



Les Entrées / Salades

	1/2 portion	
Salade verte	3,30€	5,50€
Salade strasbourgeoise <i>Emmental, cervelas, tomates, œufs</i>	7,10€	14,20€
Assiette du jardinier <i>Assortiment de crudités de saison</i>	4,80€	9,60€

Les Spécialités

Grumberekiechle

Galettes de pommes de terre, salade verte

- Nature 13,40€
- Gratinées au Munster 15,70€
- Au saumon fumé maison, *fromage blanc aux herbes* 17,70€

Wädele

- Braisé à la bière, quenelle de raifort 15,90€
- Gratiné au Munster 18,40€

Sur choucroute au Vin blanc, pommes sautées

Filet de sandre

19,90€

Au beurre blanc sur nid de choucroute



PRIX NETS,

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



Bouchée à la reine 17,30€

Veau, volaille, champignons de Paris, spaetzle

Rognons de veau flambés 18,50€

Au Cognac sauce crème et champignons

Cordon bleu de volaille

- à la crème et champignons 18,50€

- gratiné au Munster 19,80€

Accompagnement au choix : spaetzle, frites ou pommes sautées

Le Menu Enfant

Escalope à la crème, Knack ou Steak haché

Accompagnement : Frites ou Spaetzle

Boule de glace parfum au choix ou Duo de mousse au chocolat 7,50€



 Supplément : frites, spaetzle, pommes sautées : 3,20€



Les Suggestions

Burger alsacien ou savoyard

18,90€

Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf Angus, oignons rouges, sauce barbecue à la tomate et salade verte

Au choix : alsacien (gratiné au Munster) ou savoyard (gratiné au Reblochon)

Burger végétarien

13,50€

Galettes de pommes de terre, légumes printaniers, oignons rouges, sauce barbecue à la tomate et salade verte

(carottes, courgettes, poireaux, champignons)

Cuisson à la plancha

Bavette

26,00€

Pièce de choix, la bavette est un incontournable. Ce morceau est très apprécié du fait de son extrême tendreté et de sa jutosité.

Entrecôte Simmental

26,00€

Cette pièce de bœuf tendre et riche en goût est appréciée pour son persillage. Elle peut être consommée à divers degrés de cuisson, bleu, saignant, à point (rosé) ou bien cuit.

Onglet de boeuf Angus

21,50€

L'Angus se distingue par la qualité de sa chair dont le persillage est particulièrement élaboré, le goût bien présent et la tendreté incontestable. La race Angus produit une viande d'un rouge vif et dont la proportion viande/gras, parfaitement équilibrée, fait ressortir des arômes subtils de noisettes.

Sauces au choix : poivre vert, échalotes, crème, beurre maître d'hôtel



Accompagnement : frites et salade verte





Menu du Chef

Foie gras « Maison » du Chef

14,50€

Compotée d'oignons et pain d'épices

Grenadin de veau confit pendant 3 heures en basse température

22,00€

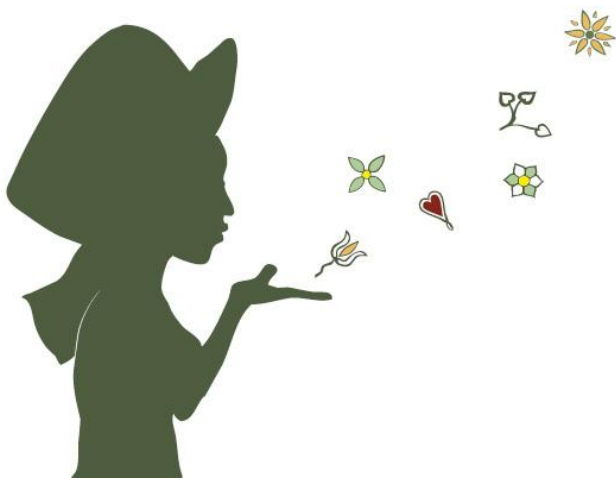
Sauce aux girolles et purée de patate douce

Coque au chocolat

7,90€

Et son cœur pétillant ...

Menu complet à **42 euros**.



PRIX NETS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



Les Tartes Flambées

Flambée normale (lardons, oignons)	8,90€
Flambée gratinée (lardons, oignons, Emmental)	9,90€
Flambée champignons (lardons, oignons, champignons)	10,30€
Flambée champignons gratinée (lardons, oignons, champignons, Emmental)	10,90€
Flambée au Munster (lardons, oignons, Munster)	10,90€
Flambée savoyarde (lardons, oignons, Reblochon)	10,90€
Flambée aux trois fromages (lardons, oignons, Reblochon, Chèvre, Emmental)	11,40€
Flambée des Lindarets (fromage de Chèvre, miel, lardons, oignons)	10,90€
Flambée ail et ciboulette (lardons, oignons, ail, ciboulette)	10,90€
Flambée Spéciale Buerehof (lardons, oignons, tomates, Emmental, herbes de Provence)	10,90€
Flambée Romaine (oignons, tomates, mozzarella, jambon cru)	10,90€
Flambée nordique (saumon fumé maison, ail, ciboulette, oignons)	11,10€
Flambée pommes/cannelle	9,90€
Flambée pommes/cannelle arrosée au Calvados	10,90€
Flambée banane/chocolat	9,90€

Formule

Tartes Flambées à Volonté *

16,90 €/pers.

* La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Toutes nos tartes flambées (salées et sucrées) sont comprises dans notre formule.

Prix hors boisson.





Les Gourmandises

Glaces artisanales

Coupe glacée 1 boule	2,20€
Coupe glacée 2 boules	4,40€
Coupe glacée 3 boules	6,60€

Parfums : chocolat, fraise, vanille, pistache, café, coco, noisette

Sorbets artisanaux

Sorbet 1 boule	2,20€
Sorbet 2 boules	4,40€
Sorbet 3 boules	6,60€

Parfums : framboise, passion, mangue, citron, mirabelle, cassis

Supplément chantilly	0,50€
Supplément sauce chocolat	0,50€
Supplément eau de vie pour glace ou sorbet	3,50€

Desserts

Crème brûlée	6,90€
Café ou chocolat liégeois	6,90€
Dame blanche ou noire	6,90€
<i>3 boules de glace à la vanille ou au chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
Duo de mousse au chocolat « Maison »	7,90€
Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille	8,10€
Café ou thé gourmand	8,10€
Profiteroles	8,30€
Coupe Nesselrode (<i>crème de marron, meringue, glace à la vanille</i>)	8,30€
Irish coffee	8,40€
Café alsacien (<i>au marc de Gewurztraminer</i>)	8,40€
Sorbet vigneron	8,10€
<i>3 boules de sorbet au citron arrosées au marc de Gewurztraminer</i>	
Délice des Vosges	8,10€
<i>3 boules de sorbet à la framboise arrosées à l'eau de vie de framboise</i>	
Kouglof glacé et raisins au marc de Gewurztraminer	7,90€



PRIX NETS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

Le Buerehof



Apéritifs

Verre de Muscat	4,60€	Spritz Alsacien	7,80€
Coupe de Crémant	6,50€	Gin tonic	7,10€
Verre de Gewurztraminer "Vend. Tardives"	9,80€	Vodka - 3 cl	5,40€
Blanc cassis*	4,30€	Whisky « J&B » - 4 cl	5,40€
Kir crémant*	6,80€	Whisky « Jack Daniel's » - 4 cl	5,90€
Apéritif maison	6,80€	Porto - 4 cl	4,30€
		Martini rouge ou blanc - 4 cl	4,20€
		Campari - 4 cl	4,40€
		Suze - 4 cl	4,40€
		Ricard - 3 cl	4,20€

* cassis, pêche, mûre, mirabelles, griottes, framboise

Boissons froides

Jus de fruits - 25 cl	3,80€	Orangina - 25 cl	3,80€
<i>Tomate, orange, pomme, abricot, ananas</i>		Schweppes - 20 cl	3,80€
Sirop à l'eau* - 25 cl	2,20€	<i>Indian Tonic, Agrum</i>	
Verre de limonade - 25 cl	2,50€	Ice Tea pêche - 25 cl	3,90€
Diabolo* - 25 cl	2,70€	Pepsi / Pepsi Max - 33cl	3,70€
		<i>*grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette et orgeat</i>	
Badoit - 33cl	4,10€		
Carola <i>Bleue / Verte / Rouge</i> - 50cl	3,20€	Carola <i>Bleu / Verte / Rouge</i> - 1L	5,20€

Bières

	25cl	33cl	50cl
Fischer	3,20€	4,20€	6,40€
Dorelei	3,50€	4,60€	7,00€
Bière de Saison	4,80€	6,30€	9,60€
Picon bière	4,10€	5,40€	8,20€
Cynar bière	4,10€	5,40€	8,20€
Panaché ou Monaco	3,10€	5,40€	6,20€

Desperado - 33 cl	5,70€
Heineken 00° -33 cl	4,00€

Eaux de vie

Framboise - 3cl	5,50€
Mirabelle - 3 cl	5,50€
Kirsch - 3 cl	5,50€
Marc de Gewurztraminer - 3 cl	5,50€
Poire Williams - 3cl	5,50€
Quetsch - 3cl	5,50€
Calvados - 4 cl	5,50€
Armagnac - 4cl	5,50€
Cognac - 4 cl	5,50€

Boissons chaudes

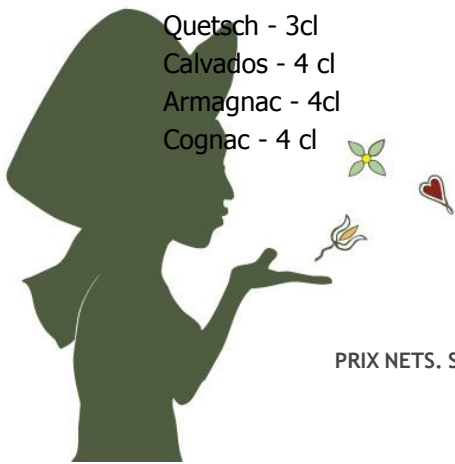
Café, décaféiné ou ristretto	2,30€
Café rallongé	2,30€
Double espresso	4,60€
Cappuccino	4,20€
Thé ou infusion	2,50€

Liqueurs

Cointreau - 4 cl	5,20€
Get 27 - 4 cl	4,60€
Baileys - 3 cl	4,70€
Amaretto - 4 cl	5,20€

Champagne et Crémant

Champagne brut Lenoble - 75cl	62,60€
Crémant Domaine Cattin - 75 cl	32,40€





Nos Vins au verre et en Pichet

	12cl	1/4	1/2		12cl	1/4	1/2
• Edelzwicker.....	3.40€	6.60€	12.20€	• Pinot Noir.....	3.50€	6.80€	12.60€
• Pinot Blanc.....	3.60€	7.00€	13.00€	• Rouge d'Ottrott.....	7.60€	15.00€	29.00€
• Riesling.....	3.60€	7.00€	13.00€	• Côte du Rhône.....	3.30€	6.40€	11.80€
• Pinot Gris.....	4.50€	8.80€	16.60€	• Bordeaux.....	3.30€	6.40€	11.80€
• Muscat.....	4.60€	9.00€	17.00€	• Côte de Provence.....	4.10€	8.00€	15.00€
• Gewurztraminer.....	4.60€	9.00€	17.00€				

Notre Carte des Vins

Alsace

37.5cl 75 cl

- Riesling ^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€
- Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€
- Muscat ^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.40€
- Klevner de Heiligenstein ^{AOP}, Domaine Meckert à Heiligenstein  40.40€
- Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 34.30€
- Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 71.40€
- Rouge d'Ottrott ^{AOP}, Domaine Klipfel à Ottrott (67) 42.00€
- Pinot Noir ^{AOP} Réserve Lorentz à Bergheim (68) 32.50€

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} 43.10€
- Chorey-Lès-Beaune ^{AOP} 54.10€
- Mercurey ^{AOP} 52.30€

Beaujolais

- Juliéna ^{AOP}, 39.50€
- Saint-Amour ^{AOP} 42.30€
- Morgon ^{AOP} 21.00€ 39.60€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône ^{AOP} 25.20€
- Saint-Joseph ^{AOP} 54.10€
- Crozes-Hermitage ^{AOP} 48.60€
- Gigondas ^{AOP} 39.60€
- Vacqueyras ^{AOP} 38.70€
- Costières-de-Nîmes ^{AOP} 42.20€

Bordeaux

- Bordeaux ^{AOP} 25.20€
- Lussac Saint Emilion ^{AOP} 22.00€ 40.50€

Vin Rosé

- Côtes de Provence ^{AOP} 29.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Service compris.
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.
Prix nets.



Le Buerehof

