édité le 02-11-2026

CARTE DES MENUS
SPEISEKARTE - MENU CARD

ENTRÉE - STARTER - VORSPEISE

Salade au chèvre chaud — **Small :** 16,00 € / **Large :** 24,00 €
Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse
Salad with warm goat cheese

Soupe du jour — 6,80 €
Tagessuppe
Soup of the day

Terrine de gibier faite maison, crudités — 12,60 €
Hausgemachte Wildfleischterrine
Homemade Terrine of Venisson

Nos escargots, beurre « façon Bagenelles » — **Les 6 :** 9,50 € / **Les 12 :** 17,50 €
Weinbergschnecken in hausgemachter Butter
Snails in homemade butter

Terrine de Foie gras de canard "maison" — 28,00 €
assez gourmand à partager à deux
Hausgemachte Entenleberterrine mit Toastbrot - Duck liver terrine

PLAT - HAUPTGERICHT - MAIN DISH

Fondue vigneronne : viande cuite dans le vin blanc épicé, frites, sauces
(***à partir de 2 personnes***)
Weinfondue mit Geflügel und Rinderfilet (*ab 2 Personen*) 30.00 €
Wine fondue with poultry and sirloin beef (*from 2 people*) 30.00 €

Volaille : 25,00 €/pers
Volaille et filet de boeuf :30,00 €/pers

Fondue "Savoyarde" (à partir de 2 personnes) 28.00 €
avec charcuterie 32.00 €

Steak haché de bœuf BIO de la ferme Vosgienne, sauce crème, frites 25,00 €
Bio Rinderhacksteak vom Vogesenrind mit Rahmsoße, pommes
Local **BIO** beef hamburger with cream sauce, french fries

Ragoût de gibier, légumes et Spätzle 28,00 €
Wildragoût -Jagdabhängig- mit Spätzle
Venisson stew -selon arrival-

Boudin noir, pommes de terre sautées et salade verte 19.50 €
Blutwurst gebraten mit Bratkartoffeln und grünem Salat
Sausage of blood with potatoes and green salad

Cordon bleu de porc à l'Emmental, frites et salade 23,00 €
Schweine Cordon bleu mit Emmentaler Käse, pommes und Salat
Pork cordon bleu with Emmental, fries and salad
Supplément pour Spätzle avec sauce crème aux champignons + 3.00€

Cordon bleu de porc au Munster, frites et salade 25,00 €
Schweine Cordon bleu mit Munster Käse, pommes und Salat
Pork cordon bleu with Munster, fries and salad
Supplément pour Spätzle avec sauce crème aux champignons + 3.00€

Choucroute garnie de saucisses et viandes, pommes de terre vapeur 26,00 €
Sauerkraut garniert mit Würsten, Speck und Schäufele dazu
Salzkartoffeln
Sauerkraut garnished with sausages, bacon, and smoked pork shoulder,
served with boiled potatoes

Boeuf "gros sel", pommes de terre sautées, crudités 24,00 €
Tafelspitz mit Bratkartoffeln und Rohkostsalaten
"Gros sel" Beef, potatoes, raw vegetables salads

Fish and chips de cabillaud, sauce remoulade, salade verte 27,50 €
Fish and chips vom Kabeljau mit Remouladensoße und pommes-frites
Fish and chips, salad

VÉGÉTARIEN - VEGETARISCHE - VEGGIES

Ravioles d'aubergines sur ratatouille, crème de tomate 22,00 €
Auberginen-Raviolis mit Ratatouille-Gemüse und Tomatencrème
Raviolis of eggplant with vegetable ratatouille and tomato-cream

Pommes de terre gratinées au Munster, salade verte 20,50 €
Kartoffel-Münsterkäsegratin mit grünem Salat
Potatoes-Munster-cheese-gratin, green salad

TARTES FLAMBÉES - FLAMMENKUCHEN

"Traditionnelle" crème, lardons, oignons 11,20 €
"Traditionnelle" mit Quark, Zwiebeln und Speck
"Traditionnelle" with cottage cheese, bacon and onion

"Gratinée" crème, lardons, oignons, fromage râpé 12,20 €
"Gratinée" mit Quark, Zwiebeln, Speck und Reibekäse
"Gratinée" with cottage cheese, bacon, onions and grated cheese

"Fermière" crème, lardons, oignons, munster 15,50 €
"Fermière" mit Quark, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse
"Fermière" with cottage cheese, bacon, onions and Munster cheese

"Chèvre" crème, lardons, oignons, fromage de chèvre 16.00 €
"Chèvre" mit Quark, Zwiebeln, Speck und Ziegenkäse
"Chèvre" with cottage cheese, bacon, onions and goat cheese

"Chasseur" crème, lardons, oignons, jambon de gibier 18,00 €
"Chasseur" mit Quark, Zwiebeln, Speck, Pilzen und geräuchertem Wildschinken
"Chasseur" with cottage cheese, bacon, onions and wild boar ham

"Saumon Thaï" crème, oignon rouge, saumon thaï mariné à la citronnelle, pesto 18,00 €
"Saumon Thaï" mit Quark, roten Zwiebeln, mariniertem Thaï-Lachs und Pesto
"Saumon Thaï" with cottage cheese, onions, thaï salmon, pesto

"Provençale" crème, oignons, olives, feta, poivron, herbes de Provence 17,00 €
"Provençale" mit Quark, Zwiebeln, Feta-Käse, Oliven, Streifenpaprika und Kräuter der Provence
"Provençale" with cottage cheese, onions, feta cheese, olives, sweet paprika, herbs de Provence

DESSERTS - NACHSPEISEN - SWEETIES

Tarte du jour 6,20 €
Hausgemachter Kuchen
Tart of the day

Gâteau Forêt Noire 7,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

Torche aux marrons "spécialité de la maison" 9,80 €
Maronenspaghettis mit Meringue und Vanilleeis

Crème caramel "maison" 6,80 €
Karamelflan

Vacherin glacé 9,00 €
Hausgemachte Eistorte

Dame blanche, crème sucrée (2 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 9,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne
Vanilla ice-cream, hot chocolate, cream

1 boule de glace ou sorbet (vanille, chocolat, café, fromage blanc, rhum raisin, pistache framboise, citron, fraise, passion)
1 Kugel Eis oder Sorbet (Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt, Rum-Rosine, Pistazie
Himbeer, Zitrone, Erdbeer, Passionsfrucht)
1 Ice-cream or sherbet ball (vanilla, chocolate, coffee, raspberry, cottage cheese
lemon, strawberry, passion fruit)
2,80 €

Sorbet arrosé (2 boules, 4cl. de Schnaps) 9,20 €
Citron & Marc de Gewurztraminer
ou Framboise & Framboise
Sorbet arrosé (2 boules, 4cl. de Schnaps) - Zitrone mit Marc de Gewurztraminer
oder Himbeer - Eau de vie de Framboise
Lemon sherbet with Marc de Gewurztraminer or raspberry sherbet with raspberry digestif

Café ou chocolat liégois, crème sucrée (2 boules de glace) 8,50 €
Eiskaffee oder Eisschokolade (2 Kugeln) mit Sahne
Iced coffee or iced chocolate (2 balls) with cream

Meringue glacée (2 boules de glace) 9,00 €
Eismeringe mit 2 Kugeln Eis
Meringue with 2 balls ice-cream

Yaourt de brebis de la ferme "Les Brebis en folie", Sainte-Marie-aux-Mines - selon disponibilité - 5,50 €
Schafsjoghurt - je nach Verfügbarkeit -

Apfelstrudel tiède, glace vanille 9,80 €
Warmer Apfelkuchen mit Karamelsoße und Vanilleeis
Warm apple pie "Apfelstrudel", vanilla ice-cream

Petite portion de Munster de la Ferme Claudepierre, Le Bonhomme 6,00 €
Kleine Portion Münsterkäse
Small Munstercheese

(A noter : Supplément ou changement de garniture : 2,50 €)
(Aufpreis für Umbestellung 2,50 €)
(Please note: Supplement or change of filling: 2.50 €)