

Speisekarte

Café | Restaurant Waldblick



Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch, Donnerstag + Freitag ab 17.30

Samstag, Sonntag + Feiertage ab 11.30

Montag + Dienstag Ruhetag

Suppen & Salate

€

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen



Vélouté de tomate

4,50

Karotten-Kokos-Ingwer- Suppe mit Chili



Soupe de carotte avec gingembre et lait de coco

5,90

Kleiner gemischter Salat der Saison



Petite salade mêlée

4,50

(Als Beilagensalat zu den Hauptgerichten 3,90€)

Vitalsalat



(Großer gemischter Salat der Saison, dazu Kräuterquark und ein gekochtes Ei)

10,50

Ziegenkäsesalat



*(Großer gemischter Salat der Saison mit gratiniertem Ziegenkäse, gekochtem Ei und Walnusskernen)
Grande Salade mêlée avec chèvre chaud, oeuf et noix*

11,90

*Zu den Salaten servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot.
Les salades sont accompagnées de notre pain fait maison.*

Hauptgerichte Fleisch

€

**Ragout vom Hinterwälder Weiderind
dazu Butterspätzle, Gemüse der Saison
und selbstgemachtes Pflaumen-Rotwein-Kompott** 16,50
Ragoût de boeuf accompagné de spätzle au beurre, légumes de saison et compote à la prune

**Hähnchengeschnetzeltes Zürcher Art mit
gebratenen Champignons und selbstgemachten Rösti** 14,50
Emincé de poulet à la zurichoise avec champignons, accompagné de rösti



**Zart geschmortes Rehglasch aus St. Blasien, dazu
wahlweise Rösti oder Spätzle, Gemüse der Saison
und Preiselbeeren** 24,50
Emincé de chevreuil avec croquettes, légumes grillés et baies rouges

**1 Paar Kalbsbratwürste aus Schönau mit
selbstgemachtem Rösti und Salatbouquet** 11,50
Saucisse de veau avec rösti et un bouquet de salade



**1 Paar Hotzenwälder Bauernwürste dazu
selbstgemachtes Rösti und Salatbouquet** 11,50
Saucisse fumée avec rösti et un bouquet de salade



Seniorenportion zu -2€ möglich

Hauptgerichte Vegetarisch

€

**Gebackener Bergcamembert mit Preiselbeeren,
dazu selbstgemachtes Rösti und gebratenes
Gemüse der Saison**



14,50

*Camembert pané avec baies rouges, rösti et
légumes grillés de saison*

**Grünkern- Gemüsebratlinge, dazu buntes
Gemüse der Saison und ein Quarkdip**



13,50

*Boulettes de blé-vert accompagnées de légumes grillés
et fromage frais aux herbes*

**Käsespätzle mit schweizer Bergkäse
und geschmolzenen Zwiebeln**



10,50

Spätzle au fromage avec oignons

**Selbstgemachte Rösti mit hausgemachtem Bibbeliskäs
und einem bunten Salatbouquet**



8,90

Rösti avec fromage frais aux herbes et un bouquet de salade

Hauptgerichte Fisch



**Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet (kalt)
an Meerrettichquark, dazu selbstgemachte Rösti und
Salatbouquet**

13,50

Truite fumée (froide) avec un dip au raifort, rösti et un petit bouquet de salade

**Zwei Schwarzwälder Forellenfilets im Mandelmantel
gebraten, dazu Fenchelgemüse und
selbstgemachte Rösti**

18,50

Truite aux amandes avec fenouil et Rösti

Vesper

Badischer Wurstsalat mit selbstgebackenem Brot 8,50
Elsässer Wurstsalat (mit Emmentaler Käsestreifen) 8,50
mit selbstgebackenem Brot

Badischer Wurstsalat mit selbstgemachtem Rösti 9,90
Elsässer Wurstsalat (mit Emmentaler Käsestreifen) 9,90
mit selbstgemachtem Rösti

Selbstgemachte Rösti mit 2 Spiegeleiern    7,50

Selbstgemachte Rösti mit Apfelmus    5,90

1 Paar Hotzenwälder Bauernwürste 8,50
mit Senf und Brot

Schinkenbrot, dazu kleines Salatbouquet 7,50
Käsebrot, dazu kleines Salatbouquet

Für die Kleinen

(Für Kinder bis 12 Jahre)

Spätzle mit Tomatensauce 
Spätzle avec sauce tomate 4,50

Käsespätzle 
Spätzle au fromage 7,50

Nudeln mit Tomatensauce & Hackfleischbällchen
Pâtes à la sauce tomate avec petites boulettes 5,90


1 Kalbsbratwurst mit Rösti
1 Saucisse de veau avec Rösti 6,50

Pfannkuchen mit Apfelmus
Crêpes avec pommes 4,50

Haben Sie Allergien, so fragen Sie unser Personal nach der Allergikerkarte

Zusatzstoffe in Essen/Getränken: ¹Antioxidationsmittel, ²Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz, ³Süßungsmittel, ⁴Farbstoff, ⁹koffeinhaltig

 **Vegetarisch**
(Ohne Fleisch & Fisch)

 **Vegan**
(Ohne Fisch, Fleisch, Milchprodukte,
Eier und Honig)

 **Glutenfrei**

Desserts	€
Selbstgemachter Alt-Wiener Apfelstrudel mit Rosinen, dazu Vanilleeis oder Schlagsahne <i>Chausson aux pommes fait maison avec crème chantilly ou glace à la vanille</i>	4,90
Warmes Beerengratin mit Mandelmasse, Schokomousse und Himbeer-Minz-Sorbet <i>Gratin aux baies rouges avec amandes, Mousse au chocolat et sorbet de framboise</i>	8,50
Warmes Schokoladensoufflé mit frischem Ingwer und grünem Kardamom, dazu 1 Kugel Bourbonvanilleeis und geschlagene Sahne <i>Moelleux au chocolat avec gingembre, cardamome et crème chantilly</i>	7,50
Affogato al caffè <i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	3,30
Sorbet des Hauses auf Schokospänen	3,50
<u>Am Wochenende:</u>	
Hausgemachte Kuchen	2,80
Hausgemachte Torten	3,50
<i>Gâteaux et tartes faits maison</i>	
Portion Schlagsahne	0,60