

**Auberge de Traenheim  
Zum Loejelgücker**

17 rue Principale  
67310 TRAENHEIM  
03 88 50 38 19  
www.aubergedetraenheim.com



41€pers

**Amuse-bouche :**

Velouté de laitue romaine et couteaux sautés

**L'entrée en duo :**

Lasagne de champignons forestiers  
Filet de carrelet grillé, purée de cocos de Paimpol

**Le plat en duo :**

Cuise de lièvre à la royale, spaëtzles  
Tarte de potiron et civet de sanglier

**Le dessert en duo :**

« Gaufre » feuilletée à la mousseline de coing  
Cornet croquant au cacao et cumin, glace au caramel salé

**Restaurant MK**

8 rue Birris  
67310 WESTHOFFEN  
09 50 62 96 37  
www.restaurantmk.fr



39€pers

**Amuse-bouche :**

Velouté de céleri aux pommes, noisettes et chorizo grillés

**Entrée :**

Dos de cabillaud en écailles de saucisse de Morteau sur son lit de choucroute sauce cancoillotte

**Plat :**

La grillée de filet de bœuf aux échalotes et raisins blancs, surprise au lard et onctueux de potiron au crumble de châtaignes et sauge

**Dessert :**

Entremet chocolat, marrons et poires caramélisées sur sa petite anglaise et sa fraîcheur au chocolat

**Restaurant Winstub  
Silvergloeckel**

23 rue Birris  
67310 WESTHOFFEN  
03 88 50 54 52  
www.silvergloeckel.com



32€pers

**Amuse-bouche :**

Souvenir de retour d'école

**Entrée :**

Le chaud froid de saumon aux petits légumes croquants, vinaigrette au vinaigre balsamique et moutarde ancienne

**Plat :**

La cuise de canard confite « maison » et sa tombée de choux, pressé de pommes de terre au lard

**Dessert :**

La soupe de fruits rouges aux saveurs de vin chaud et sa glace yaourt

*Durant ces week-ends, découvrez les vins de la Suisse d'Alsace dans votre menu...*

**MAISON ANSTOTZ**

51 rue Balbach  
67310 BALBRONN  
Tél. 03 88 50 30 55

**CAVE DU ROI DAGOBERT**

1 route de Scharrachbergheim  
67310 TRAENHEIM  
Tél. 03 88 50 69 00

**MOCHEL-LORENTZ**

19 rue Principale  
67310 TRAENHEIM  
Tél. 03 88 50 38 17

**THIERRY-MARTIN**

Route de Westhoffen  
67520 WANGEN  
Tél. 03 88 04 11 22

**MAISON ARBOGAST**

3 place de l'Église  
67310 WESTHOFFEN  
Tél. 03 88 50 30 51

**DOMAINE LOEW**

28 rue Birris  
67310 WESTHOFFEN  
Tél. 03 88 50 59 19

**ROMAIN FRITSCH**

49 rue du Gal de Gaulle  
67520 MARLENHEIM  
Tél. 03 88 87 51 23

**CAVE MOSBACH**

10 place du Kaufhaus  
67520 MARLENHEIM  
Tél. 03 88 87 50 13

**ARTHUR METZ**

102 rue du Gal de Gaulle  
67520 MARLENHEIM  
Tél. 03 88 59 28 60

**DOMAINE ANSEN**

2 place du Docteur Nessmann  
67310 WESTHOFFEN  
Tél. 03 88 59 28 60



L'Office de Tourisme Intercommunal \*\*



Invite tous les gourmets à ses 3èmes

**WEEK-ENDS GOURMANDS de Bacchus**

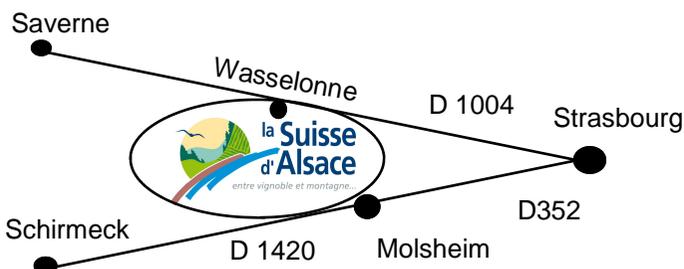
Du 24 au 26 Octobre et du 31 Octobre au 2 Novembre 2014 (du vendredi soir au dimanche midi)



10% de réduction le vendredi

Menus à partir de 32€ par personne (vin compris)

« Laissez-vous surprendre par ce mariage automnal de saveurs gourmandes et de vins raffinés pour le plus grand plaisir de votre palais... »



**OTI \*\* La Suisse d'Alsace**  
32a rue du Général de Gaulle  
67710 WANGENBOURG - ENGENTHAL  
Tél. : 03 88 87 33 50  
Fax : 03 88 87 32 23  
Internet : www.suisse-alsace.com  
Email : suisse.alsace@wanadoo.fr

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

**Forfait Repas - Hébergement**  
Formule pour 2 personnes à partir de 135€  
Repas gourmand + nuitée + petit-déjeuner

**ATTENTION : Les réservations s'effectuent directement auprès des restaurateurs.**

## Hôtel des Vosges \*\*\*

15 rue du Général Leclerc  
67440 BIRKENWALD  
03 88 70 61 06

www.hotelrestaurantdesvosges.com



39,50€pers

**Amuse-bouche :**  
Amuse bouche

**Entrée :**

Pâté en croûte vigneron,  
salade de chou aux raisins

**Plat :**

Côte de veau aux cèpes, légumes du  
jardin de Marthe

**Dessert :**

Tarte fine aux pommes, glace aux  
marrons

Uniquement les vendredis soirs,  
et samedis

Forfait hébergement : 165€

## Au Tilleul

55 rue Principale  
67310 DAHLENHEIM  
03 88 50 66 23  
autilleul.monsite-orange.fr



38€pers

**Amuse-bouche :**

Duo de tartare de la mer

**Entrée :**

Cassolette d'escargots aux champignons et  
au Noilly Prat

**Plat :**

Pièce de chevreuil, spaetzles au fromage  
blanc et sa garniture automnale

**Dessert :**

Feuilleté aux quetsches, compotée de  
pommes, glace spéculoos

Sauf le samedi 25 Octobre à midi

## Hostellerie Reeb \*\*\*

2 rue du Dr Schweitzer  
67520 MARLENHEIM  
03 88 87 52 70  
www.hostellerie-reeb.fr



43,50€pers

**Amuse-bouche :**

La trilogie de Bacchus

**Entrée :**

Risotto aux cèpes

**Plat :**

Caille aux raisins et sa farandole automnale

**Dessert :**

Le duo de quetsches et sa glace au pain  
d'épices

Forfait hébergement : 150€

## Hostellerie St Florent \*\*

28 rue du Nideck  
67280 OBERHASLACH  
03 88 50 94 10  
www.hostellerie-saint-florent.com



43€pers

**Amuse-bouche :**

Ravioli frit de foie gras, chutney pomme/  
raisins, réduction balsamique

**Entrée :**

Pizza aux châtaignes, magret fumé et  
fenouil croquant, émulsion de lard  
Granité raisins/Marc de Gewurztraminer

**Plat :**

Suprême de pintade, mousseline de  
butternut, navets glacés, jus de raisins

**Dessert :**

Tartelette coing façon tatin, chiboust au  
vin blanc

Forfait hébergement : 143€

## Restaurant

### Le Hohenstein

59 route du Nideck  
67280 OBERHASLACH  
03 88 50 91 38  
www.restaurant-hohenstein.com



33€pers

**Amuse bouche :**

Bouchées autour du raisin

**Entrée :**

Presskopf maison façon hamburger ou  
hamburger aux saveurs de la mer

**Plat :**

Ballotine de sanglier aux champignons  
d'automne, chou rouge aux marrons,  
duo de spaetzles

**Dessert :**

Tiramisu aux quetsches  
et spéculoos

## Hostellerie Belle-Vue \*\*\*

16 route de Dabo  
67710 OBERSTEIGEN  
03 88 87 32 39  
www.hostellerie-belle-vue.com



48€pers

**Amuse-bouche :**

Bonbon de foie gras, compotée de raisins

**Entrée :**

Filet de truite saumonée, fleurite au  
curry vert, choucroute caramélisée

**Plat :**

Magret de canard rôti en habit vert,  
pommes de terre en baeckeoffe

**Dessert :**

Trilogie de gourmandises aux agrumes

Sauf vendredi soir

Forfait hébergement : 180€

## La Wangenmuhle

5 route de Molsheim  
67520 WANGEN  
03 88 87 50 11  
www.lawangenmuhle.free.fr



39€pers

**Amuse-bouche :**

Petite assiette d'amuse-bouches

**Entrée :**

Paupiette de sole au saumon, sauce aux  
crevettes et risotto crémeux

**Plat :**

Petit ragoût sans os de daguet de nos forêts  
aux champignons et ses garnitures de saison

**Dessert :**

Dessert éphémère

Sauf vendredi soir

## Auberge du Château

35 rue du Gal de Gaulle  
67710 WANGENBOURG-  
ENGENTHAL  
03 88 87 35 78  
www.auberge-chateau-  
wangenbourg.com



42€pers

**Amuse-bouche :**

Consommé de queues de bœuf  
à l'orge perlée

**Entrée :**

Sandre poêlé à la fondue de poireaux,  
petites nouillettes

**Plat :**

Cordon bleu de marassin de nos forêts,  
déclinaison de choux, pommes Pont-Neuf

**Dessert :**

Variation autour de la poire

Uniquement les dimanches et le  
1er Novembre à midi

## Le Freudeneck

3 route de Wangenbourg  
67710 WANGENBOURG-  
ENGENTHAL  
03 88 87 32 91  
www.hotelfreudeneck.com



41€pers

**Amuse-bouche :**

Déclinaison à l'ail des ours

**Entrée :**

Foie gras, compotée d'oignons rouges  
caramélisés au Pinot Noir et pain d'épices

**Plat :**

Pièce de biche, jus corsé, champignons de  
nos forêts, spaetzles

**Dessert :**

Comme un vacherin cassis,  
poire pochée au vin

Forfait hébergement : 142€

## Restaurant des Vosges

2 route de Windsbourg  
67710 WANGENBOURG-  
ENGENTHAL  
03 88 87 30 35



40€pers

**Amuse-bouche :**

Jambon de marassin et salami de cerf

**Entrée :**

Croûte aux champignons de nos forêts

**Plat :**

Médailles de biche, sauce poivrade et  
garniture

**Dessert :**

Strudel aux pommes, crème anglaise,  
glace vanille

Uniquement les dimanches  
ainsi que le 1er Novembre

## Hostellerie de l'Étoile

1 place du Général Leclerc  
67310 WASELONNE  
03 88 87 03 02  
www.hostellerie-etoile.com



40€pers

**Amuse-bouche :**

Petite mise en bouche

**Entrées :**

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et sa  
verrine de cèpes aux croûtons,  
petite brioche

Filet de sandre rôti sur peau, cannelloni  
aux épinards, gâteau au céleri et sauce  
homardine

**Plat :**

Filet de canard rôti au chèvre et herbes de  
Provence et sa trilogie de choux, croquette  
parmentière, sauce au thym

**Dessert :**

Macaron moelleux et sa mousseline de  
Cointreau, pomme poêlée caramélisée,  
sorbet des vergers maison

Forfait hébergement : 135€

## Restaurant

### Au Saumon

69 rue du Gal de Gaulle  
67310 WASELONNE  
03 88 87 01 83  
www.sauumon-wasselonne.com



43€pers

**Amuse-bouche :**

Amuse bouche

**Entrée :**

Duo de foie gras, escalope de foie de canard  
poêlée chutney de figues aux épices, la  
traditionnelle coquille

**Plat :**

Gigot de biche, cuisson de 24h, marrons  
glacés, chou rouge confit et spaetzles

**Dessert :**

Autour de la mirabelle