



Le Sundgau vous réserve un régal tout en nuances. Art de vivre, la gastronomie offre aussi l'occasion de se rencontrer, d'échanger, de découvrir et de discuter. Les restaurants des Routes de la Carpe-Frite vous proposent de partager une spécialité délicieuse : des darnes de carpes marquées, accommodées et assaisonnées à la façon de chaque adresse gourmande. Panées à la semoule de blé, elles sont ensuite saisies dans deux bains d'huile très chaude.

## PERPÉTUONS L'ART DU BIEN-VIVRE ET DES CHOSES SIMPLES

Der Sundgau ist nicht nur ein attraktives und erholendes Urlaubsgebiet, sondern hier wird auch die Kochkunst haben sich der regionalen Küche verschrieben und sorgen mit köstlichen Rezepten für Ihr Wohl. Ihre Spezialität: der Karpfen, der absolute Spitzenreiter unter den Fischen, für die diese Gegend bekannt ist. Der Legende zufolge sollen die Mönche von der Abtei Lutzel die ersten Karpfenteiche in der Region angelegt haben, um während der Fastenzeit nicht darben zu müssen.

## DER GEBACKENE KARPfen: EIN GAUMENGENUSS DER BESONDEREN ART

SÉDUISANT ET REPOSANT, LE SUNDGAU EST ÉGALEMENT GOURMAND. LE DÉCOUVRIR NE SE CONÇOIT PAS SANS MEILLEURS RECETTES DU TERROIR. Désireux de faire connaître les traditions locales, une trentaine de restaurateurs du Sundgau, forts de leur savoir-faire traditionnel, se sont regroupés en l'Association des Routes de la Carpe-Frite. Ils sont heureux de vous proposer les saveurs de leur table. Ils s'engagent à mettre la gastronomie régionale à l'honneur et plus particulièrement la carpe, véritable vedette de ce pays de poissons. Ce seraient les moines de Lutzel qui auraient, les premiers, songés à creuser des carpières pour disposer d'une nourriture abondante pendant le Carême.

## UN SECRET À PARTAGER... LES DÉLICES DE LA CARPE-FRITE

## L'AVENTURE GOURMANDE

# LES ROUTES DE LA CARPE-FRITE

## SCHLEMMERAUSFLUG IN DEN SUNDGAU DIE KARPfenSTRASSEN



© Christine DUJOLIN

ÉDITION / AUSGABE 2016 - WWW.CARPE-FRITE.FR

## DIE „CARPAILLES“

Pour fêter le printemps, tous les ans au mois de mars les restaurants proposent des menus spéciaux composés à base de poissons fêches, la carpe. Amoultères, pop-corn, sushis, blanquette, toast... Chaque année, les chefs redoublent de créativité pour vous proposer des menus étonnants et toujours délicieux ! A voir sur [www.carpe-frite.fr](http://www.carpe-frite.fr)



## LES CARPAILLES

Er wird mit einem Salat und Salzkartoffeln oder Pommes frites serviert, eine Scheibe Zitrone und ein Klacks Mayonnaise sind seine ständigen Begleiter. Und wer mag, darf ihn mit den Fingern verzehren! Probieren Sie dazu einen unserer elsässischen Weine, Pinot Blanc, Riesling oder Pinot Gris: Er rundet den authentischen Geschmack dieses traditionellen Gerichts erst so richtig ab. Dieser kleine Reiseführer kann nur einen Vorgeschmack auf die Gaumenfreuden geben, die auf Sie warten: Bald werden Sie feststellen, dass die Küchenchefs der Karpfenstraße noch einige Überraschungen für Sie bereit halten!

## PROBIEREN, GENIESSEN

Serviert mit einem Salat und Salzkartoffeln oder Pommes frites, frites, toujours avec du citron et de la mayonnaise, la carpe se déguste avec les doigts. Par son goût et sa saveur unique, elle garantit satisfaction des gastronomes et amateurs chateaux. Un bon vin d'Alsace sera bien sûr le compagnon idéal de la Carpe Frite : Pinot Blanc, Riesling ou Pinot Gris. Evidemment, ce petit guide ne peut que souligner le caractère : vous verrez vous-même que les Chefs des Routes de la Carpe-Frite vous réservent encore bien des surprises!

## GOÛTEZ, DÉGUSTEZ, SAVOUREZ

## LE SUNDGAU : NATURE ET CULTURE TOUT EN RELIEF

Région enserrée entre rhin, vosges et jura, le sud alsacien offre un paysage vigoureux et pourtant d'une douceur remarquable. Parcourant le Sundgau, un itinéraire de charme réalisé autour des étangs et carpières réserve au pêcheur et au visiteur la découverte de ressources piscicoles insoupçonnées. Faire le plein de chlorophylle, emprunter les chemins de traverse et profiter des charmes d'une nature préservée, c'est ce que propose le Sundgau à tous les amateurs de nature et d'authenticité. Dans le Sundgau, les carpes se cuisinent et se dégustent comme nulle part ailleurs et le label Site Remarquable du Goût a naturellement été accordé à la région par le Conseil National des Arts Culinaires.

## DER SUNDGAU: NATUR UND KULTUR IM GLEICHKLANG

Der zwischen Rhein, Vogesen und Schwarzwald gelegene Sundgau bietet dem Besucher herrliche Entspannungsmomente in einer idyllischen Natur. Eine malerische und urwüchsige Region im Südzipfel des Elsass, in der sich Teiche, Wälder und verträumte Dörfer abwechseln. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch das Land der Karpfenteiche und entdecken Sie die erstaunliche Vielfalt und das besondere Flair einer zauberhaften Landschaft. In den gemütliche Gaststätten wird die Spezialität serviert, für die der Sundgau berühmt ist: der gebackene Karpfen. Wen wundert es da noch, dass der Nationalrat für Gastronomie dieser Region das Gütezeichen «Gegend des guten Geschmacks» verliehen hat?



www.saintlouis-tourisme.fr  
Tél : +33 (0)3 89 70 04 49  
68 128 VILLAGE-NEUF  
81 rue Vauban

## OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE SAINT-LOUIS RÉGION DES TROIS PAYS

www.sundgau-sudalsace.fr  
info@sundgau-sudalsace.fr  
Tél : +33 (0)3 89 40 02 90  
68 130 ALT KIRCH  
30 rue Charles de Gaulle

## OFFICE DE TOURISME DU SUNDGAU, SUD ALSACE

www.carpe-frite.fr  
info@carpe-frite.fr  
Tél : +33 (0)3 89 40 02 90  
68 134 ALTKIRCH Cedex  
5 place de la République - BP 1011

Siège administratif :

## ASSOCIATION LE SUNDGAU, LES ROUTES DE LA CARPE FRITE ADRESSES UTILES NÜTZLICHE ADRESSEN



## LA LEGENDE DE LA CARPE D'OR DIE LEGENDE VOM GOLDENEN KARPfen

### EN CE TEMPS LÀ,

Le fils du Comte de Ferrette aimait à se promener du côté de Liebsdorf. Un jour, il rencontra une jeune bergère dont la beauté l'éblouit. Éperdument amoureux de la belle et n'osant lui déclarer sa flamme, il exprima son amour en un poème qu'il grava sur la pierre où elle aimait se reposer. Séduite par ce doux message, la bergère accepta aussitôt d'épouser le chevalier. Hélas, fallait-il encore convaincre le Comte de Ferrette qui s'opposa à de telles épousailles. Croyant l'exploit impossible, le Comte exigea de la bergère qu'elle accomplisse quelque action extraordinaire qui la rende digne de ce mariage. Confiante, la jeune fille lui proposa de goûter à ses mystérieux Poissons d'Or. Intrigué, celui-ci accepta. Elle alla alors pêcher des carpes qu'elle prépara à sa façon et fit dorer à l'huile. Conquis par les délices qui lui étaient proposés, le Comte accepta bien volontiers l'union de son fils et de la bergère. Il leur fit même construire un château sur la pierre témoin de leur idylle, endroit désormais connu sous le nom de Liebenstein qui signifie " pierre de l'Amour ". C'est ainsi que la Carpe Frite devint un mets si prisé dans le Sundgau.

### ES WAR EINMAL

Der im südlichen Elsaß gelegene Sundgau bietet dem Besucher Entspannungsmomente inmitten einer herrlich grünen Natur. Eine malerische und ursprüngliche Gegend, in der sich Teiche, Wälder und reizende kleine Dörfchen abwechseln. Dieses von ländlichen Traditionen und regionaler Küche geprägte Erholungsgebiet überrascht durch seine erstaunliche Vielfalt und sein besonderes Flair. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch das Land des « gebackenen Karpfens » : wie Kleinodien reihen sich hier die landschaftlichen Schönheiten aneinander. Dazwischen immer wieder die idyllische Verträumtheit ländlicher Siedlungen, wo gemütliche kleine Gaststätten zum Einkehren einladen. Wenn wundert es da noch, daß der Nationalrat für Gastronomie dieser Region das Gütezeichen «Gegend des guten Geschmacks» verliehen hat?

# DÉCOUVREZ LES ROUTES DE LA CARPE-FRITE ET LAISSEZ-VOUS PORTER PAR LE COURANT ENTDECKEN SIE DIE KARPENSTRASSEN UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREN KÖCHEN VERWÖHNEN

## ÉTABLISSEMENTS / GASTSTÄTTEN

Fermeture hebdomadaire / Wöchentliche Ruhetage



## EXPLOITATIONS PISCICOLES FISCHFARMEN

- 1 HÔTEL-RESTAURANT STUDERHOF**  
Jean Fischer  
9 rue de Bâle - 68480 BETTLACH  
Tél : +33 (0)3 89 40 71 49  
studerhof@orange.fr  
[www.studerhof.fr](http://www.studerhof.fr)  
Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 2 RESTAURANT À LA COURONNE**  
Hartmann Zimmermann & Dominique Hartmann  
9 rue de Steinsoultz - 68130 CARSPACH  
Tél : +33 (0)3 89 40 93 09  
Dimanche soir - Mardi - Mercredi / Sonntag Abend  
Dienstag - Mittwoch
- 3 RESTAURANT RITTER**  
Richard Enderlin  
5 rue de la Gare - 68210 DANNEMARIE  
Tél : +33 (0)3 89 25 04 30  
restaurant.ritter@orange.fr  
Lundi soir - Mardi - Jeudi soir / Montag Abend -  
Dienstag - Donnerstag Abend
- 4 RESTAURANT À L'ARBRE VERT**  
Yves Scherrer  
18 rue Principale - 68210 EGLINGEN  
Tél : +33 (0)3 89 25 30 29  
Lundi soir - Mardi - Jeudi soir / Montag Abend  
Dienstag - Donnerstag Abend
- 5 RESTAURANT DU JURA**  
Eric Dietlin  
33 rue du Château - 68480 FERRETTE  
Tél : +33 (0)3 89 40 32 09  
restdjura.dietlin@laposte.net  
[www.restaurant-du-jura.fr](http://www.restaurant-du-jura.fr)  
Mercredi soir - Jeudi / Mittwoch Abend  
Donnerstag
- 6 HÔTEL-RESTAURANT COLLIN**  
Géraldine Faath-Collin  
4 rue du Château - 68480 FERRETTE  
Tél : +33 (0)3 89 40 40 72  
rest-collin@kbleu.net  
[www.hotelcollin.fr](http://www.hotelcollin.fr)  
Mardi soir (restaurant) - mercredi (restaurant) /  
Dienstag Abend - Mittwoch
- 7 RESTAURANT DE LA CARPE**  
Famille Gobelet  
60 rue Principale - 68580 FRIESEN  
Tél : +33 (0)3 89 68 95 69  
sarrestaurantdelacarbe@orange.fr  
[www.restaurant-de-la-carpe.com](http://www.restaurant-de-la-carpe.com)  
Lundi / Montag
- 8 RESTAURANT À L'ARBRE VERT**  
Famille Jean-Claude Haëffelin  
17 rue Principale - 68560 HEIMERSDORF  
Tél : +33 (0)3 89 07 11 40  
Lundi - Mardi - Dimanche soir / Montag - Dienstag  
- Sonntag Abend
- 9 AUBERGE DES TROIS VALLÉES**  
Pieter Harens  
16 route d'Altkirch - 68560 HIRTSINGUE  
Tél : +33 (0)3 89 40 50 60  
pieter.harens@sfr.fr  
[www.aubergedestroisvallees.fr](http://www.aubergedestroisvallees.fr)  
Lundi soir - Mercredi / Montag Abend - Mittwoch
- 10 RESTAURANT DE LA GARE MUNZENBERGER**  
Frédéric Stantina  
16 rue Principale - 68118 HIRTZBACH  
Tél : +33 (0)3 89 40 93 27  
restaurant.gare@club-internet.fr  
Lundi - Jeudi soir / Dienstag Abend - Mittwoch -  
Donnerstag Abend
- 11 RESTAURANT AU COQ**  
Claude et Michel Nico  
3 route d'Altkirch - 68720 ILLFURTH  
Tél : +33 (0)3 89 25 42 38  
au.coq@wanadoo.fr  
Mardi soir - Mercredi - Jeudi soir / Dienstag  
Abend - Mittwoch - Donnerstag Abend
- 12 RESTAURANT AU CHASSEUR SCHOLLER**  
Adrienne Erb  
6 rue de Bâle - 68220 KNOERINGUE  
Tél : +33 (0)3 89 68 61 52  
Lundi - Jeudi / Montag - Donnerstag

- 13 HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL**  
Frédéric Willig  
17 rue du Général Giraud - 68480 LIEBSDORF  
Tél : +33 (0)3 89 40 80 24  
restaurant.soleil@gmail.com  
[www.restaurantausoleil.weebly.com](http://www.restaurantausoleil.weebly.com)  
Vendredi soir - Samedi / Freitag Abend - Samstag
- 14 RESTAURANT LE RELAIS DE L'ABBAYE**  
Charles Diss  
Route Internationale - 68480 LUCELLE  
Tél : +33 (0)3 89 08 13 13  
cerl3@wanadoo.fr  
[www.cerl-lucelle.fr](http://www.cerl-lucelle.fr)  
Lundi (de Novembre à Avril) / Montag (von  
November bis April)
- 15 HÔTEL-RESTAURANT LE PETIT KOHLBERG**  
Anita Meister  
68480 LUCELLE  
Tél : +33 (0)3 89 40 85 30  
info@petitkohlberg.com  
[www.petitkohlberg.com](http://www.petitkohlberg.com)  
Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 16 RESTAURANT AU MOULIN DE MERTZEN**  
Philippe Byot  
9 rue de Strueth - 68210 MERTZEN  
Tél : +33 (0)3 89 08 00 14  
[www.aumoulinemertzen.com](http://www.aumoulinemertzen.com)  
Lundi - Mardi soir - Mercredi / Montag - Dienstag  
Abend - Mittwoch
- 17 RESTAURANT AUX TROIS FLEURS**  
Christophe Berger  
23 rue Principale - 68210 MONTREUX-JEUNE  
Tél : +33 (0)3 89 25 25 77  
auxtroisfleurs@wanadoo.fr  
[www.restaurant-aux3fleurs.com](http://www.restaurant-aux3fleurs.com)  
Lundi - Mercredi - Samedi midi / Montag  
Mittwoch - Samstag Mittag
- 18 RESTAURANT AU LION D'OR  
CHEZ «THÉO»**  
Théo Baumlin  
5 rue de Village Neuf - 68128 ROSENAU  
Tél : +33 (0)3 89 68 21 97  
baumlin@auliondor-rosenau.com  
[www.auliondor-rosenau.com](http://www.auliondor-rosenau.com)  
Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 19 HOSTELLERIE AU CERF**  
Jean-Pierre Scherrer  
4 rue de la Gare - 68580 SEPPOIS-LE-BAS  
Tél : +33 (0)3 89 25 62 94  
Mardi soir - Mercredi soir / Dienstag Abend  
Mittwoch Abend
- 20 RESTAURANT AU BON ACCUEIL**  
Martine Stoffel  
2 rue d'Ilfurth - 68720 SPECHBACH LE BAS  
Tél : +33 (0)3 89 25 40 21  
aubonaccueil.spech@wanadoo.fr  
<http://chezmartine.pagesperso-orange.fr>  
Mercredi / Mittwoch
- 21 RESTAURANT-BRASSERIE LE BURAHUS**  
Colette et Jean-Marie Patty  
2 Grand Rue - 68480 WERENTZHOUSE  
Tél : +33 (0)3 89 40 41 95  
leburahus@wanadoo.fr  
[www.restaurant-leburahus-werentzhouse.fr](http://www.restaurant-leburahus-werentzhouse.fr)  
Mardi soir - Mercredi / Dienstag Abend - Mittwoch
- 22 HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL**  
Famille Martin  
7, rue du Maréchal Foch - 68130 WAHLBACH  
Tél : +33 (0)3 89 07 81 48  
info@hotel-ausoleil.com  
[www.hotel-ausoleil.com](http://www.hotel-ausoleil.com)  
Ouvert 7j / 7j / Geöffnet

- 23 EXPLOITATION PISCICOLE DU SUNDGAU**  
Bihl et Cie  
20 rue Principale - 68580 FRIESEN  
Tél : +33 (0)3 89 25 62 15  
bihl.sundgau@wanadoo.fr  
[www.pisciculturebihl.fr](http://www.pisciculturebihl.fr)  
Dimanche / Sonntag
- 24 PISCICULTURE KOHLER**  
Famille Kohler-Stalder  
25 rue Principale - 68580 FRIESEN  
Tél : +33 (0)3 89 25 62 32  
pisciculture.kohler@orange.fr  
[www.pisciculturekohler.fr](http://www.pisciculturekohler.fr)  
Dimanche après-midi / Sonntag Nachmittag

