

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 25 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 22,00 Euros

Entrée (Vorspeise)

Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités
Warme Käse vom Bauernhof mit Sälätschen

ou

Tourte maison accompagnée de crudités
Warme Fleish Pastäte mit Sälätschen

Plat (Hauptgericht)

**Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis (pommes de terres braisées au four)
accompagnée d'une salade verte**
Geräuschertes Schweine Fleisch mit gebragelte Kartoffeln 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)

Dessert (Nachtisch)

Le dessert est compris dans le menu. Il est au choix.
Il peut y avoir des suppléments.

Menu Enfant à 11,00 €

Plat au choix :

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

Dessert au choix

Ferme auberge du Grand Ballon

La Carte

Plats Uniques (le midi)

Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités14,00 €

Warme Käse vom Bauernhof mit Sälätschen

Tourte maison accompagnée de crudités14,00 €

Warme Fleish Pastäte mit Sälätschen

Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis14,00 €

(pommes de terres braisées au four) accompagnée d'une salade verte
Geräuschertes Schweine Fleisch mit gebragelte Kartoffelm und Salat (Melker Essen)

Fleischschnacka maison14,00 €

(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

Prix Nets

Plats Uniques (le soir uniquement)

L'assiette froide du Grand Ballon16,00 €
Ensemble de charcuterie de la ferme servie avec des crudités

Assiette de presskopf maison avec des crudités14,00 €

Chèvre chaud accompagné de crudités14,00 €

Roigabrageldis et viande de porc fumée avec salade verte.14,00 €

Fleischschnacka maison et salade verte14,00 €

Tourte maison accompagnée de crudités14,00 €

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 ainsi qu'une salade.

NOUVEAUTÉ

La fondue aux trois fromages17,00 €

La fondue aux trois fromages avec charcuterie20,00 €

C'est la nouveauté de cette année, la fondue aux trois fromages de la ferme servie au choix, avec ou sans charcuterie.

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	6,00 €
<i>Süsse Käse mit Kirschwasser</i>	
Fromage blanc aux myrtilles	5,00 €
<i>Süsse Käse mit Blaubeeren</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)	
Chantilly en supplément	0,50 €

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 €
Cappuccino	3,50 €



Prix Nets

Ferme auberge du Grand Ballon

Carte des Boissons

Boissons froides et spiritueux

Eau	1 L	4,00 €
	50 cl	2,20 €
Coca, Orangina, jus de fruits	25 cl	2,50 €
Sirop	25 cl	1,50 €
Kir au vin blanc	10 cl	3,00 €
Kir au crémant	10 cl	4,50 €
Bière pression «METEOR »	25 cl	2,60 €
Bière de saison	25 cl	3,50 €
Amer / Cynar	25 cl	3,20 €
Bière et sirop	25 cl	2,70 €
Schnaps	2 cl	4,00 €

Prix Nets

Ferme auberge du Grand Ballon

Carte des Vins rouges

Côte du Rhône

Cuvée Alma - Château Boucarut

75 cl 19,00 €

50 cl 12,00 €

25 cl 6,00 €

Au verre (10 cl) 3,20 €

Pays d'Oc

Château Boucarut

75 cl 17,00 €

Prix Nets



Ferme auberge du Grand Ballon

Carte des Vins blancs

Edelzwicker

Ziegler - Fugler à Orschwihr

1 litre	14,00 €
50 cl	7,00 €
25 cl	4,00 €
Au verre (10cl)	2,50 €

Pinot-Gris

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl	18,00 €
50 cl	12,00 €
25 cl	6,00 €
Au verre (10cl)	3,20 €

Riesling

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl	18,00 €
50 cl	12,00 €
25 cl	6,00 €
Au verre (10cl)	3,20 €

Pinot noir

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl	18,00 €
50 cl	12,00 €
25 cl	6,00 €
Au verre (10cl)	3,20 €

Gewurtztraminer* «Bélénus»

Cave Welty à Orschwihr

75 cl	25,00 €
Au verre (10cl)	4,50 €

Pinot Noir* «Ancestral»

Cave Welty à Orschwihr

75 cl	20,00 €
-------------	---------

Crémant*

Cave Welty à Orschwihr

75 cl	17,00 €
-------------	---------

Rosé*

Cave Welty à Orschwihr

75 cl	18,00 €
Au verre (10cl)	3,20 €

* Ces vins sont issus de raisins certifiés
Agriculture Biologique (AB).



Prix Nets