

Dem Bache Jang seng
WANTERSTUFF

LE STÜBLI

du « Bache Jang »



Ouvert tous les soirs
(sauf les lundi et mardi)
du 15 septembre 2017
au 15 mars 2018

Café-restaurant
Bache Jang

zanter 1883

situé dans la forêt entre Differdange et Hussigny

Tel +352 58 81 27
email: info@bachejang.lu

MENU

Pour commencer :

Plateau du paysan à partager* 8,80€
(assortiment de charcuterie et de fromages, légumes frais, pain)

BOISSONS :

Toutes les boissons de la carte classique du « Bache Jang », mais en plus :

Fendant suisse (au verre) 6€

Fendant suisse (bouteille) 25,50€

Le Fendant et son cépage, le Chasselas, participent pour une grande part à l'image, l'identité et la culture suisse dans son sens large. Le Fendant doit son nom à une particularité de la baie mûre dont la peau et la pulpe se fendent sous la pression du doigt, sans que le jus ne s'écoule - contrairement au type nommé Giclet, dont la pulpe des baies gicle. La première vertu du Fendant est apéritive, mais il convient à merveille à l'accompagnement de mets au fromage et bien sûr les traditionnelles raclettes et fondues.

PLATS PRINCIPAUX :

Raclette simple* 25,80€
(pommes de terre, salade verte)

Raclette du « Bache Jang »* 29,80€
(charcuterie, pommes de terre, salade verte)

Fondue savoyarde* 29,80€
(pain, salade verte)

Fondue bourguignonne* 29,80€
(à l'huile de raisin – avec frites, salade verte et trois sauces : béarnaise, ail et BJ)

Cordon bleu à l'Appenzeller 18,90€

Tartine au fromage raclette 14,00€

Tartiflette à la cancoillotte 16,90€

**À partir de 2 personnes (prix p.p.)*

DESSERTS :

Apfelstrudel 9,80€
(avec boule de vanille)

Fondue au chocolat 11,00€
(avec une variété de fruits frais)

Pour l'automne/hiver 2017/2018 le « Bache Jang », un bistrot-restaurant originaire du 19^{ème} siècle, situé idylliquement en pleine forêt entre Differdange et Hussigny, ouvre une deuxième salle : le « **Stübli** » ou la « **Wanterstuff** » du Bache Jang. Au « Stübli », situé juste à côté du restaurant principal et derrière la grande terrasse fermée en hiver, le Bache Jang vous offre une carte spécifique pour la saison hivernale dont l'inspiration est une fusion entre les cuisines *helvétique* et *luxembourgeoise*. Cette deuxième salle aménagée et décorée façon « Stübli » avec un intérieur boisé, des panneaux de bois antiques et une cheminée ouverte alimentée par du bois provenant des forêts alentours, conjugue convivialité, simplicité et générosité en soulignant son atmosphère particulièrement cosy.

La petite carte du « Stübli » propose ainsi une cuisine savoureuse, généreuse et traditionnelle avec des produits du terroir luxembourgeois et des produits d'origine suisse spécifiquement importés. Vous pouvez bien sûr être assurés de la présence sur la carte de raclette et fondue, servies par les froides soirées d'hiver au coin de la cheminée pour des repas rassembleurs et conviviaux entre amis. En effet, la Suisse a donné au monde ces deux grands classiques de la gastronomie conviviale qui se prêtent à de nombreuses fantaisies et peuvent volontiers être revus « à la luxembourgeoise ». La raclette du « Bache Jang » consiste, selon la manière traditionnelle, à racler un quart de meule de fromage suspendu dans un four à raclette au fur et à mesure qu'il fond et à se le servir dans son assiette, le tout accompagné de charcuteries variées, de salade verte et de pommes de terre à l'eau. Côté charcuteries, on dégustera, selon votre choix, outre les classiques luxembourgeois, du grison, de la viande séchée de bovins du Simmental ou du prosciutto italien, traditionnel ou fumé. La raclette est faite à base d'un fromage de lait de vache suisse, importé spécifiquement. Pour accompagner la fondue de fromage nous offrons un choix de pain particulièrement varié. Au « Stübli », le chef de cuisine du « Bache Jang », Nicolas Monnin, né à Berne en 1979, vous proposera également une tartiflette à la cancoillotte, un cordon bleu de veau à l'Appenzeller ou même une fondue bourguignonne.

Un feu de cheminée qui crépite, une ambiance chaleureuse et la senteur du fromage qui commence à fondre... Après une journée de travail ou de randonnée dominicale riche en sensations dans la forêt avoisinante, le « Stübli » du Bache Jang, qui rappelle l'atmosphère des chalets de montagne, est le lieu idéal pour céder à la tentation des spécialités des cantons suisses mêlées aux produits du terroir luxembourgeois. Le nouveau « Stübli » du Bache Jang dispose de 70 m² et de 35 places assises. Réservation recommandée!