

La Fischhutte

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

" PROPOSITIONS de MENUS - « Banquet » N°1 - 2026
Sur commande uniquement, min. 10 personnes, choisir un menu unique pour l'ensemble du banquet (possibilité de panacher les menus entre eux et d'aménagement pour végétariens/régimes spéciaux)

- | | |
|---|--|
| 1) Feuilleté aux 2 poissons,
sauce persillée | 2) Terrine de Veau-Gibier et Foie gras,
salade du maraicher |
| Gigot de Biche Rôti, Légumes,
Champignons sauvages | Filet de Sandre à l'alsacienne |
| Dessert (à choisir) | Dessert (à choisir) |
| 3) Bouchée de Champignons sauvages
et son escalope de Foie Gras poêlée | 4) Gelée de Saumon frais et Saumon fumé,
crème aigrette |
| Pavé de Veau en duxelles gratinée,
Jardinière de légumes | Filet de Bœuf en croûte feuilletée |
| Chèvre fermier en brick,
Salade de saison | Salade au Bleu et Poire |
| Dessert (à choisir) | Dessert (à choisir) |

Tarifs sur demande - Prix nets : taxes, service et couvert compris (dont T.V.A. 10 %).

Les repas non décommandés 48h à l'avance seront servis et facturés.

La Fischhutte

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

Desserts, à choisir à la confirmation du menu

- 1) Le Vacherin glacé Vanille - Fruit de saison et son coulis
- 2) Gâteau Forêt noire
- 3) Fondant au chocolat et sa compotée de clémentines
- 4) Omelette Norvégienne, crème anglaise et coulis
- 5) Millefeuille des Sorbets, coulis de fruits (composé uniquement de sorbets)

Nos prix s'entendent : taxes, service et couvert compris.