

# Jubilee menu / Menu Jubilé

## 55. years / ans Hotel Waldsägmmühle

Aperitif / Apéritif  
Amuse Bouche



Terrine of duck, pear chutney and salad bouquet  
*Terrine de canard, chutney de poires et bouquet de salade*



Pumpkin soup with seeds and oil  
*Soupe à la citrouille aux graines et à l'huile*



Poached turbot fillet on vanilla carrots and saffron sauce  
*Filet de turbot poché sur des carottes à la vanille et sauce safranée*



Jubilee Sorbet  
*Sorbet Jubilé*



Deer medallions, apple-red cabbage,  
pretzel-dumplings, Cranberries and port wine sauce  
*Médallions de cerf, pomme et chou rouge,  
Des boulettes de serviettes en bretzel, Sauce canneberges et porto au vin*



Fine mango with coconut ice cream  
and spicy pineapple ragout

*Mangue fine avec glace à la noix de coco  
Et un ragoût d'ananas épicé*

€ 55,00

## Starters / Entrées

Caipirinha salmon with potato pancakes, salad bouquet  
*Saumon Caipirinha avec crêpes de pommes de terre, bouquet de salade*  
€ 14,00

Salad from the buffet / Salade du buffet  
€ 6,00

Terrine of goose liver, glazed mandarin, champagne jelly,  
wild herb salad and brioche  
*Terrine de foie gras d'oie, mandarine glacée, gelée de champagne, salade d'herbes  
sauvages et brioche*  
€ 19,00

Field salad with bacon & croutons, Potato-Majoran dressing  
*Salade de campagne avec bacon et croutons,  
Vinaigrette pomme de terre-majorienne*  
€ 11,00

Duo of duck (smoked/terrine), fig mustard, Pear chutney and salad bouquet  
*Duo de canard (fumé/rine), moutarde à la figue, Chutney de poires et bouquet de salades*  
€ 18,00

Mixed salad with beetroot, pumpkin, kumquats and walnuts  
*"Notre" salade spa aux betteraves, citrouille, kumquats et noix*  
€ 14,00

## Middle Dishes / Plats

Truffled venison bolognese, Tagliatelle and pearl onions  
*Rééducation BOLOGNESE truffé, Tagliatelle et oignons perlés*  
€ 18,00

Fried scallops on curry lentils, lemongrass sauce  
*Pétoncles frits sur lentilles au curry, sauce citronnelle*  
€ 17,00

Lobster Risotto with Loup de Mer and white balsamico sauce  
*Risotto de homard au loup de mer et sauce balsamique blanche*  
€ 22,00

## Soups / Soup

Clear goose broth, semolina dumplings and vegetable strips  
*Bouillon d'oie clair, boulettes de semoule et lanières de légumes*  
€ 7,00

Shellfish soup with port wine, melon  
*Soupe de crustacés au porto et melon*  
€ 8,00

Soup of black salsify, smoked duck breast  
*Soupe d'asperges d'hiver, magret de canard fumé*  
€ 7,00

## Meat / Viande

Glazed goose leg on fig-red cabbage, potato dumpling,  
Cranberries and balsamic sauce  
*Cuisse d'oie glacée sur chou rouge figue, boulettes de pommes de terre,  
Canneberges et sauce balsamique*  
€ 21,00

Lamb two ways-  
Ragout and back, black salsify, hash brown and thyme sauce  
*Deux choses de l'agneau de saule "Agneau fois deux"*  
*Ragoût et dos, salsifis noir, thaler de pommes de terre et sauce au thym*  
€ 28,00

Deer three ways-  
with creamy savoy cabbage, "Schupfnudeln" and cranberry sauce  
*Trois espèces de cerfs, cerfs et débutants*  
*Chou de Milan à la crème, sauce Schupfnudeln et canneberges*  
€ 28,00

Saddle of suckling pig, oven vegetables,  
braised onions, fried potatoes, prune sauce  
*Selle de cochon de lait, légumes du four,  
oignons braisés, pommes de terre sautées, sauce aux pruneaux*  
€ 26,00

Filet of beef in the black bread crust, pumpkin risotto,  
Beetroot cube and Madeira sauce  
*Filet de bœuf en croûte de pain noir, risotto à la citrouille,  
Cube de betteraves et sauce Madère*  
€ 29,00

Fried veal liver slices with figs in cassis, Broccoli and gnocchi  
*Tranches de foie de veau sautées aux figues et au cassis,  
Brocoli et gnocchi*  
€ 26,00

Deer medallions in a walnut crust, bacon and Brussels sprouts,  
hand scraped spaetzle, porcini mushrooms and rosehip sauce  
*Médallions de cerf en croûte de noix, bacon et choux de Bruxelles,  
Spätzle grattée à la main, champignons cèpes et sauce à l'églantier*  
€ 29,00

## Meat / Viande

"Dive Aged"  
the special meat experience from the Black Forest  
dipped in wax and matured  
from the butcher Gaiser, Baiersbronn

Back of beef steak 250g.  
€ 32,00

please choose:  
Vegetables / French fries / Potato gratin / Hand scraped spaetzli

"Dive Aged"  
*l'expérience spéciale de la viande de la Forêt-Noire  
trempés dans de la cire et affinés  
du boucher Gaiser, Baiersbronn*

*Dos de steak de bœuf 250g.*  
€ 32,00

veuillez choisir :  
*Légumes / Frites / Gratin de pommes de terre / Spaetzle gratté à la main*

## Fish / Poisson

Fish variation "Waldsägmühle" for 2 persons  
with garden vegetables, parsley potatoes and two sauces  
*Variante de poisson "Scierie forestière" pour 2 personnes  
avec légumes du jardin, pommes de terre au persil et deux sauces  
per person / par personne € 26,00*

Roasted turbot fillet on vanilla carrots, wild rice, saffron sauce  
*Filet de turbot rôti sur carottes vanille, riz sauvage, sauce safranée*  
€ 28,00

Maultaschen of salmon, orange fennel, chablissauce  
*Maultaschen de saumon, fenouil orange, chablissauce*  
€ 24,00

Crispy pike-perch fillet, cream sauerkraut, mashed potatoes, beetroot sauce  
*Filet de sandre croustillant, choucroute à la crème,  
purée de pommes de terre, sauce aux betteraves*  
€ 26,00

Poached char fillet, leaf spinach, Tagliatelle, crustacean sauce  
*Filet d'omble poché, épinards en feuilles, Tagliatelles, sauce aux crustacés*  
€ 24,00


Our classics . . . –


Medallions of beef  
with forest mushroom sauce  
€ 23,00

Roast beef with fried onions  
(220 g) and gravy  
€ 22,00

Classic Schnitzel « Vienna Style »  
€ 19,80

Notre classique ...

Médallions de bœuf  
avec sauce aux champignons 

Rôti de bœuf aux oignons  
(220 g) et jus 

Classique Schnitzel style de Vienne


Please choose from handmade Spätzle **or** Potato gratin **or** Potato fries to go with

*Veillez choisir parmi la main gratin Spätzle **ou** de pommes de terre **ou** de frites de  
pomme de terre pour aller avec*

We suggest the following accompaniments for your main course:  
Seasonal vegetables **or** side salad from the buffet

*Nous vous suggérons  
d'aller avec les légumes de saison de plat principal **ou** Salade  
€ 4,80*

Fried filets of the rainbow trout served with parsley potatoes and almond butter

*Filets frits de la truite arc, pommes de terre persillées, beurre d'amande   
€ 20,50*

“Spätzle” are traditional handmade Swäbian noodles.

For this reason we suggest the following combinations . . .

Traditionnellement souabes – tous nos nouilles aux œufs appelés “nouilles”  
sont faits à la main, la raison pour laquelle nous vous proposons ...

Homemade Spätzle baked with rustic mountain cheese,  
served with salad from the buffet  
*Nos fromage "nouilles" avec du fromage de montagne rustique et salade au buffet  
for 1. person pour 1 personne  
€ 14,50  
**or/ ou**  
for 2 people out of the pan pour 2 personnes de la casserole  
€ 28,00*

Homemade “Maultaschen” with onions and potato-endive salad  
*Les mulets faits maison avec de l'oignon fondus, Endive de pommes de terre  
€ 15,50*

## Vegetarian dishes / Plats végétariens

Stuffed savoy cabbage heads on black salsify,  
Potato crust, beetroot sauce  
*Têtes de chou de Milan farcies sur salsifis noir,  
Croûte de pommes de terre, sauce aux betteraves*  
€ 15,00

Spring vegetable rolls on wok vegetables, jasmine rice,  
curry tandoori sauce  
*Rouleaux de légumes de printemps sur légumes wok, riz au jasmin,  
sauce tandoori au curry*  
€ 15,50

Pumpkin risotto with glazed apple slices, black walnuts  
and pumpkin schnitzel  
*Risotto à la citrouille avec tranches de pommes glacées, noix noires  
et escalope à la citrouille*  
€ 15,00

Tagliatelle with creamy winter vegetables, Chablis Sauce  
*Tagliatelles aux légumes d'hiver crémeux, Sauce Chablis*  
€ 14,00

Pasta roll from pumpkin on apple celery vegetables, sage butter  
*Rouleau de pâtes à la citrouille sur pommes et céleris-raves,  
beurre de sauge*  
€ 16,00

## Dessert

Rosemary Honey Crème Brulée, Pumpkin parfait, apple compote  
*Crème brûlée au miel et au romarin, Parfait citrouille, compote de pommes*  
€ 9,00

Variation of the Mandarin  
tiramisu, mousse, glazed mandarins and mandarin sorbet  
*Variation du mandarin*  
*tiramisu, mousse, mandarines glacées et sorbet à la mandarine*  
€ 9,00

Chestnut cherry puree, whipped cream and vanilla sauce  
*Purée de marrons et de cerises, crème fouettée et sauce vanille*  
€ 9,00

Dessertvariation with 5 sweet treats  
*Dessertvariation avec 5 gâteries sucrées*  
€ 12,00

White and dark chocolate mousse, stewed fruit, macadamia-caramel ice cream  
*Mousse au chocolat blanc et noir, Ragoût de fruits, glace au macadamia-caramel*  
€ 12,00