

# LA CUCINA ALSAZIANA

## Les Entrées froides

Salade de mâche aux croûtons de Munster Insalata di formentino con crostini al formaggio di Münster <i>Feldsalat mit Münsterkäse-Croûtons</i>	19
Variation de Flammekueche et coquilles Saint-Jacques avec sauce au Riesling Variazione di Flammekueche e capesante con salsa Riesling <i>Flammkuchenvariation mit Jakobmuscheln an Rieslingsauce</i>	25
Foie de canard sauté à la sauce au Calvados sur lit de pommes Fegato d'anatra spadellato su letto di mele e salsa al Calvados <i>Gebratene Entenleber auf Apfelbeet mit Calvadossauce</i>	(F) 29



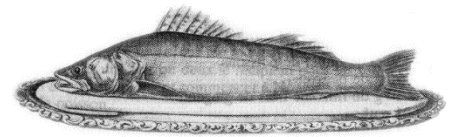
## Les Soupes et les Entrées chaudes

Soupe gratinée aux oignons Minestra di cipolle gratinata <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	12
Escargots au beurre d'ail et fines herbes Lumache con burro all'aglio e erbette <i>Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter</i>	1/2 dz 16 1 dz 28 (F)
« Raviolo » ouvert au foie de canard parfumé aux truffes Raviolo aperto al fegato d'anatra con salsa al tartufo <i>Offene „Raviolo“ mit Entenleber an Trüffelsauce</i>	(F) 26 1/2 porz. 19

Consultez la liste des vins en dernière page  
I vini della rassegna sono elencati nell'ultima pagina  
Die Elsässer-Weine sind auf der letzten Seite aufgelistet



## Les Poissons



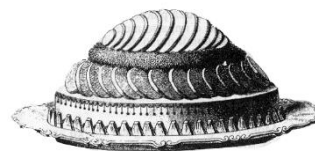
Quenelles de brochet gratinées en sauce au Riesling Morbidele di luccio gratinate in salsa al Riesling <i>Gratinierte Hechtklösschen an Rieslingsauce</i>	31
Matelote de sandre en sauce au cresson de fontaine Ragout di luccioperca con salsa al crescione di fontana <i>"Matelote" von pochiertem Zander an Brunnenkressesauce</i>	38
Blanc de turbot au Pinot noir d'Alsace et navets salés Filetti di rombo al pinot nero d'Alsazia con rape bianche <i>Pochierter Steinbuttfilets an "Pinot Noir d'Alsace" mit glacierten Teltowerrübchen</i>	43

## Les Viandes

Choucroute Royale Choucroute riccamente guarnita <i>Reich garniertes Sauerkraut</i>	38
Médailles de filet de porc avec sauce au Gewürztraminer pommes boulangères et chicorée braisée Medaglioni di filetto di maiale con salsa al Gewürztraminer patate rosolate e indivia brasata <i>Schweinsfiletmedaillons an Gewürztraminersauce mit sautierten Kartoffeln und Endivien</i>	36
Suprême de caille en feuille de chou à la Strasbourgeoise Petto di quaglia ripieno, in foglia di verza alla moda di Strasburgo <i>Gefüllte Wachtelbrust im Wirsingmantel nach Strassburger - Art</i>	(CH) 42

## Les Desserts

Tartelette de pomme tiède au Streusel Tortino di mele "Streusel" <i>Apfeltörtchen mit Streusel</i>	13
Crêpe flambée au Kirsch Crespelle flambate al Kirsch <i>Flambierte Crêpe mit Kirsch</i>	15



# Il menu degustazione

## Degustationsmenu



Insalata di formentino con crostini al formaggio di Münster  
*Feldsalat mit Münsterkäse-Croûtons*  
*Salade de mâche aux croûtons de Münster*

\* \* \*

Filetti di rombo al Pinot Nero d'Alsazia con rape bianche  
*Pochierte Steinbuttfilets an „Pinot Noir d'Alsace“ mit glacierten Teltowerrübchen*  
*Blanc de turbot au Pinot Noir d'Alsace et navets salés*

\* \* \*

Sorbet au Calvaços

\* \* \*

Petto di quaglia ripieno, in foglia di verza alla moda di Strasburgo  
*Gefüllte Wachtelbrust im Wirsingmantel nach Strassburger-Art*  
*Suprême de caille en feuille de chou à la Strasbourgeoise*

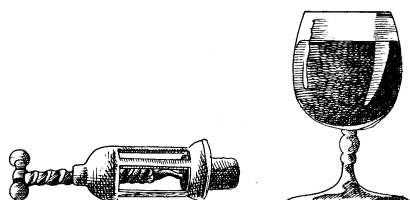
\* \* \*

Crêpe flambé au Kirsch  
*Flambierte Pfannkuchen mit Kirsch*



79

*Senza antipasto / ohne Vorspeise 71*



## LES VINS

*Notre sélection des vins Alsaciens*  
*La nostra selezione di vini d'Alsazia*  
*Unsere Weinselektion aus dem Elsass*

### Le mousseux

"CRÉMANT" d'Alsace brut AC André Scherer	75 cl 1 dl	52 8.50
---	---------------	------------

### Les blancs

"RIESLING" Pfersigberg, Alsace Grand Cru André Scherer	75 cl 1 dl	46 7.50
"GEWÜRZTRAMINER" Vendanges Tardives Alsace André Scherer	50 cl 1 dl	58 12

### Le rouge

"PINOT NOIR" d'Alsace AC Riquewihr Domaine Dopff au Moulin	75 cl 1 dl	52 8.50
---	---------------	------------

