

# Bienvenue à la Ferme Auberge 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<sup>er</sup> juillet 1993, Didier est venu s'installer dans cette bâtisse située sur le territoire de Sultz à 1110 mètres 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 suffisants 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 évènement empreint de tradition représente un temps fort et riche en émotion dans notre vie de marcaire.



# Origine des produits

---

La viande bovine est exclusivement issue de notre troupeau de bovins de race vosgienne.

Le fromage de chèvre provient de notre cheptel de chèvres de race alpine.

Le munster, la tomme, le yaourt, le fromage blanc et le Bargkass sont transformés sur place avec le lait de notre production de vaches.

Les pommes de terre proviennent de la Ferme Fischer de Zimmersheim, ainsi que les légumes.

La viande fumée de notre boucher «Chez Laurent» à Willer-sur-Thur.

La glace est produite à vieux Thann chez «Glaces Alba»



# FERME AUBERGE DU GRAND-BALLON

## Plats uniques le MIDI

- **Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités à 17.00 €**

*Warme Ziege Käse vom Bauernhof mit Sälästschen*



- **Tourte maison accompagnée de crudités à 18.00 €**

*Warme Fleisch Pastäte mit Sälästschen*

- **Tourte maison accompagnée de Roïgabrageldis et de salade verte à 18.00€**

*Warme Fleisch Pastäte mit gebragelte Kartoffelm und Salat*

- **Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis (pommes de terre braisées au four) accompagné d'une salade verte à 18.00 €**

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



- **Fleischschnacka maison accompagné d'une salade verte à 18.00 €**

**(viande de bœuf enroulée dans la pâte à nouilles)**

*Rint Fleisch vom Bauernhof in Nudel Teig gerollt mit Salat (Maul- Tasche)*

- **Voir également la suggestion du jour**

# FERME AUBERGE DU GRAND-BALLON

Menu à 27.00 €

## Entrée (Vorspeise)

**Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités**

*Warme Ziege Käse vom Bauernhof mit Sälätschen*

OU

**Tourte maison accompagnée de crudités**

*Warme Fleisch Pastäte mit Sälätschen*

---

## Plat (Hauptgericht)

**Viande de porc fumée avec Roigabrageldis (pommes de terre 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)  
accompagnée d'une salade verte**

*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 12.00 €

## Plat au choix :

**Viande de porc fumée avec Roigabrageldis**

OU

**Fleischschnacka salade verte**

OU

**Tourte maison avec crudités**

---

## Dessert au choix

# FERME AUBERGE DU GRAND-BALLON

Notre planchette  
apéro' à 10€ avec  
Charcuteries –  
fromages

## Plats servis le soir uniquement

- Chèvre chaud accompagné de crudités à 17.00 €
- Roïgabrageldis et viande de porc fumée avec salade verte à 18.00 €
  - Fleischschnacka maison avec salade verte à 18.00 €
  - Tourte maison accompagnée de crudités à 18.00 €
- Tourte maison accompagnée de Roïgabrageldis et de salade verte à 18.00€
  - L'assiette froide du Grand Ballon à 17.00€

Ensemble de charcuteries et de fromages de la ferme servis avec des crudités

### - Le gratiné du Grand Ballon à 19.00 €

Servie sur une planchette, cette assiette authentique décline de 3 façons différentes les Roïgabrageldis coiffées aux fromages (Munster/Bargkass/Chèvre frais) de la ferme, le tout gratiné au four et accompagné de jambon cru ainsi qu'un bol de crudités

### - La fondue aux trois fromages de la Ferme à 20.00 € par personne

Accompagnée d'un bol de crudités (*minimum 2 personnes*)  
Supplément de charcuteries à : 4€ par personne.



### - La fondue à la viande de la Ferme à 30.00 € par personne

Viande de bœuf et de veau finement coupée servie avec un bouillon et accompagnée de roïgabrageldis, de 3 sauces mayonnaise maison ainsi que des crudités  
(*Uniquement le samedi soir – sur réservation et à partir de 2 personnes*)



- Grillade de la ferme accompagnée de  
Roïgabrageldis et de crudités  
(Pièce de viande servie selon abattage –  
uniquement le weekend)

# FERME AUBERGE DU GRAND-BALLON

## *Nos desserts*

Tarte aux myrtilles	6.00€
Tarte aux myrtilles chantilly	7.00€
Tarte suggestion	5.00€
Tarte suggestion chantilly	6.00€
Sieskass « Fromage blanc » au Kirsch	6.50€
Sieskass « Fromage blanc » sans Kirsch (Crème et sucre)	4.50€
Sieskass « Fromage blanc » au coulis de Myrtilles	5.50€
Coupe du Grand-Ballon (Glace 2 boules vanille, coulis de myrtilles, chantilly)	7.50€
Glace 2 boules au choix (Vanille / Framboise / Citron / Chocolat / Poire)	4.00€
Glace 2 boules au choix chantilly (Vanille / Framboise / Citron / Chocolat / Poire)	5.00€
Sorbet arrosé 2 boules au choix : - Citron arrosé à l'eau de vie Marc de gewurztraminer - Framboise arrosé à l'eau de vie Framboise - Vanille arrosé à l'eau de vie Gentiane - Poire arrosé à l'eau de vie Poire	7.00€
Meringue glacée chantilly (Glace 2 boules au choix, meringue maison, chantilly)	7.00€
Yaourt de la Ferme - Nature	3.00€
Yaourt de la Ferme aux Fruits de saison	4.00€
Supplément Chantilly	1.00€

## *Nos Boissons Chaudes*

Espresso	2.00€	Chocolat Chaud	3.00€
Double Espresso	3.80€	Chocolat Chaud chantilly	3.50€
Petit café crème / lait	2.20€	Thé / Infusion	2.50€
Grand café	2.60€	Thé au lait	2.70€
Grand café crème / lait	2.80€	Irish Café	8.50€
Cappuccino chantilly	3.50€	Eau de vie « Schnaps » 2CL	5.00€

FERME AUBERGE

DU

GRAND-BALLON

NOTRE CARTE  
DES BOISSONS ET VINS



Pour accompagner vos  
boissons :  
Nos planchettes apéro's à 10€

*« Nous travaillons exclusivement avec  
des vigneronns issus de petites structures familiales  
qui nous garantissent des vins de qualité ».*

---

Tarifs 2026 - Ferme auberge du Grand Ballon

Annick et Didier Bronner- 68760 Willer sur Thur - Tél. / Fax : 03.89.76.95.79 - [www.ferme-auberge-grand-ballon.fr](http://www.ferme-auberge-grand-ballon.fr)

📷 sur instagram : [fermeaubergegrandballon](https://www.instagram.com/fermeaubergegrandballon)

## BOISSONS SANS ALCOOL

Elsass Cola* / T'Glacé* / Diabolo* / Limonade* / Apfelschorle	25 CL	2.50€
--	-------	-------

\* : provient des sources de Soultzmatt Alsace

	50 CL	5.00€
--	-------	-------

---

Miss Tonic\* / Liness'orange\*

Tropical*	33 CL	3.00€
-----------	-------	-------

\* : provient des sources de Soultzmatt Alsace

---

*Jus de fruits :*

Pomme* / Poire*	25 CL	2.50€
-----------------	-------	-------

Orange / Tomate	50 CL	5.00€
-----------------	-------	-------

\* : jus de fruits artisanal - Pressoir de Westhalten

---

Sirop à l'eau :

(Fleur de Sureau / Grenadine / Menthe / Citron / Pêche / Framboise)	25 CL	1.50€
--	-------	-------

---

Eau minérale « Lisbeth »	50 CL	2.50€
--------------------------	-------	-------

(Plate / Légère* / Gazeuse)		
-----------------------------	--	--

*uniquement en 50CL	1 L	4.00€
---------------------	-----	-------

## APERITIFS ALCOOLISES

Bière pression « METEOR PILS »	25 CL	3.20€
	50 CL	6.00€
Bière pression de saison « METEOR »	25 CL	4.20€
	50 CL	8.00€
Amer Bière (Sommer Alsacien) / Cynar Bière	25 CL	4.20€
	50 CL	8.00€
Panaché / Monaco	25 CL	3.20€
	50 CL	6.00€
Suze, Pastis, Martini blanc ou rouge	4 CL	4.50€
Kir au vin blanc (cassis, framboise, fleur de sureau ou myrtille)	10 CL	5.00€
Kir au crémant (cassis, framboise, fleur de sureau ou myrtille)	10 CL	5.50€
Verre de crémant	10 CL	5.00€
L'Apéro du GB (Menthe fraîche, citron, sirop sureau, rosé, limonade)	20 CL	6.00€
Le GIN du GB (GIN, framboise, sirop framboise, miss tonic)	20 CL	7.00€

# NOTRE CARTE DES VINS

## Domaine WELTY à Orschwihr (68)



	<u>Verre</u>	<u>¼ litre</u>	<u>½ litre</u>	<u>75CL</u>
Crémant Blanc « Réserve » :	5.00€			25.00€
Chardonnay « Julia » :	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€
Pinot Blanc « Auxerrois » :	5.00€	8.50€	16.50€	24.00€
Muscat « Tentation » :	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€
Gewürztraminer « Béléus » :	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€
Pinot Noir Rosé « Plaisir d'été » :	5.00€	8.50€	16.50€	24.00€
Pinot Noir « Ancestral » :	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€

## Domaine SCHNEIDER à Gueberschwihr (68)

Riesling :	4.50€	7.50€	15.00€	23.00€
Pinot gris :	4.50€	7.50€	15.00€	23.00€

## Domaine ZIEGLER-FUGLER à Orschwihr (68)

Edelzwicker (100cl) :	4.00€	6.50€	13.00€	22.00€
-----------------------	-------	-------	--------	--------

## Domaine CHATEAU BOUCARUT à Roquemaure (30)



FERMEAUBERGE\_GRANDBALLON

Côte du Rhône :	5.00 €	8.50€	16.50€	24.00€
Cru Lirac :	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€

← Retrouvez-nous en photos et vidéos

Tarifs 2026 - Ferme auberge du Grand Ballon

Annick et Didier Bronner- 68760 Willer sur Thur - Tél. / Fax : 03.89.76.95.79 - [www.ferme-auberge-grand-ballon.fr](http://www.ferme-auberge-grand-ballon.fr)

sur instagram : [fermeaubergegrandballon](https://www.instagram.com/fermeaubergegrandballon)

# *Ferme auberge du Grand Ballon*

## *Nos produits à emporter*

Nous effectuons tous les jours la traite de nos 25 vaches laitières de race Vosgienne et de nos 20 chèvres de race Alpine. Nous transformons le lait recueilli en fromage tous les matins durant toute l'année. Vous pouvez retrouver nos fromages à la vente.

Nous vous proposons :

<b>Munster AOP</b> .....	18,00 €/kg
<b>Bargkass</b> .....	18,00 €/kg
<b>Tomme Fermière</b> .....	18,00 €/kg
<b>Chèvre frais</b> (d'avril à octobre) .....	3,50 €/pièce
<b>Yaourt de la Ferme</b> .....	0,90 €/pièce

### **Prix Nets**



**Tarifs 2026 - Ferme auberge du Grand Ballon**

Annick et Didier Bronner- 68760 Willer sur Thur - Tél. / Fax : 03.89.76.95.79 - [www.ferme-auberge-grand-ballon.fr](http://www.ferme-auberge-grand-ballon.fr)

📷 sur instagram : [fermeaubergegrandballon](https://www.instagram.com/fermeaubergegrandballon)