

CARTE

ENTRÉES

Foie Gras de Canard de la ferme du Puntoun & Chutney de Saison

Späterzeugte Entenfoie gras und saisonale chutney
Vendanges Tardives duck foie gras, seasonal chutney

Œuf parfait, butternut & lie de vin du domaine Paul Buecher, éclats de lard paysan

Perfektes Ei, Butternusskürbis & Weintrester, ländliche Speckwürfel
Perfect egg, butternut squash & wine lees, country bacon bits

Chou rouge confit, chèvre frais du Wiedentahl & noix

Konfierter Rotkohl, frischer Ziegenkäse & Walnüsse
Confit red cabbage, fresh goat cheese & walnuts

Cappuccino de potimarron, huile de noisette et graines de courges

Kürbis-Cappuccino mit Haselnussöl und Kürbiskernen
Pumpkin cappuccino with hazelnut oil and pumpkin seeds

Truite de la maison Guidat fumée par nos soins & poire d'Alsace

Hausgeräucherte Forelle, Frischkäse mit Kräutern und eingelegtes Gemüse
House-smoked trout, herbed fresh cheese and pickles

PLATS

Pavé de faux-filet élevé en alsace, purée de pomme de terre et truffe melanosporum

French sirloin truffle mashed potatoes, black truffle shavings
Französisches Rinderlende Trüffel-Kartoffelpüree, schwarze Trüffelspäne

Quasi de veau français, purée de panais et noisettes bio

Französisches Kalbrückenstück, Pastinakenpüree und Bio-Haselnüsse
French veal rump, parsnip and hazelnut purée

La Bouchée à la reine & Spaetzle comme à la maison *

Bouchée à la Reine & Spätzle wie zu Hause
Bouchée à la Reine & Spaetzle like at home

Le Jardin de légume d'automne & galette pois-chiche panais*

Der Herbstgemüsegarten & Kichererbsen-Pastinaken-Galette
The Autumn Vegetable Garden & Chickpea and Parsnip Galette

Filet de Truite de la maison Guidat, Hollandaise au pistil de safran & risotto de rutabaga

Forellenfilet von Maison Guidat, Sauce Hollandaise mit Safranfäden & Steckrübenrisotto
Trout fillet from Maison Guidat, Hollandaise with saffron threads & rutabaga risotto

DESSERTS

Pavlova pomme façon tatin & glace au pain perdu

Apfel-Pavlova-Tatin-Art / Apple Pavlova Tatin Style

Chocolat Grand Cru, poire et poivre de Sichuan

Grand Cru Schokolade, Birne und Sichuanpfeffer / Grand Cru chocolate, pear and Sichuan pepper

Vanille bio de Madagascar & huile d'olive, crèmeux, biscuit viennois & glace maison

Bio-Vanille aus Madagaskar und Olivenöl vom Gut Pesca / Bio-Vanilla from Madagascar and Olive Oil from Gut Pesca

Poire poché au vin chaud, nuage de lait d'amande grillé & glace à la fève de tonka

poached pear in mulled wine, cloud of toasted almond milk & tonka bean ice cream/
pochierte Birne in Glühwein, einer Wolke aus gerösteter Mandelmilch und Tonkabohneneis

*PLAT DISPONIBLE EN MENU ENFANT (~10 ANS) AU CHOIX AVEC UNE GLACE AU CHOIX (~10 ANS)

Ein Gericht nach Wahl aus der Speisekarte, serviert mit einer Kugel Eis nach Wahl oder einem großen Keks (unter 10 Jahren)
One à la carte dish of choice, served with a scoop of ice cream or a large cookie (under 10 years old)

22 €

15 €

16 €

15 €

19 €

38 €

29 €

26 €

25 €

31 €

11 €

13 €

13 €

12 €

15 €



Origine des Viandes : France
Liste des allergènes sur demande

MENUS

MENU PETIT H 39 €

Œuf parfait, butternut & lie de vin du domaine Paul Buecher, éclats de lard paysan

Perfektes Ei, Butternusskürbis & Weintrester, ländliche Speckwürfel
Perfect egg, butternut squash & wine lees, country bacon bits
ou / oder / or

Cappuccino de potimarron, huile de noisette et graines de courges

Kürbis-Cappuccino mit Haselnussöl und Kürbiskernen
Pumpkin cappuccino with hazelnut oil and pumpkin seeds

Le Jardin de légume d'automne & galette pois-chiche panais

Der Herbstgemüsegarten & Kichererbsen-Pastinaken-Galette
The Autumn Vegetable Garden & Chickpea and Parsnip Galette
ou / oder / or

La Bouchée à la reine & Spaetzle comme à la maison

Bouchée à la Reine & Spätzle wie zu Hause
Bouchée à la Reine & Spaetzle like at home

Pavlova pomme façon tatin & glace au pain perdu

Apfel-Pavlova-Tatin-Art / Apple Pavlova Tatin Style
ou / oder / or

La tarte au flan ou du moment

Flan-Tarte oder Tarte des Tages
Custard tart or tart of the day

MENU GRAND H 56 €

Truite de la maison Guidat fumée par nos soins & poire d'Alsace

Hausgeräucherte Forelle, Frischkäse mit Kräutern und eingelegtes Gemüse
House-smoked trout, herbed fresh cheese and pickles
ou / oder / or

Chou rouge confit, chèvre frais du Wiedentahl & noix

Konfierter Rotkohl, frischer Ziegenkäse & Walnüsse
Confit red cabbage, fresh goat cheese & walnuts

Quasi de veau français, purée de panais et noisettes bio

Französisches Kalbrückenstück, Pastinakenpüree und Bio-Haselnüsse
French veal rump, parsnip and hazelnut purée
ou / oder / or

Filet de Truite de la maison Guidat, Hollandaise au pistil de safran & risotto de rutabaga

Forellenfilet von Maison Guidat, Sauce Hollandaise mit Safranfäden & Steckrübenrisotto
Trout fillet from Maison Guidat, Hollandaise with saffron threads & rutabaga risotto

Chocolat Grand Cru, poire et poivre de Sichuan

Grand Cru Schokolade, Birne und Sichuanpfeffer / Grand Cru chocolate, pear and Sichuan pepper
ou / oder / or

Vanille bio de Madagascar & huile d'olive, crèmeux, biscuit viennois & glace maison

Bio-Vanille aus Madagaskar und Olivenöl vom Gut Pesca / Bio-Vanilla from Madagascar and Olive Oil from Gut Pesca