



Les Entrées

	<i>1/2 portion</i>	
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€
Foie Gras de canard et chutney de saison	14,90€	23,50€

Les Spécialités

Grumberekiechle

Galettes de pommes de terre, salade verte

- Nature 13,40€
- Gratinées au Munster 16,50€
- Au saumon fumé maison, *fromage blanc aux herbes* 18,20€

Wädele

- Braisé à la bière, quenelle de raifort 19,90€
- Gratiné au Munster 21,00€

Sur choucroute au Vin blanc, pommes sautées

Filet de sandre

Au beurre blanc sur nid de choucroute

20,50€



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 21,00€
Veau, volaille, champignons de Paris, spaetzle

Rognons de veau marinés au Cognac 19,90€
sauce crème et champignons

Cordon bleu de volaille

- à la crème et champignons 19,90€

- gratiné au Munster 20,50€

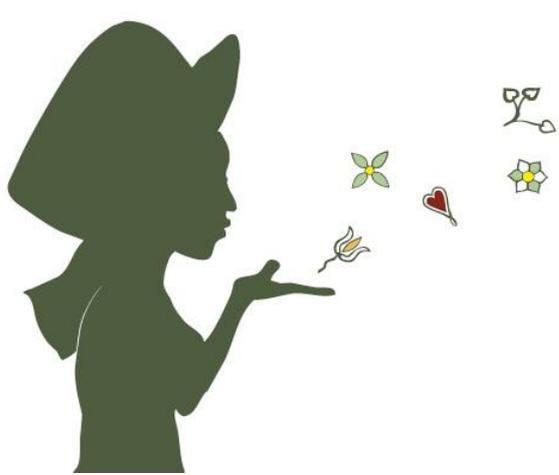
Accompagnement au choix : spaetzle, frites ou pommes sautées

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 : chocolat blanc et framboise 8,50€



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



Les Burgers

Burger alsacien ou savoyard

19,50€

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

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

Burger végétarien

16,10€

Galettes de pommes de terre, légumes de saison, oignons rouges, sauce tomate maison et salade verte

Les 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

22,50€

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 champignons, beurre maître d'hôtel



Accompagnement au choix : frites, spaetzles, pommes sautées et salade verte





Les Suggestions du Moment

Tartare de bœuf aller-retour à l'italienne, salade verte et frites 19,20€

Escalope de veau gratinée, jambon Serrano et Tomme de Savoie 19,90€

Accompagnement au choix

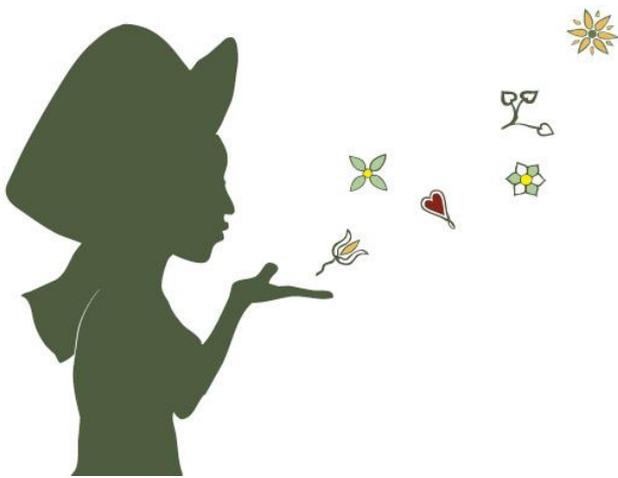
Magret de canard au miel et au thym 21,90€

Accompagnement au choix

Apfelstrudel 9,10€

La Surprise du Buerehof 9,50€

Coque en chocolat et mousse au chocolat blanc et framboise



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)	9,40€
Flambée gratinée (lardons, oignons, Emmental)	10,40€
Flambée champignons (lardons, oignons, champignons)	10,80€
Flambée champignons gratinée (lardons, oignons, champignons, Emmental)	11,40€
Flambée au Munster (lardons, oignons, Munster)	11,40€
Flambée savoyarde (lardons, oignons, Reblochon)	11,40€
Flambée aux trois fromages (lardons, oignons, Reblochon, Chèvre, Emmental)	11,90€
Flambée des Lindarets (fromage de Chèvre, miel, lardons, oignons)	11,40€
Flambée ail et ciboulette (lardons, oignons, ail, ciboulette)	11,40€
Flambée Spéciale Buerehof (lardons, oignons, tomates, Emmental, herbes de Provence)	11,40€
Flambée Romaine (oignons, tomates, mozzarella, jambon cru)	11,40€
Flambée nordique saumon fumé maison, ail, ciboulette, oignons)	11,60€

Pour accompagner votre tarte flambée :

	Petite	Grande
- Salade verte	3,30€	5,50€
- Crudités	7,10€	9,60€

Flambée pommes/cannelle	10,40€
Flambée pommes/cannelle arrosée au Calvados	11,40€
Flambée banane/chocolat	10,40€

NOTRE CREME EST FAITE MAISON.

LARDONS DE LA BOUCHERIE FISCHER KIENZ.



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 Fromages

Planchette de fromage	10,40€
Petite assiette de fromage	6,40€

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	1,00€
Supplément caramel	1,00€
Supplément sauce chocolat	1,00€
Supplément eau de vie pour glace ou sorbet	3,50€

Desserts

Crème brûlée flambée	8,90€ [☰]
Café ou chocolat liégeois	6,90€
Dame blanche ou noire	6,90€

3 boules de glace à la vanille ou au chocolat, chocolat chaud, chantilly

Duo de mousse : chocolat blanc et framboise	8,20€ [☰]
Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille	8,90€ [☰]
Café ou thé gourmand	8,90€ [☰]
Profiteroles	8,30€ [☰]
Torche aux marrons glacée	8,90€ [☰]

Irish coffee	8,40€
Café alsacien (au marc de Gewürztraminer)	8,40€
Sorbet vigneron	8,10€

3 boules de sorbet au citron arrosées au marc de Gewürztraminer

Délice des Vosges	8,10€
-------------------	-------

3 boules de sorbet à la framboise arrosées à l'eau de vie de framboise

PRIX NETS. [☰] DESSERT "FAIT MAISON"

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT



Le Buerehof



AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTABLES

Apéritifs

Verre de Muscat	5,00€	Spritz Alsacien	7,80€
Coupe de Crémant (Brut ou Rosé)	6,50€	Gin tonic	7,10€
Verre de Gewurztraminer "Vend. Tardives"	9,80€	Vodka - 3 cl	5,80€
Blanc cassis*	4,30€	Whisky « J&B » - 4 cl	5,80€
Kir crémant*	6,80€	Whisky « Jack Daniel's » - 4 cl	5,90€
Apéritif maison	6,80€	Porto - 4 cl	4,70€
		Martini rouge ou blanc - 4 cl	4,40€
		Campari - 4 cl	4,40€
		Suze - 4 cl	4,40€
		Ricard - 3 cl	4,40€

* 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	2,50€	<i>Indian Tonic, Agrum</i>	
Verre de limonade - 25 cl	2,80€	Ice Tea pêche - 25 cl	3,90€
Diabolo* - 25 cl	3,20€	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	3,50€	Carola <i>Bleu / Verte / Rouge</i> - 1L	6,00€

Bières

	25cl	33cl	50cl
Fischer	3,50€	4,60€	6,60€
Affligem Blanche	4,80€	6,30€	9,20€
Bière de Saison	5,00€	6,50€	9,60€
Picon bière	3,90€	5,10€	7,40€
Cynar bière	3,90€	5,10€	7,40€
Panaché ou Monaco	3,20€	4,20€	6,00€

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

Eaux de vie

Framboise - 3cl	5,80€
Mirabelle - 3 cl	5,80€
Kirsch - 3 cl	5,80€
Marc de Gewurztraminer - 3 cl	5,80€
Poire Williams - 3cl	5,80€
Quetsch - 3cl	5,80€
Calvados - 4 cl	5,80€
Armagnac - 4cl	5,80€
Cognac - 4 cl	5,80€

Boissons chaudes

Café, décaféiné ou ristretto	2,30€
Café rallongé	2,40€
Double espresso	4,60€
Cappuccino	4,20€
Thé ou infusion	3,10€

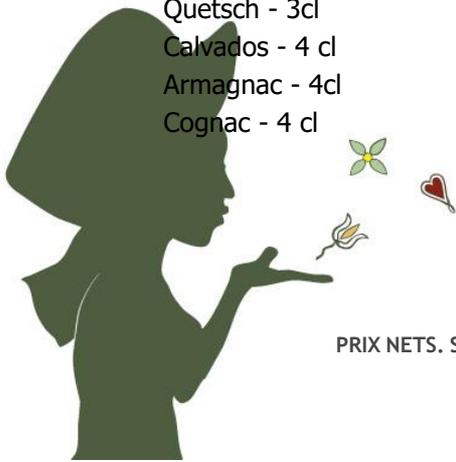
Liqueurs

Cointreau - 4 cl	5,20€
Get 27 - 4 cl	4,80€
Baileys - 3 cl	5,00€
Amaretto - 4 cl	5,20€

Champagne et Crémant

Champagne brut Lenoble - 75cl	62,60€
Crémant Domaine Cattin - 75 cl	32,50€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION. PRIX NETS.





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.....	4.30€	8.40€	15.80€
• 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.....	5.00€	9.80€	18.60€	• Côte de Provence.....	4.10€	8.00€	15.00€
• Gewurztraminer.....	4.90€	9.60€	18.20€				

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 ^{AB} 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

- Juliéas ^{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.

