

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

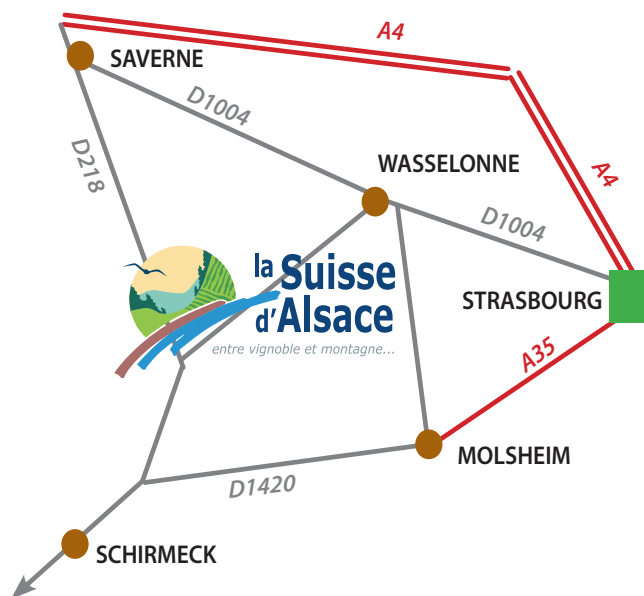
Afin de réduire notre impact environnemental, nous souhaitons réduire le nombre de nos envois papiers, aidez-nous à y parvenir en recevant notre dépliant par e-mail dès sa conception. Pour cela, envoyez-nous votre adresse e-mail à : info@ot-suisse-alsace.fr



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 Wasuelonne
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.

Forfait hébergement : 165€

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.

Forfait hébergement : 165€

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.

Forfait hébergement : 165€

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.

Forfait hébergement : 165€

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.

Forfait hébergement : 165€

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