

Durant ces week-ends, découvrez les vins de la Suisse d'Alsace dans vos menus...



**MAISON ANSTOTZ**   
Tél. 03 88 50 30 55  
11 rue des hirondelles 67310 BALBRONN  
www.domaine-anstotz.fr



**DOMAINE FREDERIC ARBOGAST**  
Tél. 03 88 50 30 51  
3 place de l'église 67310 WESTHOFFEN  
www.vignoble-arbogast.fr



**CAVE DU ROI DAGOBERT**   
Tél. 03 88 50 69 00  
1 route de Scharrach. 67310 TRAENHEIM  
www.cave-dagobert.com



**MOHEL LORENTZ**  
Tél. 03 88 50 38 17  
19 rue Principale 67310 TRAENHEIM  
www.mochel-lorentz.com



**THIERRY-MARTIN**   
Tél. 03 88 04 11 22  
Route de Westhoffen 67520 WANGEN  
www.thierry-martin.pagesperso-orange.fr



**ROMAIN FRITSCH**   
Tél. 03 88 87 51 23  
49 rue du Gal de Gaulle 67520 MARLENHEIM  
www.domaine-fritsch.com

Adoptez l'eco-attitude

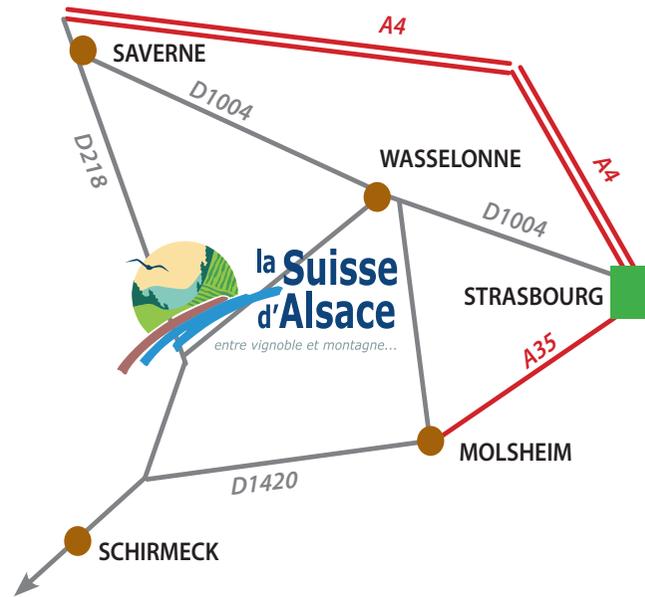
Afin de réduire notre impact environnemental, nous souhaitons réduire le nombre de nos envois papiers, aidez-nous à y parvenir en recevant notre dépliant par e-mail dès sa conception. Pour cela, envoyez-nous votre adresse e-mail à : info@ot-suisse-alsace.fr



Prochains Week-ends Gourmands de Bacchus :

vendredi 22 au dimanche 24 mars 2019

vendredi 29 au dimanche 31 mars 2019



Office de Tourisme  
Intercommunal Cat.1  
LA SUISSE D'ALSACE



32A rue du Général de Gaulle  
F-67710 Wangenbourg-Engenthal  
Tél. 00 33 (0)3 88 87 33 50 info@ot-suisse-alsace.fr

Bureau d'accueil  
13 place du Marché  
F-67310 Wasselonne  
Tél. 00 33 (0)3 88 62 31 01 suissealsace.wasselonne@orange.fr



www.suisse-alsace.com



conception et impression : **doc&média** Wasselonne - ne pas jeter sur la voie publique



Invite tous les gourmets à ses



Week-ends  
Gourmands  
de Bacchus

19 au 21 Octobre **2018**  
26 au 28 Octobre

Menus à partir de 43€/personne, vin compris !  
Forfait Repas-Hébergement pour 2 personnes à partir de 150€

ATTENTION : les réservations s'effectuent directement auprès des restaurateurs.

# Menus à partir de 43€/personne • Vins compris, proposés par nos vignerons

## AU TILLEUL

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



43€/pers.

uniquement les dimanches midi

Velouté de pois cassés - saucisse fumée et croûtons au beurre

Carpaccio de noix de St Jacques  
Saumon fumé

Petite salade aux brisures de noix et vinaigre balsamique

Dos de cabillaud rôti sur lit de choucroute au crémant et lardons fumés - Pommes de terre ratte

Millefeuilles de filet de bœuf, légumes glacés et son jus corsé

Assiette Délice d'Automne

## HOSTELLERIE REEB

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



46€/pers.

Les Farandoles de Bacchus

La Salade de Saint Jacques aux agrumes

Le filet mignon de veau aux giroldes et sa bouquetière de légumes d'automne

Le moelleux au chocolat et sa glace à la vanille

Forfait hébergement : 165€

## HOSTELLERIE SAINT FLORENT

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



45€/pers.

Forfait hébergement : 150€

Crème Dubarry en 3 couleurs  
Emulsion à l'huile de truffe blanche

Galette de maïs, julienne de saumon fumé  
Velouté crémeux au raifort

Intermède glacé

Pavé de magret de canard rôti  
Jus corsé aux myrtilles, riz des 2 Mondes  
Flan de légumes panais et butternut

Brochette d'ananas, poêlée de mangues caramélisées  
Sorbet à l'orange

## HOSTELLERIE BELLE-VUE

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



49€/pers.

Forfait hébergement : 190€

Champignon de foie gras

Cassolette de sous-bois  
Croustillant à l'ail des Ours

Ballotine de Pintade farcie à l'ancienne  
Fond brun corsé

Cheesecake orange et cannelle  
Glace chocolat Valrhona

sauf les vendredis

## AUBERGE DE TRAEENHEIM

Zum Loejelgücker  
17 rue principale  
67310 TRAEENHEIM  
Tél. 03 88 50 38 19  
www.aubergedetraenheim.com



43€/pers.

Soupe de moules de Bouchot au safran de Loess

Cuit-cru de thon au wasabi  
Pavé de sandre grillé, choucroute nouvelle et beurre blanc au Muscat

Gigot de cerf farci aux champignons forestiers cuit en basse température, compotée de coing à la vanille,

Bavette de veau et escalope de foie gras cuits à la plancha, sauce au balsamique

Panna Cotta de questches au vin rouge, sorbet fromage blanc

Sablé au caramel beurre salé et coco

## HOTEL \*\* RESTAURANT FREUDENECK

3 route de Wangenbourg  
67710 WANGENBOURG-ENGENTHAL  
Tél. 03 88 87 32 91



44€/pers.

Raviole de Bergkäse d'Alsace,  
Velouté de potimarron aux éclats de marrons

Truite de rivière, crème de choux,  
parmentier de pommes de terre Petits  
Suisse et pommes Granny

Dos de cerf, Knepfles au lard d'antan,  
champignons des bois, confiture d'airelles

Tartelette aux poires Williams,  
Glace pain d'épices et poire pochée

## RESTAURANT DES VOSGES

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



45€/pers.

Velouté de potiron, butternut et curcuma

Petite escalope de foie gras de canard  
poêlée, figue et pomme

Médallions de biche et ses cèpes  
crémés, Spaetzle

Soupe de Quetches, glace cannelle

uniquement les dimanches

## HOSTELLERIE DE L'ETOILE

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



43€/pers.

Forfait hébergement : 157€

Petite mise en bouche

Terrine de foie gras de canard mi-cuit  
et sa verrine à la myrtille, Oschterbrot  
maison

Ballotine de filet de sandre à la Choucroute  
et moutarde à l'ancienne, émulsion au  
Riesling

Râble de lapin farci aux pignons de pin  
et ses légumes du jardinier, réduction au  
Pinot-noir

Charlotte à l'ananas et ses fruits frais,  
sorbet exotique

## WINSTUB SILVERGLOECKEL

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



44€/pers.

La tranche de foie gras poêlée sur salade de  
choucroute à la vinaigrette d'échalotes confites  
au Sylvaner, jus au Gewurztraminer

Le Saumon soufflé au coulis de Homard et  
écrevisse

Martin's Ganz : magret d'Oie, choux rouge et  
purée de marrons, jus corsé

Soupe de fruits rouges au Pinot Noir,  
Griesknaepfle poêlés au beurre et glace au  
yaourt