

## **«Vesper»: Petits plats régionaux typiques de la région**

*Salade de cervelas de la vallée de la «Murg»* € 13,50  
*Pain au four et beurre fermier*

*Filet de truite fumé de Forêt-Noire, raifort à la crème* € 14,50  
*pain de campagne grillé et beurre*

*L'assiette de charcuteries «Dorfstuben»:* € 16,00  
*jambon de Forêt-Noire, boudin noir*  
*pâté de foie, cervelas, fromage de tête*

*Poitrine de boeuf de Mitteltal marinée* € 19,00  
*vinaigrette aux radis,*  
*pommes de terre sautées*

*Jambon de Forêt-Noire en fines tranches* € 19,50  
*pain de campagne, beurre fermier*  
*servi avec un verre d'eau de vie de cerises*

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

*Tripes à l'aigre-doux, pommes de terre sautées* € 18,50

*Lentilles «à la Souabe», saucisses  
pâtes-maison «Spaetzle»* € 19,00

*Ravioles-maison dans leur bouillon  
à l'émincé d'oignons poêlés et à la chapelure  
salade mixte* € 21,50

*Poitrine de veau farcie aux salsifis braisés  
sauce à la crème, salade de pommes de terre  
feuilles de laitue* € 24,50

*Ragoût de cerf, sauce aux airelles, champignons  
quenelles de pommes de terre poêlées aux aromates* € 27,00

*Escalope de veau de lait à la crème «à la Badoise»  
champignons, pâtes fines-maison* € 28,00

*Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons  
raviole-maison, notre assiette de salade  
et pâtes-maison «Spaetzle»* € 34,00

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

## **Spécialités de la région**

### **Hors d'œuvres**

|                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Salade d'asperges de Bade<br/>avec cœurs de laitue et crème au raifort</i>                                       | € 19,50 |
| <i>Bœuf bouilli aux herbes printanières<br/>jeunes poireaux et échalotes au vin rouge</i>                           | € 18,00 |
| <i>Filet d'omble chevalier fumé à froid à la crème fraîche<br/>petits pois marinés et concombre du jardin</i>       | € 19,00 |
| <i>Jambon de chevreuil du domaine de chasse Bareiss<br/>- finement tranché - avec airelles confites et croûtons</i> | € 20,00 |

### **Soupes**

|                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Consommé double à l'émincé de crêpes</i>                                                                                         | € 7,50  |
| <i>Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg<br/>quenelles à la moelle, mini-ravioles<br/>et émincé de crêpe aux aromates</i> | € 8,50  |
| <i>Velouté d'asperges de Bade<br/>à l'huile aux herbes</i>                                                                          | € 11,50 |

### **Poissons de notre Forellenhof Buhlbach**

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach<br/>préparée selon vos désirs</i>                          | € 27,00 |
| <i>Sandre de rivière poêlé à la sauce aux écrevisses<br/>asperges et pommes de terre au persil</i> | € 32,00 |

*N'hésitez pas à nous faire part du moindre de vos désirs.  
Nous nous ferons un plaisir de les exaucer.  
Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,  
veuillez vous adresser à notre personnel de service.*

### **Plats principaux**

*Paupiette de bœuf braisée, sauce au pinot noir  
légumes de printemps et purée à la crème* € 27,00

*Épaule d'agneau du Jura souabe braisée  
accompagnés de haricots verts glacés  
quenelles de pommes de terre* € 27,00

*Canard rôti au four, jus à la pomme, céleri-rave  
quenelles au torchon poêlées au beurre* € 32,00

*Asperges de Bade avec sauce hollandaise  
pommes de terre nouvelles ou galettes à la ciboulette* € 26,50

*et pour accompagner :*

*Assortiment de jambons* € 11,00

*Escalope viennoise de veau de lait* € 13,00

*Filet d'omble chevalier rôti de Buhlbach* € 15,00

### **Desserts**

*Beignets aux pommes du souabe  
avec sauce-vanille et glace à la crème* € 15,00

*Mousse croquante aux amandes avec des fraises de Bade  
et de la glace à la fraise* € 15,00

*Gâteau au fromage caramélisé  
avec des framboises marinées et du chocolat blanc* € 15,00

*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!*

### **Nos spécialités de la Forêt-Noire pour les vêpres**

|                                                                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Tarte flambée, crème fraîche, lard et oignons</i>                                                                                   | € 14,00 |
| <i>Salade de cervelas, une spécialité de la vallée de la «Murg»<br/>servie avec du pain au four et du beurre</i>                       | € 13,50 |
| <i>Filet de truite de Buhlbach<br/>crème de raifort, pain grillé et beurre soufré</i>                                                  | € 14,50 |
| <i>L'assiette de charcuteries «Dorfstuben»:<br/>jambon de Forêt-Noire, boudin noir<br/>pâté de foie, cervelas, fromage de tête</i>     | € 16,00 |
| <i>Poitrine de bœuf de Mitteltal marinée<br/>vinaigrette aux radis «Ostergruss»<br/>pommes de terre sautées</i>                        | € 19,00 |
| <i>Jambon de la Forêt-Noire - coupé en tranches fines -<br/>servi avec du pain au four et du beurre<br/>accompagné par un «kirsch»</i> | € 19,50 |
| <i>Jambon de chevreuil de la chasse au bareiss - finement tranché<br/>airelles confites-maison</i>                                     | € 20,00 |

### **Soupes**

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| <i>Consommé double avec fines tranches de crêpes</i>      | € 7,50 |
| <i>Consommé double avec ravioles-maison</i>               | € 8,50 |
| <i>Potage de pommes de terre à la crème avec croûtons</i> | € 8,50 |

### **Plats Principaux Chauds**

|                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Ravioles-maison dans leur bouillon<br/>au saindoux et à la chapelure avec salade mixte</i>                                           | € 21,50 |
| <i>Petits escalopes de selle de lait de veau «badoises» à la crème<br/>champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>                  | € 28,00 |
| <i>Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons<br/>ravioles-maison, notre assiette de salade<br/>et pâtes-maison «Spaetzle»</i> | € 34,00 |

### **Desserts**

|                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Beignets des pommes<br/>avec sauce-vanille et glace à la crème</i> | <i>€15,00</i> |
| <i>Variation de mousse au chocolat</i>                                | <i>€14,50</i> |
| <i>Gaufre-maison<br/>aux griottes et glace à la crème</i>             | <i>€12,50</i> |

### **Glaces**

|                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Glaces variées à la crème</i>                                    | <i>€ 10,50</i> |
| <i>Café liégeois ou chocolat liégeois</i>                           | <i>€ 10,50</i> |
| <i>Coupe de glaces «Hôtel Bareiss»<br/>à la pomme et au caramel</i> | <i>€ 11,50</i> |
| <i>Coupe «Forêt-Noire»</i>                                          | <i>€ 12,00</i> |
| <i>Coupe exotique</i>                                               | <i>€ 12,00</i> |
| <i>Coupe glacée pour enfants</i>                                    | <i>€ 5,50</i>  |

### **Pâtisseries**

*Nous vous proposons chaque jour un grand choix de pâtisseries maison  
selon de recettes traditionnelles.*

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| <i>Gâteau Bareiss</i>             | <i>€ 5,50</i> |
| <i>Nos Pâtisseries-Maison</i>     | <i>€ 5,80</i> |
| <i>Tartelettes variées</i>        | <i>€ 5,00</i> |
| <i>Portion de crème chantilly</i> | <i>€ 1,10</i> |

## **Notre carte du soir à partir de 21.00 heures**

### **«Vesper»: Petits plats régionaux typiques de la région**

|                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Flammenkuchen alsacien<br/>avec crème-fraîche, lard et oignons</i>                                                            | € 14,00 |
| <i>Salade de cervelas de la vallée de la «Murg»<br/>Pain de campagne grillé et beurre fermier</i>                                | € 13,50 |
| <i>Filet de truite fumé de Forêt-Noire, raifort à la crème<br/>Pain de campagne grillé et beurre</i>                             | € 16,00 |
| <i>Assiette de charcuteries «Dorfstuben»:<br/>jambon de Forêt-Noire, boudin noir<br/>pâté de foie, cervelas, fromage de tête</i> | € 16,00 |
| <i>Poitrine de boeuf de Mitteltal marinée<br/>vinaigrette aux radis, pommes de terre sautées</i>                                 | € 19,00 |
| <i>Jambon de Forêt-Noire en fines tranches, pain de campagne<br/>beurre fermier servit avec un verre d'eau de vie de cerises</i> | € 19,50 |
| <i>Cuisse de chevreuil lé fumée de la chasse «Bareiss»<br/>- finement tranché - avec aïnelles confites-maison</i>                | € 20,00 |

### **Soupes et Potages**

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Consommé double avec fines tranches de crêpes</i>          | € 7,50 |
| <i>Consommé double avec raviole-maison et ciboulette</i>      | € 8,50 |
| <i>Potage de pommes de terre à la crème avec des croûtons</i> | € 8,50 |

## **Notre carte du soir à partir de 21.00 heures**

### **Plats Chauds**

|                                                                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Ravioles-maison dans leur bouillon<br/>au saindoux et à la chapelure, salade mixte</i>                                            | <i>€ 21,50</i> |
| <i>Escalope de selle de veau de lait à la crème à la Badoise<br/>champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>                     | <i>€ 28,00</i> |
| <i>Steak de bœuf de la vallée de la Murg aux oignons<br/>raviole-maison, pâtes-maison «Spaetzle»<br/>et notre assiette de salade</i> | <i>€ 34,00</i> |

### **Fromage**

|                                                                                |                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Une variation de différents sortes de fromages<br/>raisins et noisettes</i> | <i>€ 16,50</i> |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|

### **Desserts**

|                                                                              |                |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Beignets aux pommes «à la Souabe»<br/>sauce-vanille, glace à la crème</i> | <i>€ 15,00</i> |
| <i>Coupe de glace «Forêt-Noire»</i>                                          | <i>€ 12,00</i> |
| <i>Variation de mousses au chocolat</i>                                      | <i>€ 14,50</i> |