



ÉTABLISSEMENTS / GASTSTÄTTEN

Fermeture hebdomadaire / Wöchentliche Ruhetage

- 1 **RESTAURANT LES ACACIAS**  
 Famille Krafft  
 Rue de Hirtzbach 68130 **ALTKIRCH**  
 Tél : +33 (0) 03 89 40 69 40  
 les-acacias@orange.fr  
 Lundi - Mardi - Mercredi soir - Samedi midi / Montag - Dienstag - Mittwoch Abend - Samstagmittag
- 2 **RESTAURANT STUDERHOF**  
 Famille Fischer  
 9 rue de Bâle - 68480 **BETTLACH**  
 Tél : +33 (0)3 89 40 71 49  
 info@studerhof.fr  
 www.studerhof.fr  
 Lundi soir - Mardi - Mercredi / Montag Abend - Dienstag - Mittwoch
- 3 **RESTAURANT AU LION DE BELFORT**  
 Claude Corrieri  
 1 rue principale 68580 **BISEL**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 66 12  
 claude.corrieri@gmail.com  
 au-lion-de-belfort-bisel.eatbu.com  
 Lundi - Mardi soir / Montag - Dienstag Abend
- 4 **RESTAURANT À LA COURONNE**  
 Hartmann Zimmermann  
 9 rue de Steinsoultz - 68130 **CARSPACH**  
 Tél : +33 (0)3 89 40 93 09  
 Lundi - Mardi - Mercredi / Montag - Dienstag - Mittwoch
- 5 **RESTAURANT LES 2 BARGES**  
 Sophie Pépin et Robert Maier  
 Route de Liebsdorf 68480 **COURTAVON**  
 Tél : +33 (0)3 68 33 37 10  
 contact@les2barges.com  
 www.les2barges.com  
 Lundi - Mardi - Mercredi Soir - Jeudi Soir - Dimanche Soir / Montag - Dienstag - Mittwoch Abend - Donnerstag Abend - Sonntag Abend
- 6 **RESTAURANT AU CHEVAL BLANC**  
 Patrick Schlienger  
 17 rue de Hecken 68780 **DIEFMATTEN**  
 Tél : +33 (0)3 89 26 91 08  
 patrick@auchevalblanc.fr  
 www.auchevalblanc.fr  
 Lundi - Mardi - Mercredi soir - Dimanche soir / Montag - Dienstag - Mittwoch Abend - Sonntag Abend
- 7 **RESTAURANT À L'ARBRE VERT**  
 Yves Scherrer  
 18 rue Principale - 68210 **EGLINGEN**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 30 29  
 Lundi soir - Mardi - Mercredi soir - Jeudi soir - Samedi midi / Montag Abend - Dienstag - Mittwoch - Donnerstag - Freitag - Samstag Mittag
- 8 **RESTAURANT AU CHEVAL BLANC**  
 Famille ISPA  
 1 rue de Bisel - 68640 **FELDBACH**  
 Tél : +33 (0) 3 89 25 81 86  
 www.cheval-blanc-feldebach.fr  
 Lundi - Mardi - Mercredi - Dimanche soir / Montag - Dienstag - Mittwoch - Sonntag Abend
- 9 **HÔTEL-RESTAURANT COLLIN**  
 Géraldine Faath-Collin  
 4 rue du Château - 68480 **FERRETTE**  
 Tél : +33 (0)3 89 40 40 72  
 info@hr-collin.fr  
 www.hotel-restaurant-collin.fr  
 Mardi - Mercredi / Dienstag - Mittwoch
- 10 **RESTAURANT DE LA CARPE**  
 Famille Gobelet  
 60 rue Principale - 68580 **FRIESEN**  
 Tél : +33 (0)3 89 68 95 69  
 sarlrestaurantdelacarbe@orange.fr  
 www.restaurant-de-la-carpe.com  
 Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 11 **AUBERGE DES TROIS VALLÉES**  
 Lamey Aurélie et Michaël  
 16 route d'Altkirch - 68560 **HIRSINGUE**  
 Tél : +33 (0)3 89 40 50 60  
 contact@aubergedes3vallees.fr  
 www.aubergedes3vallees.fr  
 Lundi soir - Mardi soir - Mercredi / Montag Abend - Dienstag Abend - Mittwoch
- 12 **RESTAURANT ITINÉRANT JUSTE-LÀ**  
 Kevin Harens  
 Tél : +33 (0)6 73 70 81 05  
 justela@outlook.com  
 SUR LES MARCHÉS : MERCREDI : RIEDISHEIM  
 JEUDI : RIXHEIM - VENDREDI : WITTENHEIM  
 JEUDI SOIR : OFFEMONT  
 SAMEDI : MULHOUSE, PLACE DE LA PAIX  
 1/MOIS JEUDI SOIR : ASPACH - MICHELBACH  
 PRÉSENT AU MARCHÉ DE NOËL DE MULHOUSE/  
 Auf den Märkten: Mittwoch: Riedisheim -

- 13 **RESTAURANT DE LA GARE MUNZENBERGER**  
 Emilie Stantina  
 16 rue Principale - 68118 **HIRTZBACH**  
 Tél : +33 (0)3 89 40 93 27  
 restaurant.gare@club-internet.fr  
 www.restaurantdelagaremunzenberger.fr  
 Lundi - Mardi soir - Mercredi soir - Jeudi soir - Dimanche soir / Montag - Dienstag Abend - Mittwoch Abend - Donnerstag Abend - Sonntag Abend
- 14 **RESTAURANT AU COQ**  
 Famille Mendes  
 3 route d'Altkirch - 68720 **ILLFURTH**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 42 38  
 le-coq-restaurant-illfurth@eatbu.com  
 Lundi soir - Mardi soir - Mercredi / Montag Abend - Dienstag Abend - Mittwoch
- 15 **RESTAURANT SCHAEFERHOF**  
 Famille Goeller  
 129 rue du Rhin - 68680 **KEMBS**  
 Tél : +33 (0)3 89 48 36 24  
 schaeferhof@orange.fr  
 www.restaurant-schaeferhof.fr  
 Lundi - Mardi soir - Mercredi soir - Dimanche soir / Montag - Dienstag - Mittwoch - Donnerstag
- 16 **RESTAURANT AU CHASSEUR SCHOLLER**  
 Isabelle Britschu  
 6 rue de Bâle - 68220 **KNOERINGUE**  
 Tél : +33 (0)3 89 68 61 52  
 Lundi - Mercredi soir - Jeudi / Montag - Mittwoch - Donnerstag
- 17 **HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL**  
 Frédéric Willig  
 17 rue du Général Giraud - 68480 **LIEBSDORF**  
 Tél : +33 (0)3 89 40 80 24  
 hotelrestaurant.soleil@orange.fr  
 www.restaurant-au-soleil68.fr  
 Mercredi soir - Jeudi soir - Vendredi soir - Samedi / Mittwoch Abend - Donnerstag Abend - Freitag Abend - Samstag
- 18 **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  
 Lundi - Mercredi - Samedi midi - Dimanche soir / Montag Mittwoch - Samstag Mittag - Sonntag Abend

- 19 **HOTELLERIE AU CERF**  
 Jean-Pierre Scherrer  
 4 rue de la Gare - 68580 **SEPPOIS-LE-BAS**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 62 94  
 Lundi soir - Mardi soir - Mercredi - Jeudi soir / Montag Abend - Dienstag Abend - Mittwoch - Donnerstag Abend
- 20 **RESTAURANT AU BON ACCUEIL**  
 Famille Stoffel  
 2 rue d'Illfurth - 68720 **SPECHBACH**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 40 21  
 infos@aubonaccueil.eu  
 www.aubonaccueil.eu  
 f Au-Bon-Accueil  
 Lundi soir - Mardi Soir - Mercredi - Jeudi soir - Samedi midi - Dimanche soir / Montag Abend - Dienstag Abend - Mittwoch - Donnerstag - Freitag - Samstag Mittag - Sonntag Abend
- 21 **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  
 Dimanche soir / Sonntag Abend
- 22 **PISCICULTURE DU SUNDGAU**  
 7 rue Principale - 68580 **FRIESEN**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 62 15  
 accueil@bihl.alsace  
 Dimanche / Sonntag
- 23 **PISCICULTURE KOHLER**  
 Famille Kohler-Stalder  
 25 rue Principale - 68580 **FRIESEN**  
 Tél : +33 (0)3 89 25 62 32  
 pisciculture.kohler@outlook.fr  
 www.pisciculturekohler.fr  
 Dimanche / Sonntag

**Wolfberger**  
 FONDÉE EN 1902  
 GRANDS VINS, CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

EGUISHEIM - COLMAR - ORSCHWIHR - GERARDMER - DAMBACH-LA-VILLE - STRASBOURG

E-mail : contact@wolfberger.com  
 Boutique en ligne : www.wolfberger.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ  
 A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**Lisbeth**  
 L'Alsace au Cœur

www.lisbeth.alsace

**MINOTERIE MODERNE**  
 Farines artisanales - Semoule - Graines - Sel  
 Aliments pour tous les animaux

43 rue du Général de Gaulle - 68560 **HIRSINGUE**  
 Tél. 03 89 40 50 04

**l'ami hebdo**

ARTISAN DISTRIBUTEUR  
**ADAM-BOISSONS.FR**  
 Depuis 1923

**SITE REMARQUABLE DU GOUT**

**LE SUNDGAU - ALSACE**  
 ROUTES DE LA CARPE-FRITE

Map showing the Sundgau region in Alsace, France, with various towns and establishments marked. The map includes the Rhine river, the Canal du Rhône au Rhin, and the A36 and A35 highways. Establishments are numbered 1 through 23, corresponding to the list on the left. The map also shows the borders with Germany (ALLEMAGNE) and Switzerland (SUISSE).



13 rue du Château  
68 130 ALTKIRCH  
Tél : +33 (0)3 89 40 02 90  
info@sundgau.fr  
www.sundgau-sud-alsace.fr

OFFICE DE TOURISME  
DU SUNDGAU, SUD ALSACE

Siège administratif :  
13 rue du Château  
68 130 ALTKIRCH  
Tél : +33 (0)3 89 40 02 90  
info@carpe-frite.com  
www.carpe-frite.com

ASSOCIATION LE SUNDGAU,  
LES ROUTES DE LA  
CARPE FRITE



LA LEGENDE DE LA CARPE D'OR  
DIE LEGENDE VOM GOLDENEN KARPFFEN

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. Éperdu 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 des fiançailles aussi inégales. Croyant l'exploit impossible, le Comte exigea de la bergère qu'elle accomplisse quelque extraordinaire action qui rehausserait sa naissance. Confiance, 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 les fit frire à l'huile. Conquis par les délices qu'il venait de goûter, le Comte céda à la demande du chevalier et de la bergère. De leur union naquit une tradition qui unit aujourd'hui un plat si fin et si tendre à un lieu, mêlant étroitement château et carpe frite dans le berceau même du Sundgau. C'est ainsi que naquit la Carpe Frite, devenue un mets si prisé dans le Sundgau.

ES WAR EINMAL,

Der Sohn des Grafen von Pfirt liebte es, in der Nähe von Liebsdorf spazieren zu gehen. Eines Tages begegnete er einer jungen Schäferin, deren Schönheit ihn überwältigte. Unsterblich verliebt, aber zu schüchtern, um ihr seine Gefühle zu gestehen, drückte er seine Liebe in einem Gedicht aus, das er in den Stein ritzte, auf dem sie sich gern ausruhte. Gerührt von dieser zarten Botschaft, erklärte sich die Schäferin sofort bereit, den Ritter zu heiraten. Doch der Graf von Pfirt war gegen eine so ungleiche Verbindung. Er verlangte von der Schäferin eine außergewöhnliche Tat, die ihre geringe Herkunft aufwiegen sollte. Voller Vertrauen bot sie ihm ihre geheimnisvollen „Goldfische“ an. Neugierig willigte der Graf ein. Die Schäferin fing einige Karpfen, bereitete sie nach ihrer Art zu und briet sie in Öl. Verzaubert von dem köstlichen Gericht gab der Graf schließlich seine Zustimmung. Aus der Verbindung des Ritters und der Schäferin entstand eine Tradition, die bis heute Schloss, Liebe und Karpfen im Herzen des Sundgaus vereint. So wurde die Karpfen-Frite geboren, die heute als besondere Spezialität im Sundgau geschätzt wird.



Der Sundgau ist außerdem als „Site Remarquable du Goût“ anerkannt, ein nationales Label, das Regionen auszeichnet, in denen Gastronomie, Kulturerbe und Landschaften eine außergewöhnliche Einheit bilden. Zwischen Weibern, Dörfern und Traditionen verkörpert die Karpfen-Frite die Lebenskunst des Sundgaus und macht die Region zu einem unverzichtbaren Ziel für Genießer.

EIN AUSSERGEWÖHNLICHES GÜTESIEGEL

Le Sundgau est aussi reconnu Site Remarquable du Goût, label national qui distingue les territoires où gastronomie, patrimoine et paysages forment un ensemble exceptionnel. Entre étangs, villages et traditions, la carpe frite incarne l'art de vivre sundgavien et fait de la région une étape incontournable pour les gourmets.



UN LABEL D'EXCEPTION

Jedes Haus bietet seine eigene kleine Variante, doch das Grundrezept ist seit über einem halben Jahrhundert unverändert: Karpfenstücke, in Grieß paniert und in Öl goldbraun gebacken, dazu knusprig serviert mit Salat, Pommes frites, Zitronen und Mayonnaise. Ein guter Elsassischer Wein – Pinot Blanc, Pinot Gris oder Riesling – hebt die Aromen hervor. Und aufgegast: Hier genießt man den Karpfen mit den Fingern!

EINE GESSELLIGE SPEZIALITÄT MAN ISST  
SIE MIT DEN FINGERN !

Chaque adresse propose sa petite variante mais la recette reste inchangée depuis plus d'un demi-siècle : des darnes de carpe, panées à la semoule et frites à l'huile, servies croustillantes avec salade, frites, citron et mayonnaise. Un bon vin d'Alsace – Pinot blanc, Pinot Gris ou Riesling – et voilà, la carpe se déguste... avec les doigts !

UNE SPÉCIALITÉ CONVIVIALE QUI SE  
DÉGUSTE AVEC LES DOIGTS !



LES CARPAILLES

Pour fêter le printemps, tous les ans en mars ou avril, les restaurateurs proposent des menus spéciaux composés à base du poisson fétiche, la carpe. Aumônières, pop-corn, sushis, blanquette, toasts... Chaque année, les chefs redoublent de créativité pour vous proposer des menus étonnants et toujours délicieux !  
www.carpe-frite.com

DIE „CARPAILLES“

Um den Frühling zu feiern, bieten die Gastronomen jedes Jahr im März oder April besondere Menüs rund um den Lieblingsfisch der Region an: den Karpfen. Säckchen, Popcorn, Sushi, Ragout, Toasts... Jedes Jahr zeigen die Köche neue Kreativität, um überraschende und immer köstliche Menüs zu präsentieren!  
www.carpe-frite.com



Der Sundgau, mit seinem lehmigen und wasserundurchlässigen Boden, eignete sich schon im Mittelalter hervorragend zur Anlage von Weibern. So konnte hier die Fischzucht entwickelt werden, insbesondere die Karpfenzucht, eine wertvolle Nahrungsquelle in Zeiten des kirchlich verordneten Fastens. Im Laufe der Jahrhunderte entstand eine starke Tradition rund um den Karpfen. Seit mehr als 50 Jahren pflegen die Wirte des Sundgaus zusammen mit der Vereinigung der „Karpfenstraßen“ dieses kulinarische Erbe und tragen es weiter.

VON DEN MÖNCHEN BIS AUF UNSERE  
TELLER

Le Sundgau, terre argileuse et imperméable, se prêtait naturellement à la création d'étangs qui permirent, dès le Moyen Âge, de développer l'élevage du poisson, en particulier de la carpe, ressource précieuse pour pallier aux nombreux jours de jeûne imposés par la religion chrétienne. Au fil des siècles, une recette unique autour de la carpe a émergé et depuis plus de 50 ans, des restaurateurs réunis au sein de l'association des Routes de la Carpe-Frite, perpétuent cet héritage en mettant la Carpe Frite à l'honneur.

DES MOINES À NOS ASSIETTES

EINE REIZVOLLE, ERHOLSAME UND ZUGLEICH KÖSTLICHE ECKE DES ELSSASSI UNMÖGLICH, DIESE REGION ZU ENTDECKEN, OHNE IHRE SPEZIALITÄT ZU PROBIEREN: DIE KARPFFEN-FRITE.

DER SUNDGAU, EIN PARADIS FÜR  
FEINSCHMECKER

UN COIN D'ALSACE SÉDUISANT, REPOSANT... ET GOURMAND ! IMPOSSIBLE DE LE DÉCOUVRIR SANS GOÛTER SA SPÉCIALITÉ : LA CARPE FRITE.

LE SUNDGAU, TERRE GOURMANDE

LES DÉLICES DE LA CARPE-FRITE,  
UN SECRET À PARTAGER...  
DIE KÖSTLICHKEITEN DES KARPFFENFILETS  
EIN GEHEIMNIS ZUM TEILEN...



SITE REMARQUABLE DU GOÛT

LES ROUTES DE  
LA CARPE-FRITE

DIE KARPFFENSTRASSE  
BEMERKENSWERTER ORT  
DES GESCHMACKS

