

# 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



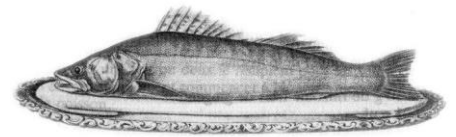
## Les Soupes et les Entrées chaudes

Soupe gratinée aux oignons Zuppa 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



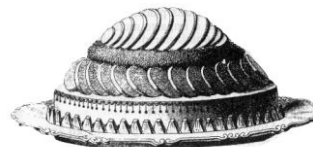
Quenelles de brochet gratinées en sauce au Riesling Morbide di luccio gratinate in salsa al Riesling <i>Gratinierte Hechtklösschen an Rieslingsauce</i>	31
Matelote de sandre en sauce au cresson de fontaine Ragout di lucioperca con salsa al crescione di fontana <i>"Matelote" von pochiertem Zander an Brunnenkressesauce</i>	38
Blanc de turbot au Crémant d'Alsace et navets salés Filetto di rombo al Crémant d'Alsace con rape bianche <i>Pochiertes Steinbuttfilet an "Crémant d'Alsace" mit glacierten Teltower Rübchen</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 <i>Flammierte Crêpe mit Kirsch</i>	15



# Menu Degustazione Degustationsmenu



Foie de canard sauté à la sauce au Calvaços sur lit de pommes  
Fegato d'anatra spadellato su letto di mele e salsa al Calvados  
*Gebratene Entenleber auf Apfelbeet mit Calvadosauce*

\* \* \*

Blanc de turbot au Crémant d'Alsace et navets salés  
Filetto di rombo al Crémant d'Alsace con rape bianche  
*Pochiertes Steinbuttfilet an „Crémant d'Alsace“ mit glacierten Teltower Rübchen*

\* \* \*

Sorbet au Calvaços

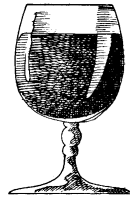
\* \* \*

Médailles de filet de porc avec sauce au Gewürztraminer  
Pommes boulangères et endive braisée  
Medaglioni di filetto di maiale con salsa al Gewürztraminer  
Patate rosolate e indivia brasata  
*Schweinsfiletmedaillons an Gewürztraminersauce  
Sautierten Kartoffeln und Chicorée*

\* \* \*

Crêpe flambée au Kirsch  
*Flammierte Pfannkuchen mit Kirsch*





## 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

