



Le lexique en alsacien sur les menus de winstubs et de restaurants servant des spécialités alsaciennes

Nom alsacien	Phonétique	Formation	Traduction littérale en français Traduction française officielle	Ingrédients ou recette
Haut-alémanique dans le Haut-Rhin Bas alémanique et francique dans le Bas-Rhin	Toutes les voyelles écrites se prononcent comme en langue d'oc. Les voyelles sont plus ouvertes en syllabes finales dans le sud de la région et tendent vers /a/ tandis qu'elles sont plus fermées et tendent davantage vers le schwa en syllabe finale dans le nord de la région, comme en anglais.	Du sud au nord de l'Alsace, et tout le long du Rhin, y compris en néerlandais, on emploie beaucoup le diminutif que l'on applique notamment aux plats et aux personnes. Tous les diminutifs ont un genre neutre. L'ajout d'un diminutif a forcément une influence sur la voyelle qui précède. Les voyelles des diminutifs sont plus ouvertes dans le sud de la région et plus fermées dans le nord de la région où elles tendent vers le schwa. « li / la / le » sont les marques du diminutif au pluriel tandis que « ili / ala / ele » sont les marques du diminutif au singulier.		

Fleischkiechla Fleischkiechle	Colmar /flaɪ̯f kʰiə̯xla/ Strasbourg /ˈflaɪ̯f kʰiə̯çlə/ /ˈflaɪ̯f kʰiə̯ʃlə/	Fleisch / kiech / la // Fleisch / kiech / le La / le = marque du diminutif pluriel / Petits Kiech = tas / pâtés / gâteaux / quiches / boulettes Fleisch = viande	Petits / gâteaux ou pâtés ou quiches ou boulettes / de viande Boulettes de viande	De la viande hachée (jamais de la chair à saucisse ; en général une viande hachée provenant d'un mélange moins sec de veau ou de bœuf et de porc) avec de l'œuf et de la chapelure pour la teneur, du sel, du poivre et du persil pour le goût, cuite à la poêle, accompagnée de pommes de terre sautées.
Fleischschnacka Spécialité haut-rhinoise à l'origine. Fleischschnecke	Colmar /ˈflaɪ̯f ʃnaka/ Strasbourg /flaɪ̯f ʃnɛkə/	Fleisch / schnacka // schnecke Schnacka / Schnecke = escargot(s) Fleisch = viande	Escargot de viande Roulé de viande	Contrairement à ce qu'indique le nom, il n'y a pas une once d'escargot. Le nom du plat indique la forme : un roulé de viande. Il s'agit d'un effiloché de viande de pot-au-feu farci dans une pâte sous forme de roulé. Appartient à la grande famille des ravioles. Est servi dans un bouillon de type pot-au-feu.

Grùmmbeerakiechla Grùmmbeerekiechle Aardepelkiechle (nord de l'Alsace en francique rhénan)	Colmar /'gʁʊm.beɪ̯.kə̯.kʰiəχ.lə/ Strasbourg /'gʁʊm.beɪ̯.kə̯.kʰiəʃ.lə/	Grùmm / beera / kiech / la Grùmm / beere / kiech / le La / le = marque du diminutif pluriel / Petits Kiech = gâteaux / galettes Beera / Beere = fruits / baies Grùmm = terre La / le = marque du diminutif pluriel / Petits Kiech = tas / pâtés / gâteaux / quiches / boulettes Epfle / Eple = pommes ` Aard / Erd = terre	Petits / tas ou gâteaux ou pâtés ou quiches / de baies ou fruits ou pommes / de la terre Palets de pommes de terre Galettes de pommes de terre Râpés	Plat traditionnel végétarien De la pomme de terre finement râpée et détremée, une pomme et / un oignon selon les familles, un œuf et une cuillère de farine pour la teneur, du self, du poivre, du persil pour le goût, des petits tas cuits à l'huile dans une poêle. Plat servi avec une salade verte ou bien une compote de pomme. Plat souvent accompagné de saumon fumé dans un restaurant, jamais au sein de de la famille.
---	---	--	--	--

Lawerknepf Lewerknepfle Lewerkneple (nord de l'Alsace en francique rhénan)	Colmar /lavər, kʰnɛp̥fla/ Strasbourg [ˈlɛvɛʁ, kʰnɛpflə]	Lawer / knepf / la // Lewer / knepf / le La / le = marque du diminutif pluriel / Petits Knepf = boutons / quenelles / boulettes Lawer / Lewer = foie	Petits / boutons / pâtés ou quenelles / de foie. Quenelles de foie	Pâté de foie de porc, mie de pain, œuf, oignon, ail, persil, noix de muscade, poivre et sel Boulettes cuites dans l'eau puis revenues dans du beurre
Presskopf	/ˈpʁɛs, kɔp̥f/	Press / Kopf Kopf = tête Du latin Caput Press = presser Le nom « Presskopf » vient du processus de pressage utilisé pour donner au plat sa forme distinctive.	Tête pressée	Le Presskopf, ou tête pressée, est une spécialité traditionnelle de l'Alsace qui remonte à plusieurs siècles. À l'origine, il s'agissait d'un moyen pour les paysans de l'Alsace de ne pas gaspiller la viande de porc en utilisant toutes les parties de l'animal, y compris la tête, la langue et les joues pressées avec des légumes, des herbes, assaisonnés et cuits lentement dans un bouillon. Traditionnellement, le Presskopf se déguste froid, en entrée ou en plat principal, accompagné de cornichons, de moutarde et de pain de campagne.

Salade mixte ou salade alsacienne en général Salade strasbourgeoise à Strasbourg ou salade vigneronne à Colmar	A peu de chose à voir avec une salade. Il s'agit d'un mélange de deux ingrédients principaux : du gruyère et du cervelas, assaisonnés à l'huile de tournesol et au vinaigre local aigre-doux de Melfor à base de miel avec des rondelles d'oignon, et parfois un quartier de tomate et un œuf dur.			
Siaskaas Spécialité haut-rhinoise de la Vallée de Munster Sieskäs	Colmar /ˈsias̥kas/ Strasbourg /ˈsiːskɛːs]	Sias / kaas // Sies / käs Sias / Sies = sucré, doux Kaas / kas / käs = fromage	Fromage doux Fromage sucré Pas de traduction	Un tout jeune fromage de Munster, sucré et arrosé d'une eau-de-vie, en général du marc de gewurztraminer.
Spaetzli (extrême sud de la région) Spaetzla (Colmar) Spaetzle (Strasbourg et nord de l'Alsace)	Colmar /ʃpɛtsla/ Strasbourg /ʃpɛtslə/	Cette spécialité n'existe que sous la forme du diminutif. Spaetz / la // Spaetz/le La / le = marque du diminutif pluriel / Petits Radical « Der Spatz » en allemand standard (le moineau). D'r Spätz en haut-alémanique dans le sud de la région et à Colmar. De Spätz en francique et à Strasbourg	Des spaetzle Ce que signifie ce mot : des petits moineaux, des petits oiseaux, des zizis.	De la farine, de l'eau, de l'œuf et du sel, c'est tout. Le classique des pâtes locales que l'on retrouve tout le long du Rhin et de la Moselle, dans le sud de l'Allemagne, en Autriche, en Suisse et même dans le nord d'Italie ! Elles sont souvent faites maison. Les spaetzle sont plongées par cuillerées dans de l'eau bouillante salée. Après quoi, l'on peut les manger tels quels ou les faire revenir dans du beurre dans une poêle.