

## Suppen und Vorspeisen

Potages et entrées / Soups and starters

<b><i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i></b>	<b>3,50€</b>
Consommé de bœuf badois et sa crêpe émincée Clear beef broth with strips of pancake	
<b><i>Gulaschsuppe, mit Brot <sup>(6)</sup></i></b>	<b>3,80€</b>
Soupe hongroise « Goulasch » et ses tranches de pain. Goulash soup with bread	
<b><i>Kleiner gemischter Salat,</i></b>	<b>3,50€</b>
Petite salade mélangée. Mixed side salad	
<b><i>Tomatensalat mit Mozzarella, <sup>(1,5)</sup></i></b>	<b>6,50€</b>
<i>mit frischen Kräutern und Balsamico-Essig mariniert</i> Mozzarella aux tomates marinées aux herbes et au vinaigre balsamique Tomato and mozzarella salad, marinated in fresh herbs and balsamic vinegar	
<b><i>Garnelenspieß auf Pfannengemüse mit Knoblauchtost</i></b>	<b>7,90€</b>
Brochette de crevettes aux légumes poêlés avec un toast à l'ail Skewer of shrimp, with stir-fried vegetables and garlic bread	
<b><i>Gebratener Schafskäse <sup>(2,5)</sup> im Schwarzwälder Schinkenmantel</i></b>	<b>8,50€</b>
<i>auf gemischten Blattsalaten</i> Fromage de brebis poêlé dans son manteau de jambon de Forêt Noire, garni de salade verte Grilled sheep's cheese in smoked Black Forest ham, on a bed of mixed green salads	

## Fleischgerichte

Nos Viandes / Meat

- *Vom Schwein*
- *Le porc / Pork*

***Knusprig paniertes Schnitzel, mit Pommes frites und Salatteller*** **9,90€**  
Escalope panée croustillante et sa garniture de frites  
Breaded pork schnitzel with french fries

***Schnitzel Jäger Art, (5) mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller*** **13,90€**  
Escalope « Chasseur » aux champignons, accompagnée de « Spätzli »  
Schnitzel hunter's-style, with mushrooms and homemade spaetzle

***Durchwachsenes Holzfällersteak, (5,4,2) mit gebr. Speck, Röstzwiebeln, Kroketten und Salatteller*** **14,90€**  
Steak du bucheron dans la longe et sa bordure de lardons et d' oignons frits, avec des pommes croquettes  
Steak from the neck with bacon, onions, croquette potatoes and side salad

***Ratsherrentopf, (5) Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller*** **16,90€**  
Médailles aux champignons à la crème, accompagnés de « Spätzli »  
Medaillons of pork with cream of mushroom sauce, spaetzle and side salad

- *Vom Rind*
- *Le boeuf / Beef*

***Rumpsteak (5) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller*** **18,90€**  
Rumpsteak au beurre « Maître d'hôtel » et son accompagnement de frites  
Rump steak with herb butter, french fries and side salad

***„Bürgermeistersteak“ in Pfeffersoße mit Kroketten und Salatteller*** **17,50€**  
Steak du "Bourgmestre" à la sauce poivrade, accompagné de pommes croquette et de son assiette de salade  
"Mayor's" steak, with pepper sauce, croquette potatoes and side salad

***Badisches Zwiebelgeschnetzeltes mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller*** **16,90€**  
Émincé de bœuf aux oignons à la badoise, accompagné d'un œuf sur le plat, de pommes de terre rôties et de son assiette de salade  
Strips of beef "Baden style", with onions, fried egg and fried potatoes

## Fleischgerichte

Viandes / Meat

### ➤ *Vom Grill*

- Nos grillades / Barbecue

*Salatvariation mit gegrillter Hähnchenbrust* 9,50€

La grande assiette de salade aux blancs de poulet grillés  
Large salad with grilled breast of chicken

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet,  
auf Pfannengemüse mit Kroketten* 14,90€

Blancs de poulets rôtis sur une poêlée de légumes, accompagnés de pommes croquette  
Grilled breast of chicken on stir-fried vegetables, with croquette potatoes

*Gemischter Grillteller* <sup>(1,5)</sup> *(Schwein, Rind und Hähnchen)* 18,90€  
*mit Dips, Bratkartoffeln und Salat*

Assiette de grillades mélangées (porc, bœuf, poulet) avec diverses sauces,  
accompagnée de pommes de terre rôties et d'une assiette de salade.  
Mixed grill (pork, beef and chicken) with dips, fried potatoes and side salad

## Hausmacher Gerichte

Petites spécialités de la maison / Home-cooking

*Gerollte Maultasche (Schwein) in der Zwiebelschmälze mit Salatteller* 9,50€

Ravioli à la viande de porc nappé d'une réduction d'oignons, accompagné de salade  
Baden speciality : Rolled pasta pocket (pork) with fried onions and side salad

*Hausmacher Bratwurst mit Bratkartoffeln und Salatteller* 9,90€

Saucisse à rôtir faite "maison", accompagnée de pommes de terre rôties et de salade  
Homemade pork sausages with fried potatoes and side salad

*Rühreier, <sup>(2)</sup> mit Schwarzwälder Schinkenspeck, Bratkartoffeln und Salatteller* 8,90€

Œufs brouillés au lard de Forêt Noire, accompagnés de pommes de terre rôties et de salade  
Scrambled eggs with Black Forest bacon, fried potatoes and side salad

*Hausmacher Eisbeinsülze, <sup>(2,4,5)</sup> mit Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln* 8,90€

Jarret de porc en gelée fait « maison » à la sauce vinaigrette aux herbes, accompagné de pommes de terre rôties  
Homemade pork brawn with herb vinaigrette and fried potatoes

## Wildgerichte aus den Lenzkircher Wäldern

Nos spécialités de gibier du pays / Game from local forests

***Ragout vom Reh***,<sup>(2,5,6)</sup> **15,90€**

*mit Champignons, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salatteller*

Ragoût de chevreuil aux champignons avec la poire garnie d'airelles et les « Spatzli faits » maison et l'assiette de salade.

Ragout of venison with mushrooms, cranberry-filled pear, homemade spaetzle and side salad

***Zartrosa gebratene Rehussmedaillons***,<sup>(2,5,6)</sup> **19,90€**

*mit Haselnussrahmsauce, Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Salatteller*

Médaillons de noix de chevreuil à la sauce « noisette » accompagnés d'une poire garnie d'airelles

de boulettes de pâte à pain et d'une assiette de salade

Medaillons of venison with cream of hazelnut sauce, cranberry-filled pear, bread-dumplings and side salad

***Zu unseren Hauptspeisen reichen wir einen gemischten Salatteller. Alternativ bereiten wir Ihnen gerne auch Gemüse. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.***

Nos plats sont en majorité accompagnés d'une assiette de salade variée. Si vous le préférez, nous pouvons vous servir des légumes du jour, adressez-vous s.v.p à notre personnel.

We serve a mixed salad with our main dishes. If you prefer vegetables of the day, please ask your service staff.

## Fischgerichte

Nos poissons / Fish

- Schwarzwälder Forelle Müllerin, (frisch aus eigener Haltung)*** **16,50€**  
*mit Salzkartoffeln und Salatteller*  
Truite de notre vivier « Meunière », accompagnée de pommes de terre au sel et d'une assiette de salade  
Fried Black Forest trout with boiled potatoes and side salad
- Schwarzwälder Forelle Blau, (frisch aus eigener Haltung)*** **16,50€**  
*an zerlassener Butter mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Salatteller*  
Truite de notre vivier « au bleu », accompagnée de pommes de terre au sel et d'une assiette de salade  
Black Forest trout "blue" with melted butter and boiled potatoes
- Bachsaiblingsfilet in Mandelbutter gebraten,*** **17,90€**  
*mit Petersilienkartoffeln und Salatteller*  
Filet d'omble chevalier de rivière poêlé, au beurre d'amande, accompagné de pommes persillées et d'une assiette de salade  
River char, fried in almond butter with parsley potatoes and side salad
- Gebratenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller*** **11,90€**  
Filet de colin poêlé, accompagnés de pommes de terre au sel et d'une assiette de salade  
Fried fillet of pollock with boiled potatoes and side salad
- Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salatteller*** **16,90€**  
Filet de sandre poêlé au beurre d'amandes, accompagné de pommes de terre au sel et d'une assiette de salade  
Fillet of pike-perch fried in almond butter with boiled potatoes and side salad
- Pochiertes Lachsfilet in Rieslingsoße,*** **14,90€**  
*mit Butterreis und Salatteller*  
Filet de saumon poché à la sauce au Riesling, accompagné de riz au beurre et d'une assiette de salade  
Poached fillet of salmon in Riesling sauce with buttered rice and side salad

## Vegetarische Karte

Notre carte végétarienne / Vegetarian dishes

<b><i>Portion Ofenkartoffeln mit Kräuterdip und Salatteller vom Buffet</i></b>	<b>7,50€</b>
Pommes de terre au four et la sauce aux herbes et variété de salades du buffet Baked potato with herb dip and salad from the buffet	
<b><i>Frische Semmelknödel in Zwiebelschmälze mit Rahmchampignons und Salatteller</i></b>	<b>7,90€</b>
Boulettes de pain fraîches aux petits oignons frits et aux champignons à la crème, assiette de salade Fresh bread-dumplings with fried onions, cream of mushrooms and side salad	
<b><i>Bandnudeln mit Gemüse und Pilzen geschwenkt dazu Salatteller</i></b>	<b>8,90€</b>
Poêlée de tagliatelles aux légumes et aux champignons, assiette de salade Tagliatelle pasta with vegetables and mushrooms, side salad	
<b><i>Gemüse-Pfannkuchenbratling mit Tomaten und Käse überbacken dazu Reis und Salat</i></b>	<b>9,00€</b>
Pannequet de légumes avec tomates gratinées, accompagné de riz et de salade Vegetable and pancake patty, gratinated with tomatoes and cheese, rice and salad	
<b><i>Tomatisierte Gemüsepfanne mit Kartoffeln (Vegan) und Salatteller</i></b>	<b>9,00€</b>
Poêlée de légumes à la tomate avec des pommes de terre et une assiette de salade (repas pour végétalistes) Tomato and vegetable stir-fry with potatoes (vegan) and side salad	
<b><i>Geschmälzte Gemüsemaultaschen, mit gemischtem Salat</i></b>	<b>8,90€</b>
Ravioli souabe aux légumes et confit d'oignons avec une salade variée Baden speciality : Vegetarian pasta pocket with fried onions and side salad	
<b><i>Käsespätzle<sup>(2,5)</sup> mit Salatteller</i></b>	<b>9,50€</b>
« Spatzlis » au fromage avec une assiette de salade Cheese spaetzle, with salad	
<b><i>Gefüllter Pfannkuchen<sup>(5)</sup> mit Rahmchampignons und gemischtem Salat</i></b>	<b>9,50€</b>
Crêpe fourrée aux champignons avec une salade variée Pancake filled with cream of mushrooms, mixed salad	

## Vesperkarte

Garte des en-cas / Afternoon snack menu

<b><i>Schwarzwälder Schinkenbrot</i></b> <sup>(2)</sup> Jambon de Forêt Noire sur sa tranche de pain beurrée Open sandwich with Black Forest ham	<b>8,00€</b>
<b><i>Käsebrot</i></b> <sup>(2)</sup> Fromage cuit sur sa tranche de pain beurrée Open sandwich with cheese	<b>7,00€</b>
<b><i>Schwarzwälder Schinkenplatte, mit Brot und Butter</i></b> <sup>(2)</sup> Assiette de jambon de Forêt Noire accompagnée de pain et de beurre Black Forest ham plate with bread and butter	<b>10,80€</b>
<b><i>Wurstsalat, mit Brot</i></b> <sup>(2)</sup> Salade charcutière accompagnée de pain Sausage salad with bread	<b>6,50€</b>
<b><i>Elsässischer Wurstsalat, (mit Käse)</i></b> <sup>(2)</sup> <i>dazu Brot</i> Salade alsacienne, charcutière au fromage, accompagnée de pain Alsace sausage salad (with cheese), bread	<b>7,00€</b>
<b><i>Strammer Max</i></b> <sup>(2,4,5)</sup> <i>mit gekochtem Schinken</i> <sup>(4)</sup> <i>und Käse</i> <sup>(2)</sup> , <i>Spiegelei</i> « Strammer Max » tranche de jambon cuit recouverte de fromage, nappée d'un œuf sur le plat Strammer Max - Open sandwich with ham, fried egg and cheese	<b>8,90€</b>
<b><i>Toast Hawaiï</i></b> <sup>(2,4,5)</sup> <i>mit Kochschinken</i> <sup>(4)</sup> <i>und Ananas</i> Toast « Hawaiï » au jambon cuit et aux tranches d'ananas Toast Hawaii with ham and pineapple	<b>9,00€</b>
<b><i>2 Wacholdergeräucherte Forellenfilets,</i></b> <b><i>mit Sahneerrettich, Toast und Butter</i></b> <sup>(2,5)</sup> 2 filets de truite fumés au genièvre avec une crème au raifort, accompagnés de toasts et de beurre 2 fillets of juniper-smoked trout, toast and butter	<b>9,50€</b>

## Für unsere Kleinen Gäste

Pour nos petits invités / For our small guests



### *Pumuckel*

*Portion Pommes mit Ketchup<sup>(6)</sup>*

La Portion de frites avec du ketchup

Portion of french fries with ketchup

3,50€



*Winnie Puh<sup>(5)</sup> 3,50€*

*Spätzle mit Sauce*

„Spatzli“ à la sauce

Spaetzle with sauce

### *Ernie*

*Kleines Schnitzel, mit Pommes frites*

Petite escalope de porc avec des frites et une salade variée

Small schnitzel with french fries and mixed salad



*Prinzessin Lilifée (Vegetarisch)*

*Bandnudeln mit Gemüse aus der Pfanne*

Petite poêlée de tagliatelles aux légumes

Tagliatelle pasta with vegetables

5,90€



6,50€

### *Nemo<sup>(2,5)</sup>*

*Fischstäbchen, mit Pommes und Mayo*

Bâtonnets de poisson avec des frites et de la mayonnaise

Fish sticks with french fries and mayo



5,90€