

Bienvenue à la Ferme du Grand-Ballon

La ferme a été construite dans les années 1800. Pendant la grande guerre de 1914 à 1918, elle a été détruite, puis reconstruite en 1928 et est restée ainsi jusqu'à aujourd'hui.

Le 1^{er} juillet 1993, Didier est venu s'installer dans cette bâtisse située sur le territoire de Sultz à 1110 mètre d'altitude, juste au-dessous du plus haut sommet des Vosges, le Grand Ballon, avec son troupeau de chèvres.

Mais le principal, c'était une épouse. Et c'est là qu'est arrivée Annick. (pour la petite histoire, les grands parents d'Annick étaient les premiers locataires de la ferme). C'est drôle, non ?

Ensemble, ils ont créé une fromagerie, une salle de traite ainsi qu'une salle de découpe et des cuisines modernes.

Aujourd'hui une cinquantaine de bovins dont 20 vaches laitières ainsi qu'une quarantaine de chèvres composent le cheptel.

La chaleur du bois et le cachet montagnard ne sont cependant pas suffisant pour apaiser l'appétit des clients. Aussi, Annick, Didier et leurs enfants Benjamin et Jérémy proposent sur les pages suivantes les menus et petits plats...





Les troupeaux de vaches et de chèvres passent l'hiver dans la ferme de la famille Bronner à Altenbach.

Vers la mi-mai, à l'arrivée des beaux jours, la famille et les amis se joignent à la transhumance.

Toutes les bêtes sont parées de leurs plus belles cloches, accompagnées des marcaires en costumes traditionnels.

Les plus jeunes ouvrent la marche avec le troupeau de chèvres. Celles-ci sont suivies par les vaches et les génisses.

Les amoureux de la montagne suivent les troupeaux pour rejoindre les hautes chaumes du Grand Ballon.

C'est à ce moment que commence la saison jusqu'à la fin du mois d'octobre, avant les premières neiges.

Cet événement empreint de tradition représente un temps fort et riche en émotion dans notre vie de marcaire.



Ferme auberge du Grand Ballon

Nos Menus

Menus à 21,00 Euros

Entrée (Vorspeise)

Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités

Warme Käse vom Bauernhof mit Sälästschen

ou

Tourte maison accompagnée de crudités

Warme Fleish Pastäte mit Sälätschen

ou

Voir également la suggestion du jour

Plat (Hauptgericht)

**Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis (pommes de terres braisées au four)
accompagnée d'une salade verte**

Geräuschertes Schweine Fleisch mit gebragelte Kartoffelm und Salat (Melker Essen)

ou

Fleischschnacka maison (viande de bœuf de la ferme enroulée dans la pâte à nouilles)

Rint Fleisch vom Bauernhof in Nudel Teig gerollt mit Salat (MaulTasche)

ou

Voir également la suggestion du jour

Dessert (Nachtisch)

Le dessert est compris dans le menu. Il est au choix.

Il peut y avoir des suppléments.

Bon Appetit

Ferme auberge du Grand Ballon

La Carte

Plats Uniques (le midi)

Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités12,50 €
Warme Käse vom Bauernhof mit Sälästschen

Tourte maison accompagnée de crudités13,50 €
Warme Fleish Pastäte mit Sälästschen

Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis13,50 €
(pommes de terres braisées au four) accompagnée d'une salade verte
Geräuschertes Schweine Fleisch mit gebragelte Kartoffelm und Salat (Melker Essen)

Fleischschnacka maison13,50 €
(viande de bœuf de la ferme enroulée dans la pâte à nouilles)
Rint Fleisch vom Bauernhof in Nudel Teig gerollt mit Salat (Maul-Tasche)

Voir également la suggestion du jour

Menu Enfant à 11,00 €

Plat au choix :

- Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis
- Fleischschnacka salade verte
- Tourte maison avec crudités.

Dessert au choix

Prix Nets

Plats Uniques (le soir uniquement)

L'assiette froide du Grand Ballon15,00 €
Ensemble de charcuterie de la ferme servie avec des crudités

Assiette de presskopf maison avec des crudités12,50 €

Chèvre chaud accompagné de crudités12,50 €

Roigabrageldis et viande de porc fumée avec salade verte.13,50 €

Fleischschnacka maison et salade verte13,50 €

Tourte maison accompagnée de crudités13,50 €

Grillade de la ferme

(pièce de viande servie selon abattage – week end uniquement)

Le gratiné du Grand Ballon

(fromage fermier «munster», chèvre et bargkäss)16,00 €
Servie sur une planchette, cette assiette authentique décline de 3 façons différentes les fromages de la ferme gratinés au four accompagnés de jambon cru de la ferme ainsi qu'une salade.

L'assiette fermière15,00 €

Servie sur une planchette, le bibaleskäss vous fera découvrir une nouvelle façon de déguster le fromage. Accompagnée de jambon cru de la ferme, de roigabrageldis ainsi que d'une salade, vous serez plongé au cœur de la ferme.

La fondue du Grand Ballon27,00 €

Fondue aux trois viandes (porc, bœuf et veau) servie avec des roigabrageldis ainsi qu'une salade

(uniquement le samedi soir – sur réservation à partir de 2 personnes)

Prix Nets

Carte des desserts

Tarte aux myrtilles	4,30 €
<i>Heidelbeere Torte</i>	
Tarte aux myrtilles chantilly	4,80 €
<i>Heidelbeere Torte mit Sahne</i>	
Tarte suggestion	4,30 €
<i>Tages Torte</i>	
Fromage blanc au kirsch	5,50 €
<i>Süsse Käse mit Kirschwasser</i>	
Coupe du grand ballon	6,50 €
(Glace vanille, coulis de myrtilles et chantilly)	
<i>Eisbecher mit Vanille, Heidelbeere und Sahne</i>	
Glace 2 boules au choix	3,50 €
(Vanille, framboise, citron ou chocolat)	
<i>Vanille, Himbeere, citron oder schokolade Eis</i>	
Sorbet framboise ou citron arrosé	6,50 €
(supplément : 2,00 Euros pour les menus)	
<i>Himbeere oder citron Eis mit Schnaps</i>	
Meringue glacée chantilly	6,50 €
(Supplément : 1,50 Euros pour les menus)	
Cornet fraise ou chocolat	2,30 €



Prix Nets

Boissons chaudes

Café expresso	1,60 €
Petit expresso crème ou lait	1,80 €
Double expresso	3,00 €
Thé ou infusion	2,00 €
Chocolat chaud	2,20 €
Grand café	2,30 €
Grand café au lait ou crème	2,50 €



Prix Nets

Ferme auberge du Grand Ballon

Carte des Boissons

Bière pression «METEOR »	25 cl.....	2,50 €
	50 cl.....	4,80 €
Amer Bière	25 cl.....	3,10 €
	50 cl.....	6,00 €
Cynar Bière	25 cl.....	3,10 €
	50 cl.....	6,00 €
Panaché	25 cl.....	2,40 €
	50 cl.....	4,50 €

Suze, Porto, Pastis, Martini blanc ou rouge	3,00 €
Kir au vin blanc	15 cl..... 3,00 €
Kir au crémant	4,50 €
<i>(cassis, framboise, fleur de sureau ou myrtille)</i>	
Verre de crémant	4,00 €

Elsass Cola, Ice Tea, Orangina, Diabolo (<i>menthe, citron ou grenadine</i>)	
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus de Tomate	
	le verre de 25 cl..... 2,20 €
Limonade	le verre de 25 cl..... 2,00 €
Schweppes	20 cl..... 2,50 €
Eau minérale « Carola »	50 cl..... 2,20 €
	150 cl..... 3,50 €

Eaux de vie

<i>(Kirsch, Quetsche, Marc, Mirabelle, Poire, Framboise, Gentiane, Alisier, Sureau, Myrtille)</i>	2 cl	3,80 €
---	------------	--------

Prix Nets

Ferme auberge du Grand Ballon

Carte des Vins rouges

Vacqueyras 75 cl 24,00 €
Arnoux et Fils

Beaujolais 75 cl 23,50 €
Brouilly
Château de Briante

Bordeaux 75 cl 16,50 €
Côtes de Bourg
Châteaude la Haute Libarde

Côte du Rhône Prestige 75 cl 12,00 €
René Plantier

Brouilly 37,50 cl 13,00 €
René Plantier

Bordeaux 37,50 cl 13,00 €
Château Frontenac

Côte du Rhône
Adam

<i>1 litre</i>	12,00 €
<i>50 cl</i>	6,50 €
<i>25 cl</i>	3,50 €
<i>Au verre (10 cl)</i>	2,00 €

Prix Nets

Ferme auberge du Grand Ballon

Carte des Vins blancs

Edelzwicker

Ziegler - Fugler à Orschwihr

1 litre	12,00 €
50 cl	6,50 €
25 cl	3,50 €
Au verre (10cl)	2,00 €

Pinot-Gris

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl	16,00 €
50 cl	10,50 €
25 cl	5,50 €
Au verre (10cl)	2,60 €

Riesling

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl	15,00 €
50 cl	9,50 €
25 cl	5,00 €
Au verre (10cl)	2,40 €

Riesling

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl	15,00 €
50 cl	9,50 €
25 cl	5,00 €
Au verre (10cl)	2,40 €

Gewurtztraminer

Bollenberg

Zusslin Valentin*** à Orschwihr

75 cl	25,00 €
Au verre (10cl)	4,50 €

Pinot Noir

Bollenberg

Zusslin Valentin*** à Orschwihr

75 cl	25,00 €
-------------	---------

Pinot Auxerrois

Vieilles vignes

Zusslin Valentin*** à Orschwihr

75 cl	18,00 €
-------------	---------

*** Ces vins sont issus de raisins certifiés d'agriculture biologique et contrôlés bio-dynamique. Domaine viticole familial depuis 1691.



Prix Nets