

Chers clients, voici quelques propositions de menus entrant dans le cadre de notre pension. Le service se fait au plat. Café, thé et infusions sont proposés gratuitement et à volonté.

Menu 1 :

Potage « fait Maison »

Emincé de volaille aux champignons frais « fait Maison »

Spaëtzlés en accompagnement.

Apple strudel « fait Maison »

Menu 2 :

Potage « fait Maison »

Fleischnaks « fait Maison »

Salade Verte en accompagnement.

Tarte aux myrtilles « fait Maison »

Menu 3 :

Choucroute garnie « fait Maison » (Possibilité de choucroute en croute de pain)

Munster fermier ou chèvre (indiquer votre choix)

Sorbet citron.

Menu 4 :

Salade Mixte (Crudités de saison)

Estouffade de Bœuf et sa potée de légumes « fait Maison »

Tarte Linz « fait Maison »

Menu 5 :

Tartes flambées et pizza « fait Maison » (Possibilité de tartes végétariennes)

Salade Verte en accompagnement.

Munster fermier ou chèvre (indiquer votre choix)

Vacherin glacé garni.

Menu 6 :

Baeckeofe « fait Maison » (possibilité de variante au poisson ou au canard)

Salade Verte en accompagnement.

Munster fermier ou chèvre (indiquer votre choix)

Salade de fruits frais « fait Maison »



Les plats « Facts Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour des raisons de sécurité alimentaire notre Cuisine fait le choix de mettre en œuvre des fonds de sauce déshydraté.

Les produits que nous utilisons peuvent contenir des allergènes - fiches descriptives de nos produits sur simple demande.