

De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis
La cuisine est un art et tout art mérite patience.
Afin de préserver nos équipes le service se termine
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Entrées

Carpaccio d'espadon Huile d'olive bio Redoro	
Dés de tomates séchées Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	38 €
Rouelles d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung au Melfor Quinoa vert	
Bouquet d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	38 €
Escalope de foie d'oie poêlée Embeurrée de fraises Réduction de balsamique	45 €
Assiette de Légumes de notre potager	
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette Beignets de fleur de pâtisson	35 €

Poissons

Ravioles de brochet et anguille du Rhin	
Oignons frits et Sauce au Riesling	39 €
Gratin de Homard Bleu aux petits pois du <i>Garten Neue</i>	53 €
Filet de turbot sauvage Légumes du <i>Garten Neue</i>	
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette Beignets de fleur de pâtisson	57 €

Viandes

Ris de veau polenta moelleuse au mascarpone et champignons sauvages	
Cucurbitacées du jardin Jus de veau	51 €
Eclaté de cabri de la ferme du Langthal	
Méli-Mélo de haricots de notre potager	57 €
Le pigeon du Düwehof farci au ris de veau et à la Truffe Melanosporum	
Quelques légumes Sauce au Porto (<i>1 heure d'attente après la prise de commande</i>)	72 €

Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette	19 €
--	------

Menu "Enfant " 25 € Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.

Desserts

À commander en début de repas

Baba au kirsch de la maison Windholtz marmelade de cerises et griottes Chatel Morel	
Espuma au serpolet	18 €
Biscuit chaud sans farine au chocolat infusé à la tanaïsie Sorbet argouse	18 €
Gratin à la Reine des Prés mirabelles et fruits de la passion	18 €
Le Festival des desserts d'Alexis	27 €

 Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. 