

«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 à l'émincé d'oignons
raviole maison, pâtes „Spaetzle“ racées à la main
choucroute au riesling* €34,00

Tous ces plats sont également servis en demi-portion.

Spécialités de la région

Hors d'œuvres

<i>Tartare de filet de truite fumée du Forellenhof Buhlbach chou-fleur mariné, caviar de truite</i>	€ 18,50
<i>Tranches de bœuf mariné cru courge musquée, mayonnaise aux graines de potiron</i>	€ 19,50
<i>Rosettes de mâche fromage de chèvre de Forêt-Noire mariné crème à la betterave rouge, crumble de pain noir</i>	€ 17,50
<i>Jambon de chevreuil du domaine de chasse Bareiss - 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 quenelles à la moelle, mini-ravioles et émincé de crêpe aux aromates</i>	€ 8,50
<i>Velouté de courge musquée graines de potiron grillées</i>	€ 11,50

Poissons de notre Forellenhof Buhlbach

<i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach préparée selon vos désirs</i>	€ 27,00
<i>Filet d'omble chevalier rôti à l'unilatérale, sauce au riesling chou de Milan à la crème, pommes persillées</i>	€ 29,00

*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

<i>Paupiette de bœuf braisée, sauce au pinot noir avec choux de Bruxelles, pâtes fines maison</i>	€27,00
<i>Épaule d'agneau du Jura souabe braisée avec haricots au lard quenelles de pommes de terre</i>	€27,00
<i>Canard fermier rôti au four, jus de pomme duo de céleri, quenelles de pommes de terre poêlées au beurre</i>	€ 32,00
<i>Boudin noir, pâté de foie, quenelles au foie ventrèche de porc, choucroute, purée à la crème</i>	€27,00

Desserts

<i>Beignets aux pommes du souabe avec sauce-vanille et glace à la crème</i>	€15,00
<i>Crème brûlée aux noisettes, compote sorbet-griottes</i>	€16,50
<i>Mousse au chocolat blanc, quetsches marinées glace caramel</i>	€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» servie avec du pain au four et du beurre</i>	€13,50
<i>Filet de truite de Buhlbach crème de raifort, pain grillé et beurre soufré</i>	€14,50
<i>L'assiette de charcuteries «Dorfstuben»: jambon de Forêt-Noire, boudin noir pâté de foie, cervelas, fromage de tête</i>	€16,00
<i>Poitrine de bœuf de Mitteltal marinée vinaigrette aux radis «Ostergruss» pommes de terre sautées</i>	€19,00
<i>Jambon de la Forêt-Noire - coupé en tranches fines - servi avec du pain au four et du beurre accompagné par un «kirsch»</i>	€19,50
<i>Jambon de chevreuil de la chasse au bareiss - finement tranché 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 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 champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>	€28,00
<i>Steak de bœuf de la vallée de la Murg à l'émincé d'oignons raviole maison, pâtes „Spaetzle“ racées à la main choucroute au riesling</i>	€34,00

Desserts

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

Soupes et Potages

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

Notre carte du soir à partir de 21.00 heures

Plats Chauds

<i>Ravioles-maison dans leur bouillon 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 champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>	<i>€28,00</i>
<i>Steak de bœuf de la vallée de la Murg aux oignons raviole-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et notre assiette de salade</i>	<i>€34,00</i>

Fromage

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

Desserts

<i>Beignets aux pommes «à la Souabe» 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>