Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons
Salades de crudités | Salade verte | Croûtons

Tunibeger Feldsalat 13
Croutons | Ei | Speck | Hausdressing
Zur Auswahl: mit gebackenem Champignon und Knoblauch-Kräutercreme +7,50
Salade de mâche « Tunibeger » Croûtons | Œuf | Lardons | Vinaigrette maison
Au choix : avec champignon rôti et mayonnaise à l'ail (+7,50)

Räucherlachs-Crêpes-Roulade 17,50
Frischkäse | Rote-Bete | Orangen | Salat-Bouquet
Roulade de saumon fumé au crêpe | fromage frais | betterave rouge | oranges | bouquet de salade

Frühlingsrolle – Ring den „Schwarzwald" 16,50
Hausgemachte Frühlingsrolle | Schwarzwälder Landschwein
Rettich-Gurkensalat | Süß-Scharf Sauce | Nuoc mam chamsauce
Rouleau de printemps - Rừng đen « Forêt-Noire » | Rouleau de printemps maison
Porc de la Forêt-Noire | Salade de radis et de concombres | Sauce aigre-piquante

Rosa gebratenes Kalbstafelspitz Carpaccio 18
Blumenkohl-Crème | Nussbutter | geröstete Haselnüsse
Carpaccio de noix de veau rosé | crème de chou-fleur | beurre noisette | noisettes grillées

Zweierlei vom Kürbis 16
Ziegenkäsemousse | Kürbiskern-Öl | gerösteten Kürbiskernen | Ruccola
Mousse | Fromage de chèvre | Huile de pépins de courge | Pépins de courge torréfiés | Roquette

Entenleber Crème Brûlée 18
Portweingel | Quitten | Feldsalat und Butter-Brioche
Crème brûlée de foie de canard | gel de porto | coings | bouquet de salade et brioche au beurre

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Suppen

Kürbis-Cremesuppe 14
Kokosnuss | Ingwer | Ras el Hanout | gebackene Garnele im Kartoffelmantel
Crème de potiron | Noix de coco | Gingembre | Ras el-hanout | crevettes rôties en croûte de pomme de terre

Blumenkohl-Cremesuppe 15
geröstetem Blumenkohl | braune Butter | Haselnüsse | Petersilie
chou-fleur rôti | chou-fleur rôti | beurre noisette | noisettes | persil

Fleisch

Geschmortes Hirsch-Ragout „Engadiner Art" 36
Speck | Perlzwiebeln | sautierter Rosenkohl | Preiselbeerbirne
hausgemachte Spätzle
Ragoût de cerf braisé « façon Engadine » Lard | petits oignons | choux de Bruxelles sautés | poire aux airelles | Spätzle maison

Coq au Vin vom Schwarzwälder Landhuhn 32
Markgräfler Spätburgunder | Speck | Champignons | Tagliatelle
Coq au vin de la Forêt-Noire | Spätburgunder de Markgräflerland | lard | champignons | tagliatelles

Wildschweinrückensteak aus heimischer Jagd 32
Wildjus | Rahmwirsing | Kürbis-Tortelloni | Preiselbeeren
Steak de filet de sanglier issu de la chasse locale | Jus de gibier | Chou de Milan à la crème | Tortelloni au potiron | Airelles

Geschnetzelte Kalbsleber nach Badischer Art 34
Schalotten | Jus | mit Sahne verfeinert | Bratkartoffeln
Émincé de foie de veau façon badoise | Échalotes | jus | lié à la crème | pommes de terre sautées

Wiener Schnitzel vom Kalb 34
Pommes frites oder Bratkartoffeln
Escalope viennoise de veau — Frites ou pommes de terre sautées

ergänzender Beilagensalat 7
Salade d'accompagnement

Fisch

Lachsfilet unter der Sesamkruste 36
Miso-Sud | Pak Choi | Shiitake | Edamame und Jasminreis
Filet de saumon en croûte de sésame | Bouillon au miso | Pak choï | Shiitakés | Edamames et riz au jasmin

Wolfsbarsch-Filet gebraten 36
Gutedel-Schaum | sautierter Rosenkohl | Pommes-Rissolees
Mousse Gutedel | Choux de Bruxelles sautés | Frites rissolées

Vegetarisch | Vegan

Orientalische Bowl mit Blumenkohl-Falafel
Rote-Bete | Cous Cous | Trauben | Granatapfel | Hummus | Ruccola
Minz-Petersilien-Sauce
Bowl oriental au falafel de chou-fleur | chou rouge | couscous | raisins | grenade | houmous | salade et sauce menthe-persil

Wahlweise: als Vorspeise 16
als Hauptspeise 24

Kürbis-Tortelloni 28
Spinat à la crème mit Gorgonzola |Pinienkerne | Kirschtomaten
Tortelloni au potiron | Épinards à la crème au gorgonzola | Pignons de pin | Tomates cerises

Rote-Bete-Gnocchis 28
Rote-Betesauce | geröstete Walnüsse | Rucola (vegan)
Gnocchis à la betterave | Sauce à la betterave | noix grillées | roquette (végan)

Käsespätzle 28
gebackener Birne | Röstzwiebeln | Brokkoli | Preiselbeeren
Spätzle au fromage | Poire rôtie | Oignons frits | Brocoli | Airelles

Dessert

Nougat-Parfait 16
Kakao-Crunch | Mango und Orangen
Croustillant au cacao | Mangue et orange

Maronenmousse 16,50
Kürbiskuchen | Walnuss-Eis
Mousse aux marrons | Gâteau à la citrouille | Glace aux noix

Gebackene Apfelringe 16
Zimt | Vanillecreme | Honig-Eis
Rondelles de pommes cuites au four | Cannelle | Crème à la vanille | Glace au miel

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 13
Assiette de fromages | Moutarde aux figues | Noix | Raisins

Affogato | Vanilleeis | Espresso 6
Affogato | Glace à la vanille | Espresso

Oder darf es zum Abschluss noch etwas Süßes von unserer Eiskarte sein?