



ENGEL OBERTAL



FÄHRHAUS HOTEL COLLECTION

*„Le monde appartient à celui
qui en profite“*

GIACOMO LEOPARDI 1798-1837

Dans cet esprit, nous vous souhaitons
un séjour agréable et savoureux
ici, chez nous, à l'Engel.

Soyez les bienvenus.

Votre
équipe de service et de cuisine

Entrées

Ceviche d'omble de rivière de Buhlbach

aux quetsches de Bühler,
au fenouil et à l'avocat
21,50 €

« Vitello Tonnato »

selle de veau rosée

à la sauce au thon, aux câpres, aux tomates cerises,
à la roquette et au parmesan frais
21,50 € (petite portion)

Fromage de chèvre caramélisé

au carpaccio de pastèque,
au vinaigre de cerise noire et aux herbes sauvages
19,00 €

Salade d'été aux asperges vertes

bouquet de salades, baies fraîches,
noix de macadamia grillées
à la vinaigrette au sureau
15,50 €

Soupes

Velouté de maïs

à la polenta et au pesto rosso
9,50 €

Bouillon de bœuf

aux galettes aux herbes
légumes-racines et ciboulette
9,50 €

Velouté de chanterelles

aux « Kracherle » et au persil
9,50 €

Plats de poisson

Filet de saumon islandais poêlé

sur un lit de tagliatelles à la sauce au safran
avec tomates et courgettes confites

32,00 € (grande portion)

23,00 € (petite portion)

Crevettes des profondeurs poêlées

au curry vert avec des nouilles Mie,
des pousses et une sauce au curry thaï

32,00 € les 5 pièces

23,00 € les 3 pièces

Filets de truite de la Forêt-Noire

au choix : "bleu" ou "grille"

accompagnés d'épinards en branches et de pommes de terre au persil

27,00 € les 2 pièces

21,00 € la pièce

Dorade « Royal » poêlée sur la peau

à la sauce citron-thym

accompagnée de gnocchi à la tomate et de légumes grillés

32,00 € grande portion

23,00 € petite portion

Plats à base de viande

Escalope viennoise

frites au beurre clarifié
accompagnée de frites, d'airelles rouges à la crème
et de salades au buffet

32,50 €

23,50 € (petite portion)

Rôti de boeuf aux oignons

avec sauce à la crème, oignons frits, haricots verts
et spätzle faits maison

36,00 €

27,00 € (petite portion)

Selle de cerf à point

accompagnée de chanterelles sautées,
de purée de céleri, de cerises glacées
et de « Schupfnudeln » faits maison

38,00 €

28,00 € (petite portion)

Joue de veau de lait

accompagnée d'une délicate sauce mijotée, d'une tarte aux carottes
multicolores

et de brocolis sauvages

30,50 €

22,50 € (petite portion)

Plats végétariens d'été

Gnocchi à la tomate

dans une sauce délicate au parmesan frais
légumes grillés et roquette
21,50 €

Crêpes aux lentilles cuites au four

sur un lit de courgettes multicolores, yaourt de soja,
shiso vert et cœurs de salade grillés
21,50 €
au choix avec de la burrata artisanale
9,50 €

Raviolis aux pommes de terre

farcis aux cèpes et au fromage frais
sur une tomate cœur de bœuf grillée,
accompagnés de champignons des bois et d'une mousse de tomates
blanches
21,50 €

Chanterelles à la crème aux herbes

avec un bouquet de légumes
et des boulettes de serviette
21,50 €

Pour accompagner les chanterelles, nous vous recommandons

Filet de porc
9,50 €

Filet de saumon
14,00 €

Médailles de cerf
16,00 €

Escalope viennoise de veau
13,00 €

Filet de bœuf à la sauce au poivre
15,00 €

Pour terminer en beauté sur le plan culinaire

Gugelhupf au parfait de fraises

avec ganache au chocolat,
biscuit à la pistache
et « nappage Mirrowglace »
15,50 €

Boulettes au fromage blanc

avec croquant aux noix, sauce à la vanille,
compote de rhubarbe et sorbet à la rhubarbe
15,50 €

Crème brûlée aux fèves tonka

avec compote de fruits rouges, meringue
et sorbet citron vert-basilic
15,50 €

Petits gâteaux à la mousse Rubi

avec fraises marinées,
petits gâteaux au chocolat
et glace au chocolat blanc
15,50 €

Sélection de spécialités fromagères françaises

Assortiment de fromages français au lait cru
accompagnés de raisins, de noix, de moutarde aux figues et de
baguette
16,50 €

À emporter

Pour savourer les délices de l'Engel chez vous ou pour offrir un petit
cadeau, nous vous recommandons nos pralines maison
(fourrées au Zibärtle) à emporter.
15,50 € les 12 pièce