

## *Spécialités classiques de notre Restaurant «Dorfstuben»*

<i>Tripes à l'aigre-doux, pommes de terre sautées</i>	€ 16,50
<i>Lentilles «à la Souabe», saucisses pâtes-maison «Spaetzle»<sup>2,3</sup></i>	€ 17,00
<i>Ravioles-maison dans leur bouillon à l'émincé d'oignons poêlés et à la chapelure salade mixte<sup>2,3</sup></i>	€ 19,50
<i>Poitrine de veau farcie aux salsifis braisée sauce à la crème, salade de pommes de terre feuilles de laitue<sup>2,3</sup></i>	€ 22,00
<i>Ragoût de cerf, sauce aux airelles, champignons quenelles de pommes de terre poêlées aux aromates<sup>2,3</sup></i>	€ 24,00
<i>Escalope de veau de lait à la crème «à la Badoise» champignons, pâtes fines-maison</i>	€ 25,00
<i>Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons raviole-maison, salade composée pâtes-maison «Spaetzle»<sup>2,3</sup></i>	€ 29,00

*Tous ces plats sont également servis en demi-portion.*

## **Spécialités de la région: Les Suggestions de notre Chef**

### **Hors d'œuvres**

<i>Carpaccio de filet de veau de lait mariné cru au fromage d'Albe râpé, mayonnaise à la ciboulette croûton de pain de campagne</i>	€ 17,50
<i>Filet de truite fumé de notre Forellenhof Buhlbach purée de petits pois, raifort<sup>5</sup></i>	€ 17,50
<i>Filet d'omble mariné aux girolles sautées, cresson et radis</i>	€ 18,50
<i>Jambon de chevreuil de la chasse au bareiss-finement tranché airelles confites, croûtons<sup>2,3</sup></i>	€ 18,00

### **Soupes**

<i>Consommé double de bœuf, émincé de crêpe aux aromates<sup>1,3,7,9</sup></i>	€ 6,90
<i>Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg quenelles à la moelle, mini-ravioles émincé de crêpe aux aromates, ciboulette</i>	€ 7,90
<i>Velouté de girolles fraîches avec crème aux herbes et Kracherle</i>	€ 9,00

### **Poissons**

<i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach fraîchement pêchée préparée selon vos désirs</i>	€ 24,00
<i>Filet de sandre poêlé sur la peau, sauce aux crevettes choufleur, morilles, pâtes fines-maisons</i>	€ 29,00

*N'hésitez pas à nous faire part du moindre de vos désirs.  
Nous nous ferons un plaisir de les exhaucer.*

## Viandes et Volailles

<i>Paupiette de bœuf braisée, sauce au pinot noir légumes braisés, purée mousseline à la crème</i> <sup>2,3</sup>	€ 24,00
<i>Épaule d'agneau braisée des prairies du Jura souabe petit ragôut de haricots quenelles de pommes de terre</i>	€ 24,00
<i>Canard fermier au four, jus aux pommes, céleri quenelles de pommes de terre au torchon poêlées au beurre</i> <sup>2,3</sup>	€ 28,00
<i>Girolles fraîches à la crème de ciboulette avec nouilles maison ou quenelles graissées</i> <sup>2,3</sup> pour les accompagner :	€ 26,00
<i>Petit filet de bœuf de pâturage</i>	€ 12,00
<i>Filet de sandre poêlé</i>	€ 12,00

## Desserts

<i>Beignets aux pommes du Jura souabe sauce-vanille, glace à la crème</i>	€ 13,50
<i>Mousse aux amandes et à la nougatine fraises marinées, sureau</i> <sup>2</sup>	€ 13,00
<i>Gâteau au chocolat et aux noix avec baies sauvages marinées et glace au yaourt</i>	€ 13,00

*Juste une petite chose: Afin de profiter pleinement des joies de la table  
et de la convivialité, nous vous prions de bien vouloir éteindre votre  
téléphone portable durant toute la durée de votre visite  
dans notre Restaurant.*

*Merci d'avance!*