages avec moutarde aux figues et chutney de poires

Sorbets & Eissorten

Gerne finden Sie unsere Sorbets & Eissorten bei Anfrage auf unserer Eiskarte

Variation sorbets ou glaces (demandez la carte des glaces)