


M E N U






THURTÄLER MENU 32.00€

Entrée : Terrine du chef au foie gras de canard (veau, morilles et pistaches, crudités)
Ou Salade gourmande (truite saumonée en gravelax, pickles d'oignons rouges, jeunes pousses)
Plat : Carpes frites, frites maison, salade verte, (notre mayonnaise maison sur demande)
Ou Bouchée à la reine de veau (frites maison ou spätzlés maison, salade verte)
Dessert : Sorbet arrosé, meringue glacée chantilly, mousse au chocolat, île flottante ou dessert du moment
(Voir note à la clientèle (deuxième page))





MENU ENFANT 11.00€

 **Plat** : Fleischkiechla du Thurtäl ou carpes frites,
Ou escalope panée de volaille, accompagnés de frites ou spätzlés maison, salade verte.
Dessert : Coupe de glace (2 boules), mousse au chocolat ou île flottante

NOS ENTRÉES

 Elsass Tapas pour 2 personnes	22.00€
(Assortiment de saison de charcuterie et fromages locaux, panier de 4 beignets de carpes frites)	
 Le panier de carpes frites (4 beignets)	8.00€
 Salade gourmande (truite saumonée en gravelax, pickles d'oignons rouges, jeunes pousses).....	10.50€
 Terrine du chef au foie gras de canard (veau, morilles et pistaches, crudités).....	11.00€
 Vous pouvez compléter ces entrées avec une portion de frites ou de spätzlés pour en faire un plat !	
La portion de frites	4.00€
La portion de spätzlés	4.00€
La portion de légumes	4.00€
La portion de crudités	3.50€
La portion de salade verte.....	2.50€
Supplément sauce	2.00€
(Poivre, crème, champignon, beurre d'escargot, mayonnaise, ketchup, bibeleskaas, vinaigrette) (Voir note à la clientèle deuxième page)	










NOS SPÉCIALITÉS

 Carpes frites (7 à 12 beignets, frites, salade verte, mayonnaise sur demande).....	19.80€
 Assiette Nordique	20.50€
(Truite saumonée en gravelax sur rösti, crème & assortiment de salades)	
 Bouchée à la reine de veau (frites ou spätzlés et salade verte).....	20.00€
 Fleischkiechlas	18.80€
(Gâteau de viande bovine et pot au feu de la vallée, champignons frais, sauce crème, frites et salade verte)	





(Voir note à la clientèle deuxième page)

NOS BURGERS

(Nos pains proviennent de la boulangerie locale)

-   Le Burger du Thurtàl 21.00€
Pain burger alsacien, 2 steaks hachés maison, fromage et lardons de nos montagnes, tomates, cornichons maison, sauce crème et bibeleskaas, ketchup maison, servis avec salade verte, tomates et frites maison
-   Le Bitsch' burger 15.50€
Pain burger alsacien, 1 steak haché maison, fromage et lardons de nos montagnes, tomates, cornichons maison, ketchup maison, servis avec salade verte, tomates et frites maison
-   Le Burger XXL 24.00€
Même composition que le Burger du Thurtàl avec 1 steak en plus)
-   Le Burger Végétarien.  19.00€
Pain burger alsacien, fromage de nos montagnes, légumes méditerranéens, tomates, cornichons maison, bibeleskaas, ketchup maison, s servis avec salade verte, tomates et frites maison
(Voir note à la clientèle)

NOS VIANDES

-  La pièce de bœuf, selon disponibilité (200gr-250gr) 24.00€
-  La pièce de bœuf, selon disponibilité (350gr-400gr) 27.00€
(Sauce au choix : beurre d'escargot, à la crème, champignons, poivre vert)
-   Le cordon bleu au fromage de nos vallées 25.00€
Nos viandes sont accompagnées de frites et salade verte. Nos spätzlés sur demande.
(Voir note à la clientèle)

 Fait maison : élaboré sur place à partir de produits bruts  Du Thurtàl : issu de notre production ou de la vallée de la Thur  Végétarien

NOTE À LA CLIENTÈLE

Aux Saveurs du Thurtàl, notre devise est de proposer des produits frais, de qualité, en quantité suffisante afin de satisfaire notre clientèle. Nos plats sont accompagnés de garniture et/ou de sauce. Nous vous proposons, durant votre repas, une possibilité de repasse de garniture ou de sauce (ce qui est compris dans le prix du plat).

Nous vous informons que la deuxième repasse de garniture ou de sauce sera facturée. Les repasses demandées et non consommées seront facturées, afin de lutter contre le gaspillage.
Merci de votre compréhension !

MAÎTRE RESTAURATEUR

Cette certification s'adresse à tous les restaurateurs soucieux de préserver l'existence d'une restauration traditionnelle et familiale attachée à la promotion et la transformation des produits du terroir. Elle met en avant des compétences professionnelles reconnues et l'engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais.

Informations complémentaires : La base de certaines sauces sont composées de fonds (brun/jus de veau). Nos glaces proviennent du glacier Alba à Vieux-Thann. Nos fromages viennent de la ferme du Bergenbach (Felling), du Rammersbach (Felling) et de l'Holschlag (Dolleren). Origines viandes/poissons affichées dans l'entrée.