

JURA BERNOIS  
NEUCHÂTEL  
VAUD

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE **2022**  
BERG- UND LANDGASTHÖFE  
FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS

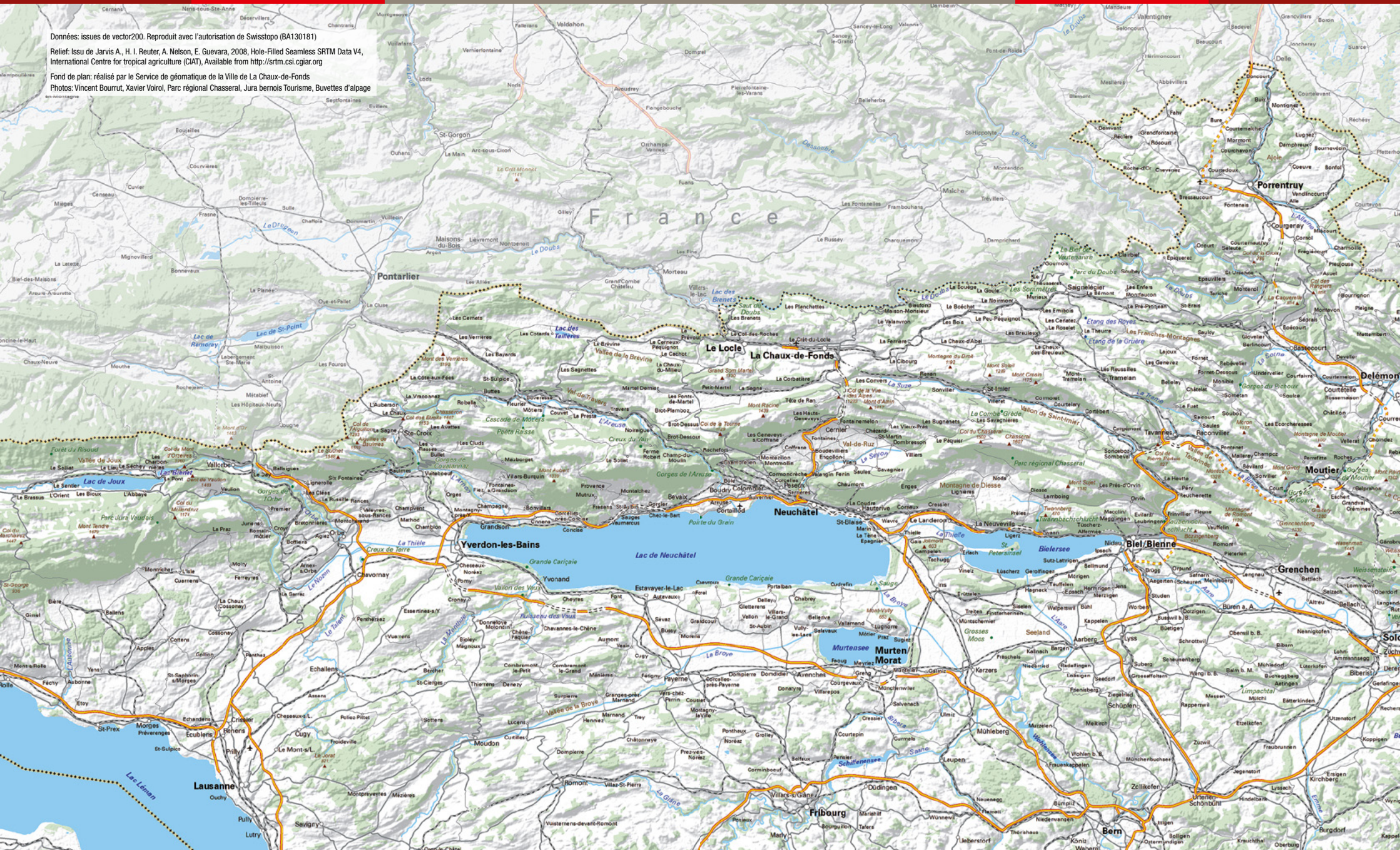
































# JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND

Données: issues de vector200. Reproduit avec l'autorisation de Swisstopo (BA130181)  
Relief: Issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4, International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>  
Fond de plan: réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds  
Photos: Vincent Bourrut, Xavier Voïrol, Parc régional Chasseral, Jura bernois Tourisme, Buvettes d'alpage





-  Fermeture / Ruhetag / Closed on
-  Ouverture / Öffnen / Opening
-  Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen / Number of indoor seats
-  Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen / Number of outdoor seats
-  Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten / Number of room(s) - bed(s)
-  Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten / Number of dormitory(ies) - bed(s)
-  Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stroh / Sleep on straw
-  Accès en voiture depuis (localité)  
Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)  
Accessible by car from (location)
-  Accès à pied depuis un transport public  
Zugang zu Fuss ab öffentlichen Transportmitteln  
Accessible on foot from public transports
-  Train / Zug / Train
-  Bus / Bus / Bus
-  Funiculaire / Standseilbahn / Funicular railway
-  Télésiège / Sessellift / Chair-lift
-  Établissement adapté / Behindertengerechtes Etablissement / Accessible to disabled
-  Toilettes adaptées / Behindertengerechtes WC / Toilets for disabled
-  Vente de produits "Maison"  
Verkauf von hausgemachten Produkten  
Homemade products for sale
-  Vente de produits du terroir labélisés  
Verkauf von labelisierten Regionalprodukten  
Local produce for sale
-  Brunch / Brunch / Brunch
-  Exploitation BIO / BIO Hof / BIO farm
-  École à la ferme / Schule auf dem Bauernhof / School on the farm
-  Manifestation 1<sup>er</sup> août / 1. August-Veranstaltung / 1<sup>st</sup> August celebrations
-  Manifestations / Veranstaltungen / Events
- Proche d'un itinéraire national Suisse Mobile  
Nahe einer Nationalen Suisse Mobile Route  
Close to a SwissMobil national route
-  Wi-Fi Zone
-  Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter
-  Facebook
-  Instagram

#### CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Jura bernois Tourisme  
Case postale 759  
CH-2740 Moutier  
T. +41 (0)32 494 53 43  
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

#### FASCINANTES MÉTAIRIES

L'histoire de la cinquantaine de métairies dans le Jura bernois remonte au XIVE siècle. Autrefois, elles servaient aux nombreuses communes alentour d'espace d'estivage pour le bétail. Les habitants des métairies ont su développer des stratégies particulières pour lutter contre les conditions climatiques rudes et l'isolement. C'est ainsi que sont nées des coutumes et des traditions qui perdurent aujourd'hui encore dans les métairies et qui sont transmises aux visiteurs. Il est ainsi possible d'assister à la fabrication traditionnelle du fromage d'alpage ou de goûter la gentiane maison.

#### FASZINATION MÉTAIRIES

Die Geschichte der über 50 Métairies im Berner Jura geht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Früher dienten sie den zahlreichen Gemeinden in der Umgebung als Sömmerungsgebiet für ihr Vieh. Die Bewohner der Métairies entwickelten dabei spezielle Strategien gegen die harschen klimatischen Bedingungen und die Abgeschlossenheit. Daraus entstanden Bräuche und Traditionen, welche in den Métairies auch heute noch gelebt, und an Gäste weitergegeben werden. So ist es beispielsweise möglich, der traditionellen Alpkäseherstellung beizuwohnen oder den selbst gebrannten Enzianschnaps zu kosten.

#### THE FASCINATION OF «MÉTAIRIES»

The history of the over 50 "métairies" (small farms worked by share-croppers) in the Bernese Jura dates back to the 14th century. In the past, the numerous local communities in the area used them as summer pasture for their cattle. The occupants of the "métairies" developed special strategies for withstanding the harsh climate and the remoteness. This gave rise to customs and traditions that are still kept alive in the "métairies" today, and shared with visitors. For example, you can watch alpine cheese being made in the traditional way, or taste home-distilled gentian schnapps.



Le Parc naturel régional Chasseral fait partie des territoires d'excellence que forment les Parcs en Suisse. Il est reconnu par la Confédération depuis 2012. Son but est de préserver et mettre en valeur son patrimoine et de contribuer ainsi au développement durable de la région. Le Parc s'étend sur 470 km<sup>2</sup> et rassemble 23 communes (20 dans le canton de Berne et 3 dans le canton de Neuchâtel) engagées pour une deuxième période de dix ans depuis 2022.

Der Regionale Naturpark Chasseral ist eine der speziellen Regionen, welche zu den Schweizer Pärken gehört. Er ist von der Schweizerischen Eidgenossenschaft seit 2012 anerkannt. Der Naturpark Chasseral setzt sich für die nachhaltige Entwicklung der Region ein; die natürlichen Lebensräume, aber auch das reiche kulturelle Erbe sowie die Baudenkmäler der Region sollen erhalten und gefördert werden. Der Naturpark erstreckt sich über ein Gebiet von 47'000 ha und vereint 23 Gemeinden (20 im Kanton Bern und 3 im Kanton Neuenburg), die sich seit 2022 für eine zweite Periode von zehn Jahren verpflichtet haben.

The Chasseral Regional Nature Park is one of the outstanding areas that make up the Swiss National Parks. It has been nationally recognised since 2012. It showcases the assets of the region with joint projects that respect its natural beauty and inhabitants. The Park covers an area of 38,000 hectares and includes 23 municipalities (20 in the canton of Bern and 3 in the canton of Neuchâtel) that have all committed to supporting the Park for a second period of 10 years in 2022.



Une Assiette Chasseral est un plat 100% régional. Les métairies qui les proposent respectent la charte du terroir de la Fondation Rurale Interjurassienne. Les ingrédients sont au bénéfice des marques «Jura bernois Produits du terroir» ou «Neuchâtel Vins et Terroir», ou sont produits directement dans la métairie.

Ein Chasseral-Teller ist eine zu 100% regionale Mahlzeit. Denn die Berggasthöfe, die ihn servieren, halten sich an die Charta der "Fondation Rurale Interjurassienne" (Interjurassische Landwirtschaftsstiftung). Sie verwenden für den Chasseral-Teller nur im Berggasthof hergestellte Produkte oder Erzeugnisse der Marken "Jura bernois Produits du terroir" (Produkte aus dem Berner Jura) oder "Neuchâtel Vins et Terroir" (Produkt der Neuenburger Region).

The Assiette Chasseral is a 100% locally-produced dish. The farms that supply the ingredients used respect the principles of the Local Produce Charter drawn up by the "Fondation Rurale Interjurassienne" (Rural Inter-Jura Foundation). These ingredients have the proud distinction of bearing either the "Jura bernois Produits du terroir" (Bernese Jura Local Produce) or "Neuchâtel Vins et Terroir" (Neuchâtel Wine and Local Produce) brand, or of being sourced directly from the farm.

Un projet mené en partenariat avec :



## PRODUITS LABELLISÉS PARCS SUISSES

Ce label garantit que les produits sont nés et ont été travaillés au sein du Parc Chasseral dans une éthique de développement durable. Tous respectent par ailleurs le cahier des charges de la marque régionale «Jura bernois Produits du terroir» ou «Neuchâtel Vins et Terroir».

## PRODUITS RÉGIONAUX LABELLISÉS

Pour vous, tout un collectif s'engage, à travers les marques régionales, à vous garantir :

- Matières premières de la région
- Transformation dans la région
- Traçabilité et sécurité (certification OIC)
- Soutien à notre agriculture et à notre économie locale

## PRODUKTE MIT SCHWEIZER PÄRKE-LABEL

Das Label garantiert, dass die Produkte im Naturpark Chasseral im Sinn der nachhaltigen Entwicklung hergestellt wurden. Alle respektieren ausserdem das Pflichtenheft der regionalen Marke "Jura bernois Produits du terroir" oder "Neuchâtel Vins et Terroir".

## REGIONALE PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL

Eine ganze Reihe von Herstellern und Produzenten der verschiedensten regionalen Marken garantiert Ihnen:

- Rohstoffe aus der Region
- Verarbeitung in der Region
- Rückverfolgbarkeit und Sicherheit (OIC-Zertifizierung)
- Unterstützung unserer Landwirtschaft und unserer lokalen Wirtschaft

## PRODUCTS BEARING THE "PARCS SUISSES" LABEL

This label guarantees that products originate and were produced in the Chasseral Nature Park in accordance with the principles of sustainable development. All such products also comply with "Jura bernois Produits du Terroir" ("Bernese Jura Local Produce") or "Neuchâtel Vins et Terroir" (Neuchâtel Wine and Local Produce) specifications.

## CERTIFIED REGIONAL PRODUCTS

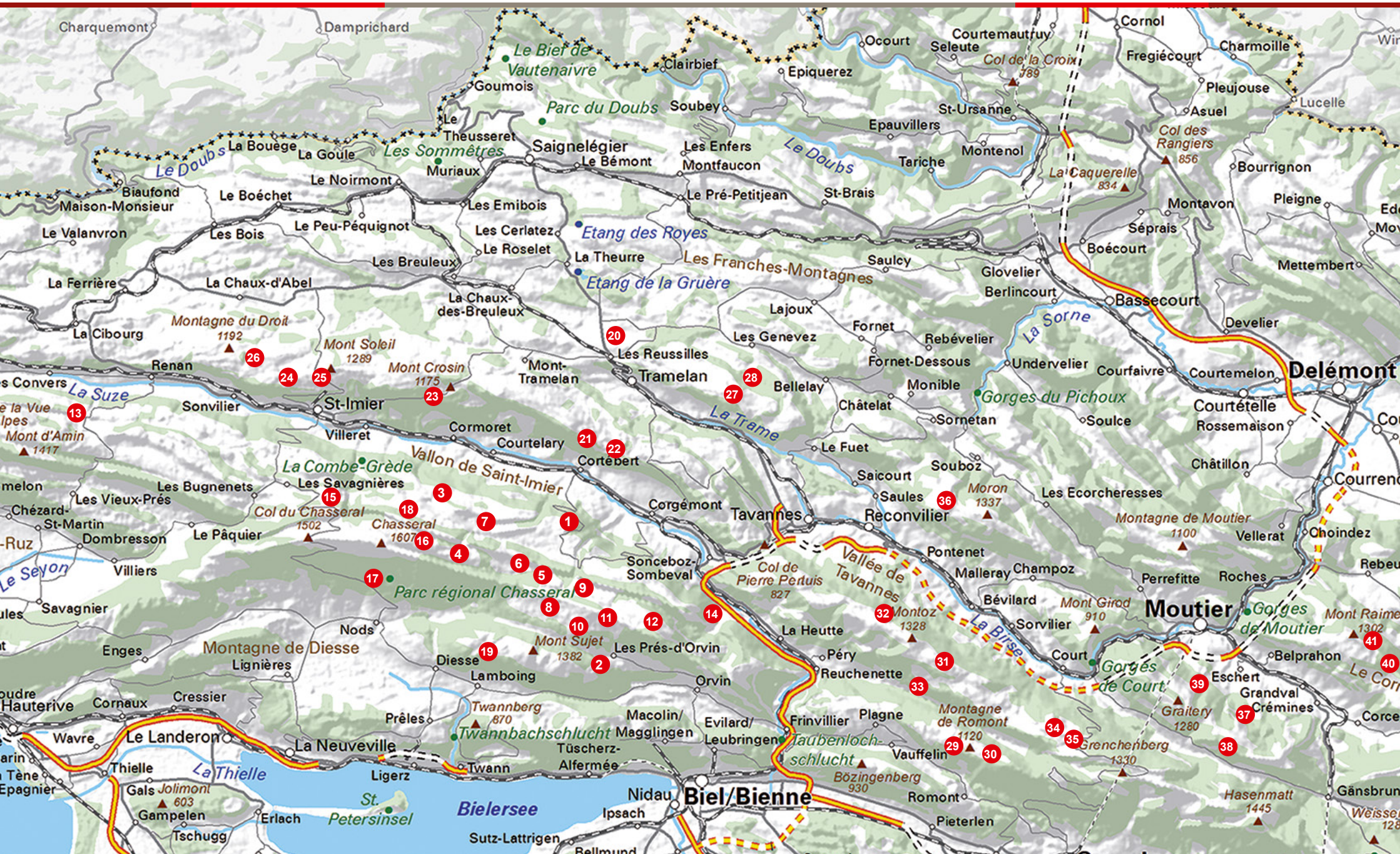
A whole community getting together through regional brands to guarantee you:

- Raw materials from the region
- Processing in the region
- Traceability and safety (certification by the Intercantonal Certification Organisation)
- Support for our agriculture and local economy



# JURA BERNOIS

CHASSERAL - MONTAGNE DU DROIT/MONT-SOLEIL - MONTBAUTIER -  
MONTAGNE DE ROMONT - MONTOZ - MORON/PETIT-VAL -  
GRAITERY/CHALUET - RAIMEUX





**1 Restaurant La Cuisinière** Alt. 1148 m.

Cortébert - Famille Léchet - Tél. 032 489 19 24 - Fax 032 489 19 85  
 www.lacuisiniere.ch - restaurant@lacuisiniere.ch - Restaurant La Cuisinière  
 Bouchoyade maison, choucroute, jambon, röstis, cordon bleu maison, fondue, chasse, steak, entrecôte et divers menus sur demande, desserts maison, pain maison. Place de jeux pour enfants *Hausgemachte "Metzgete", Sauerkraut, Schinken, Rösti, hausgemachter Cordon Bleu, Käsefondue, Wild, Steak, Entrecôte und verschiedene Menus auf Anfrage, hausgemachten Desserts, hausgemachtes Brot. Kinderspielplatz /* Homemade "Metzgete" (pork meat), ham, rösti (fried potato), homemade cordon bleu, cheese fondue, venison, steak, entrecôte and choice of menus on request, homemade desserts, homemade bread. Children's playground  
 Saucisses sèches et à cuire, lard sec et à cuire, bouchoyade (en saison), sirop de sureau *Trocken- und Kochwürste, Trockenspeck und Kochspeck, Metzgete (saisonal), Holundersirup*  
 Dry and boiled sausages, dry and boiled bacon, butcher's pork platter (in season), elderberry syrup  
 Fête champêtre (3<sup>ème</sup> week-end de juin) / *Ländlerfest (3. Juni-Wochenende) /* Country fair (3<sup>rd</sup> weekend of June)

- di dès 17h / lu et ma  
 hiver se renseigner  
 2 semaines en été  
 + Noël-Nouvel An
- 65 80
- Cortébert
- Prés de Cortébert
- 1h30 min.
- 

**2 La Bragarde** Alt. 992 m.

Les Prés-d'Orvin - Raluca Bucur - Tél. 032 322 49 69 - restaurant@labragarde.ch  
 www.labragarde.ch - La Bragarde  
 Lieu convivial, panorama superbe. Cuisine campagnarde et plats montagnards : fondue dans le pain, tartes flambées, pâtes de chalet, viandes. Jeux extérieurs et intérieur. Places de parc *Freundlicher Ort, herrliches Panorama. Landhausküche und Bergerichte: Fondue im Brot, Flammkuchen, Äplermakkaroni, Fleischgerichte. Spiele für drinnen und draussen. Parkplätze*  
 Friendly place, superb panorama. Country cooking and mountain dishes: fondue in bread, tarts flambées, chalet pasta, meats. Indoor and outdoor play areas. Parking places  
 Pain, tresse / *Brot, Zopf /* bread, swiss braided bread  
 Week-end à thème / *Themenwochenende /* themed weekends (cf. site web et Facebook)



- me-sa 10h-22h, di 10h-18h
- lu et ma
- 50 45
- 1 dortoir, 15 lits
- 4 chambres, 7 lits
- Les Prés-d'Orvin
- 5 min.
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

**3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg** Alt. 1384 m.

Courtélary - Famille Kämpf - Tél. 032 944 12 24  
 meuringue@bluewin.ch - www.metairiedemeuringue.ch - Métairie de Meuringue  
 Fondue, jambon, röstis, steak, assiette froide, meringue, glace artisanale, place de jeux. Grange à disposition pour événements / *Käsefondue, Schinken, Rösti, Steak, kalte Platte, Meringue, Hausgemachte Eiskrem, Spielplatz. Scheune zur Verfügung für Veranstaltungen /* Cheese fondue, ham, rösti, steak, cheese with dried meat, meringue, homemade ice cream, children's play area. Available barn for events  
 Dimanche du Jeûne fédéral / *Bettag / "Jeûne federal" Sunday*  
 1<sup>er</sup> dimanche d'octobre sanglier à la broche / *1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spiess*  
 1<sup>st</sup> Sunday of October wild boar on a spit

- di dès 18h / lu et ma  
 novembre à mi-mai  
 (selon la météo)
- 30 50
- Cortébert, Prés de Cortébert
- 2h.
- Chemin du Chasseral n°421 (pied)
- 



**4 Métairie du Milieu de Bienne** Alt. 1400 m.

Courtélary - Christelle & Nicolas Krähenbühl - Tél. 032 943 10 34  
 metairie.du.milieu@gmail.com - Métairie du Milieu  
 Assiettes froides, fondue de la région, jambon à l'os, saucisses à rôtir de porc, meringues, spécialités de saisons et de la région / *Kalte Platte, lokales Fondue, Knochenschinken, Schweinswürste, Meringues, saisonale und lokale Spezialitäten /* Cold plate, local fondue, ham on the bone, pork sausages, meringues, seasonal and local specialities  
 Saucisses, lard, viande séchée, bouchoyade (en saison), oeufs de la ferme / *Würste, Speck, Trockenfleisch, Metzgete (saisonal), Eier vom Hof /* sausages, bacon, dried meat, butcher's pork platter (in season), farm eggs



- lu / ma / me - tél. pour s'assurer
- 30 15
- Cortébert, Prés de Cortébert
- 1h. - 2h.
- Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
- Chemin du Chasseral n°421 (pied)
- (pas possible en hiver)



**5 Métairie du Bois Raiguel / Rägiswald** Alt. 1267 m.

Cortébert - Marcel Bühler - Tél. été: 032 489 19 53 hiver: 032 489 27 67  
 bois-raiguel@hotmail.com - Métairie du Bois-Raiguel / Rägiswald  
 Entrecôte bœuf et cheval, jambon à l'os et röstis au feu de bois, bouchoyade maison, desserts, fondue / *Rinds- und Pferde-Entrecôte, Beinschinken und Rösti auf dem Holzfeuer, Metzgete, Desserts, Käsefondue /* Beef and horsemeat, sirloin steaks, ham on the bone and hash browns cooked over a wood fire, home-processed pork meats, desserts, cheese fondue  
 Gruyère d'alpage AOP Chasseral. Viande. Distillation gentiane *Fleisch. Enziandestillation /* Home distilled gentian Schnapps. Meat  
 Fête de la mi-été / *Mittsomerfest /* Mid-Summer Festival



- di dès 17h + lu  
 10 novembre - 10 mai
- 50 50
- 5 chambres, 15 lits
- Orvin / Les Prés-d'Orvin
- 1h15 min.
- 

**6 Pierrefeu** Alt. 1252 m.

Cortébert - Alex Oppliger - Tél. 032 489 19 51  
 Röstis, jambon, côtelette, saucisse à rôtir, fondue, croûte au fromage. Divers menus sur demande *Rösti, Schinken, Kotelett, Bratwurst, Käsefondue, Käseschnitte. Verschiedene Menus auf Anfrage*  
 Rösti (fried potato), ham, cutlets, veal sausages, cheese fondue, melted cheese on toast. Choice of menus on request  
 Saucisses sèches, viande séchée / *Trockenwürste, Trockenfleisch /* Dried sausages, dried meat  
 Fabrication / *Produktion von /* Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral  
 Bouchoyade / *Metzgete /* Butcher's pork platter 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> week-end d'octobre  
 Langue de bœuf / *Rindszunge /* Beef tongue 1<sup>er</sup> week-end du mois

- me, je  
 début novembre à mi-mai
- 30 30
- Cortébert
- Prés de Cortébert
- 1h30 min.
- Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)

**7 Petite Douanne** Alt. 1303 m.

Courtélary - Famille Bühler - Tél. été 032 944 12 37 - Tél. hiver 032 944 14 11  
 Fondue, assiette froide et spécialités campagnardes sur commande  
*Käsefondue, kalte Platte und Bauernspezialitäten auf Vorbestellung*  
 Cheese fondue, cheese with dried meat and farmers specialities upon reservation  
 Gentiane / *Enziandschnaps /* Gentian schnapps  
 Fabrication Gruyère d'alpage AOP Chasseral / *Produktion von Gruyère d'alpage AOP Chasseral /* Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral

- di dès 18h et me  
 fin octobre - mi-mai
- 50 40
- Cortébert, Prés de Cortébert
- 1h30 +
- Chemin du Chasseral n°421 (pied)
- 



**8 Bison Ranch - Les Colisses-du-Bas** Alt. 1196 m.

Les Prés-d'Orvin - Christian Lecomte - Tél. 032 322 00 24  
 www.bisonranch.ch - info@bisonranch.ch - Bison Ranch  
 Elevage de bisons des plaines, viande de bison. Forest Jump. Cabanes Western, 6 x 4 pers. (24 lits), tipis mai-oct. (2x10 + 1x4 pers.) / *Bisonfleisch aus Eigenzucht. Forest Jump (Seilpark). Western Hütten, 6 x 4 Pers. (24 Betten), Tipis Mai-Okt. (2x10 + 1x4 Pers.) /* Bison meat from own farm. Forest Jump (adventure park). Western huts, 6 x 4 persons (24 beds), teepees May-Oct. (2x10 + 1x4 people)  
 Saucisse et terrine de bison, pain maison, peaux de bison / *Bisonwurst und -terrine, Hausbrot, Bisonfelle /* Bison sausage and terrine, homemade bread, bison hides  
 Le Bison Ranch fête ses 30 ans: soirées avec animation musicale et souper / *Das 30-jährige Jubiläum der Bison Ranch: Abendveranstaltungen mit Musik und Essen /* Bison Ranch celebrates its 30th anniversary: evenings with musical animation and dinner (13.05, 10.06, 01.07, 22.07, 12.08, 02.09)



- lu, ma  
 Noël - Nouvel-An
- 50 60
- 2 dortoirs, 24 lits
- Orvin / Les Prés-d'Orvin
- 1h
-



**9 Métairie de Gléresse** Alt. 1273 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Zerbini - Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58  
 www.metairiedegleresse.ch - info@metairiedegleresse.ch - Métairie de Gleresse Zerbini  
 Fondue, croûte au fromage, steak avec röstis, jambon avec röstis  
 Käsefondue, Käseschnitten, Steak mit Röstli, Schinken mit Röstli  
 Cheese fondue, melted cheese on toast, steak with röstli (fried potato), ham with röstli  
 Vins blancs et rouges du lac de Biemme / Weiss- und Rotweine vom Bielersee /  
 White and red wines from the Lake Biemme region

✂ lu dès 18h, ma, me, je  
 (sauf réservation)  
 🏠 50 🏠 50  
 🚗 Cortébert  
 📍 Prés de Cortébert  
 🕒 1h15 🚗  
 🌿 🗺 📞

**10 Métairie de Prêles** Alt. 1134 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Burger-Hofmann - Tél. 032 322 00 13  
 Röstis, jambon, fondue, spécialités de saison, cordon bleu, desserts maison  
 Röstli, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, hausgemachte Desserts  
 Röstli (fried potato), ham, cheese fondue, seasonal specialities, cordon bleu, homemade desserts  
 Saucisses sèches / Trockenwürste / Dried sausages  
 Paiement comptant exclusivement / Nur Barzahlung / Only cash payment

✂ me, je  
 2 semaines en octobre  
 🏠 48 🏠 44  
 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin  
 🕒 30 min. 🚗  
 🌿

**11 Métairie d'Evilard** Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Schenk - Tél. 079 463 75 28 / 079 461 23 96  
 www.leubringenberg.ch - mdevilard@mail.ch  
 Fondue, croûte au fromage, assiettes froides. Panorama. Piste de ski de fond  
 Fondue, Käseschnitte, kalte Teller. Panorama. Langlaufloipen  
 Fondue, melted cheese on toast, assorted cold dishes. Panoramic view. Cross-country skiing track

🔑 toute l'année, sa et  
 di 10h-18h  
 lu-ve self service  
 dès 6 pers. sur demande  
 🏠 35 🏠 20  
 🚗 1 chambre, 2 lits (d'avril  
 à octobre)  
 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin  
 🕒 50 min. 🚗  
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)  
 🌿

**12 Métairie Jobert** Alt. 1301 m.

Orvin - Karl Bühler - Tél. 032 489 19 12 - www.jobert.ch - info@jobert.ch - Métairie Jobert  
 Röstis, jambon, côtelette, entrecôte, plat bernois, fondue, plat froid  
 Röstispezialitäten, Schinken, Kotelett, Entrecôte, Berner Platte, Fondue, kalte Platten  
 Röstli (fried potato), ham, chops, entrecote, Bernese platter with assorted cooked meats, fondue,  
 cold platters

🔑 ve à di ou sur demande  
 🏠 50 🏠 50  
 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin  
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)  
 🕒 1h30 min. 🚗  
 🗺



**13 La Gentiane** Alt. 1100 m. - Métairie de la Gentiane

Renan - Michèle Kiener - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com  
 Viande de notre élevage de Highland, jambon, röstis. Place de pique-nique et de jeux. Merci  
 de réserver !  
 Fleisch aus eigener Hochlandzucht, Schinken mit Röstli, Picknick- und Spielplatz. Bitte  
 reservieren Sie!  
 Meat from own highland farm, ham, röstli (fried potato), children's play area. Please make a  
 reservation!  
 Rallye raquettes en février  
 Schneeschuh im Februar  
 Snowshoe-rallye in February



✂ été: mar, me  
 hiver: lu, ma, me  
 mi-nov. à mi-janvier  
 🏠 30 🏠 40  
 🚗 Les Pontins  
 🕒 1h20 min. 🚗  
 2h 🚗  
 • Trans Swiss Trail n°2 (pied)  
 🌿



**14 Métairie de Nidau** Alt. 640 m.

Sonceboz - Famille Bühler - Tél. 032 489 10 52 - 079 222 77 86 - Métairie de Nidau  
 Spécialités du terroir, jambon à l'os, saucisse et lard de campagne, choucroute garnie, fondues, bou-  
 choyade en hiver, fondue chinoise avec viande fraîche de bœuf, poulain et chevreuil, sur réservation.  
 Autres menus sur demande / Lokale Spezialitäten, Beinschinken, Bauernwurst und Bauernspeck,  
 Sauerkraut garniert, Fondue, im Winter Metzgete, Fondue chinoise mit frischem Rind-, Fohlen- und  
 Rehfleisch, auf Vorbestellung. Weitere Menus auf Anfrage / Local specialities, leg of ham, country  
 sausage and bacon, sauerkraut dressed with mixed meats, various fondues, assorted pork meats in  
 winter, chinese fondue with fresh beef, foal and roe meat, upon request. Menu on request  
 Saison estivale, sur demande / Sommersaison, auf Anfrage / Summer season, on request



✂ di dès 17h, lu  
 + chaque dernier  
 dimanche du mois  
 Août 15 jours  
 Noël, Nouvel an  
 🏠 30 🏠 20  
 🚗 Sortie autoroute Sonceboz  
 🕒 50 min. 🚗  
 🌿 🗺



**15 Métairie des Plânes** Alt. 1291 m.

Villeret - Famille Emery - Tél. 032 940 15 76 - metairie.des.planes@gmail.com  
 www.metairie-des-planes.ch - Métairie des Plânes - metairie\_des\_planes  
 Fondue, jambon, spätzli Plânes  
 Käsefondue, Schinken, Spätzli Plânes  
 Cheese fondue, ham, spätzli Plânes  
 Jardins musicaux, chasse mi-sept. - fin oct. / Festival "Jardins Musicaux", Wild Mitte  
 Sept. - Ende Okt / Festival "Jardins musicaux", venison mid-Sept. - end of Oct.  
 Bière artisanale / Hausgemachtes Bier / Homemade beer



✂ lu, ma  
 + fin oct. - début mai  
 me-di 10h-17h  
 🏠 30 🏠 30  
 🚗 St-Imier / Les Savagnières  
 🕒 15 min. 🚗  
 • Chemin de la Combe  
 Grède n°427 (pied)  
 🗺 🗺



**16 La Neuve** Alt. 1514 m.

**Nods** - Famille Carrel - Tél. 032 751 20 45 - 032 315 15 26 - 079 667 26 09  
 Repas chauds sur réservation: fondue, röstis, côtelettes, saucisses à rôtir maison, bouchoyade maison. Assiette froide maison  
*Warme menüs auf Voranmeldung: Fondue, Rösti, Kotelett, hausgemachte Bratwurst, hausgemachte Metzgete. Hausgemachte kalte Platte*  
 Hot meals upon reservation: Fondue, rösti (fried potato), cutlets, homemade veal sausage, homemade butcher's pork platter. Homemade cheese and dried meat  
 Saucisses sèches à l'ail / *Knoblauch-Trockenwurst* / Dried garlic sausages

-  lu-ve matin  
ouverture en semaine  
sur demande  
31 octobre au 1<sup>er</sup> mai
-  30  30
-  parking Hôtel Chasseral  
40 min. 
- Chasseral-Weissenstein  
Bike n°44 (VTT)
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chemin du Chasseral  
n°421 (pied)

**17 Métairie de Nods (Neuf Chalet)** Alt. 1460 m.












**Nods** - Famille Schmied - Tél. 032 751 20 40  
 Fondue au fromage, steak + rösti et salade, rösti tomme et lard. Saucisse sèche, lard, fromage de Nods. Menus à choix sur réservation / *Käsefondue, Steak + Rösti und Salat, Rösti, Tomme und Speck. Trockenwurst, Speck, Käse von Nods. Menüs zur Auswahl auf Voranmeldung* / Cheese fondue, steak + rösti (fried potato) and salad, rösti tomme and bacon. Dried sausage, bacon, cheese of Nods. Choice of menus on request  
 Glaces maison, bricelets / *Hausgemachtes Eis, Bricelets* / Homemade ice cream, bricelets  
 Dernier dimanche du mois sur réservation / *Letzter Sonntag im Monat auf Voranmeldung*  
 Last Sunday of the month on request  
 Brunch



-  1<sup>er</sup> nov. - 30 avril
-  7/7 début mai - fin octobre
-  20  40
-  1 dortoir, 8 lits
-  parking Hôtel Chasseral  
15 min. 
- Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Chasseral-Weissenstein
- Bike n°44 (VTT)
- ViaBerna n°38 (pied)
- Chemin du Chasseral  
n°421 (pied)

**18 Métairie de Morat** Alt. 1461 m.







**Cormoret** - Monsieur Zimmermann - Tél. 032 751 48 22  
 Petite restauration  
*Kleine Speisen*  
 Light snacks and drinks

-  1.6-30.9
-  1.10-31.5
-  12  20
-  20 places
-  parking Hôtel Chasseral  
45 min. 
-    

**19 Métairie Grande Maison** Alt. 1275 m.

**Diesse** - Claude-Alain et Sylvie Giauque - Tél. 032 315 13 22 -    
 c.giauque@outlook.com  
 Fondue, croûte aux champignons, rösti, assiette froide, desserts maison  
*Fondue, Pilzschnitte, Rösti, kalte Platte, hausgemachte Desserts*  
 Fondue, toast with mushroom sauce, rösti, cold plate, homemade desserts  
 Pain, tresse / *Brot, Zopf* / bread, swiss braided bread



-  lu-je-ve-sa-di 10h-22h
-  ma-me + fin oct.-mi mai  
max. 20  20-25
-  Diesse
-  1h30 min. 
- ViaBerna n°38 (pied)

**20 Restaurant Guillaume Tell** Alt. 1005 m.









**Les Reussilles** - Famille Ueltschi - Tél. 032 487 67 67 - sandraueltschijaggi@gmail.com  
 Fondue chinoise à gogo CHF 28.50, fondue chinoise fraîche à gogo (3 viandes) CHF 38.50, fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH), cuisine non stop le dimanche 11h30-20h  
*Fondue Chinoise à discrétion CHF 28.50, frische Fondue Chinoise à discrétion (3 Fleischsorten) CHF 38.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Rösti, Pferdesteak (CH), Nonstop-Küche am Sonntag 11.30-20 Uhr*  
 Fondue chinoise in abundance CHF 28.50, fresh fondue chinoise in abundance (3 meats) CHF 38.50, cheese fondue, veal, rösti (fried potato), horsemeat (CH), non-stop cooking on Sundays 11.30am-8pm  
 Viande de baby-boeuf, saucisses sèches / *Baby-Rindfleisch, Trockenwürste* / Baby beef, dried sausages  
 Lard, fromage, Tête de Moine, jambon à l'os, Damassine / *Speck, Käse, Tête de Moine, Beinschinken, Damassine* / Bacon, cheese, Tête de Moine cheese, ham on the bone, Damassine

-  me-je
-  45  50
-  6 chambres, 15 lits
-  Tramelan  
10 min. 
-  1 min. 
- Jura Bike n°3 (VTT)
-   

**21 Hirschy Ranch & Restaurant (La Bise de Cortébert)** Alt. 1168 m.

**Mont-Tramelan** - Famille Hirschy - Tél. 032 487 41 86 - hirschy ranch@bluewin.ch  
 La Bise de Cortébert  
 Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibilité), barbecue sur réservation (groupes), fondue  
*Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue auf Reservierung (Gruppen), Fondue*  
 Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), barbecue on reservation (groups), fondue  
 Vente directe de viande, articles de sellerie  
*Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln*  
 Direct sale of meat, saddlery items



-  ve dès 16h -  
sa et di dès 10h (di soir  
fermé à 17h)
-  lu-je (ouvert sur réservation  
pour groupes dès 10 pers.)
-  30  25
-  Tramelan  
Mont-Tramelan
-  45 min. 
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

**22 Bise-de-Corgémont** Alt. 1100 m.

**Corgémont** - Isabelle Steiner - Tél. 032 489 31 41  
 Jambon, röstis, entrecôtes, côtelettes, fondue, bouchoyade. Menus spéciaux pour groupes  
*Schinken, Rösti, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezielle Menüs für Gruppen*  
 Ham, rösti (fried potato), entrecotes, chops, fondue and freshly slaughtered meat products.  
 Special menus for groups



-  ma et me
-  24  20
-  Corgémont /  
Tramelan
-  1h30 min. 
- ViaBerna n°38 (pied)
- 



**23 Hôtel-Restaurant Chalet Mont-Crosin** Alt. 1178 m.



Mont-Crosin - Felix Gerber - Tél. 032 944 15 64 - [f](#) Hôtel, Restaurant Chalet Mont-Crosin  
[www.chalet-montcrosin.ch](http://www.chalet-montcrosin.ch) - [info@chalet-montcrosin.ch](mailto:info@chalet-montcrosin.ch)  
 Repas à la carte et menu du jour, menus pour sociétés et groupes. Côtelette du Napf-Schwein, glaces maison / *Speisekarte und Tagesmenü, Mahlzeiten für Gruppen. Napf-Schwein-Kotelett, hausgemachte Glacen* / "A la carte" meal and day menu. Special business or group menu.  
 Napf-Schwein chop, homemade ice creams  
 Glaces maison et tourte aux noix / *Hausgemachte Glacen und Nusstorte* / homemade ice creams and walnut pie  
 Tous les derniers dimanches du mois  
*Jeden letzten Sonntag im Monat* / Every last Sunday of the month  
 St-Sylvestre / Sylvester / New Year's Eve

- ma + me + novembre
- 100 40
- 6 chambres, 13 lits
- St-Imier
- Tramelan
- 1 min.
- Ch. Jura bernois n°91 (pied)
- Arc jurassien n°54 (vélo)
- Parcours Mont-Crosin - Mont-Soleil (raquettes)
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

**24 Buvette Resto Les Sorbiers** Alt. 1180 m.

Mont-Soleil - Famille Tanner - Tél. 032 941 35 84 - 079 685 45 37 - [pierretanner@bluewin.ch](mailto:pierretanner@bluewin.ch)  
 Steak, frites maison, salades maison, desserts maison, plats végétariens, assiette froide  
*Steak, hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Salate und Desserts, vegetarische Gerichte, kalte Platte* / Steak, homemade French fries, homemade salads and desserts, vegetarian dishes, cheese with dried meat

- lu + je
- 10h-17h
- 20 30
- St-Imier
- 20 min.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)
- Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
- 

**25 Le Manoir** Alt. 1185 m.



Mont-Soleil - Simon Chowdhury - Tél. 032 941 23 77 - [f](#) @LeManoirSaintImier  
[www.restaurantlemanoir.ch](http://www.restaurantlemanoir.ch) - [contact@restaurantlemanoir.ch](mailto:contact@restaurantlemanoir.ch)  
 Bistecca (T-bone de boeuf), fondue à la tête de moine, tartare de boeuf, tagliatelle aux vongoles, buffet indien tous les 1<sup>er</sup> vendredis et samedis du mois dès 18h30, carte de saison, petite restauration à toute heure, menu surprise avec 4 services / *Bistecca (Rindfleisch T-Bone), Tête de Moine Fondue, Rindertartar, Tagliatelle mit Vongolen, indisches Buffet jeden 1. Freitag und Samstag im Monat ab 18.30 Uhr, Saisonkarte, kleine Verpflegung zu jeder Zeit, 4-Gang-Überraschungsmenü* / Bistecca (T-bone of beef), Tête de Moine fondue, beef tartar, tagliatelle with vongoles, indian buffet every 1st Friday and Saturday of the month from 6.30 pm, season menu, small catering at any time, 4-course surprise menu  
 Tête de Moine AOP

- lu dès 18h + ma
- 8h30-23h
- 70 50
- 2 chambres, 3 lits
- St-Imier
- 1 min.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)
- ViaBerna n°38 (pied)
- Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
- 

**26 Auberge Mont Soleil - Chez L'Assesseur** Alt. 1200 m.

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60  
[www.montsoleil.ch](http://www.montsoleil.ch) - [info@montsoleil.ch](mailto:info@montsoleil.ch) - [f](#)  
 Auberge de campagne proposant des spécialités suisses, cuisine du terroir et de saison  
*Landgasthof mit Schweizer Spezialitäten, lokale und saisonale Küche*  
 Country inn offering Swiss specialities, local and seasonal cuisine

- di dès 18h, lu + ma
- 70 70
- 10 chambres, 26 lits
- 1 dortoir, 8 lits
- St-Imier
- 35 min.
- Jura n°7 (vélo)
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
- 

**27 Restaurant Bellevue Les Places** Alt. 1120 m.



Tramelan - Marlène Vuilleumier - Tél. 032 487 44 67  
[www.lesplaces.ch](http://www.lesplaces.ch) - [restaurantlesplaces@gmail.com](mailto:restaurantlesplaces@gmail.com) - [f](#) Restaurant Bellevue les places  
 Hamburger Prestige et steak (viande de boeuf Wagyu de notre élevage); steak, entrecôte et filet de boeuf limousin (de nos montagnes), jambon à l'os (de nos montagnes), fondue au fromage. Pensez à réserver ! / *Prestige-Hamburger und Steak (Wagyu-Rindfleisch aus unserer Zucht); Limousin-Rindfleischsteak, -Entrecote und -Filet (aus unseren Bergen), Beinschinken (aus unseren Bergen), Käsefondue. Reservierung empfohlen* / Prestige hamburger and steak (Wagyu beef meat of our farm); Limousin beef steak, entrecote and filet (from our mountains), ham of the bone (from our mountains), cheese fondue. Reservation recommended

- horaires variables, se renseigner
- 30+20+50 100
- Tramelan
- 1h15-1h30 min.
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

**28 Restaurant Scheidegger-Ranch** Alt. 1142 m.



Tramelan - Famille Fankhauser-Mast - Tél. 032 487 44 65  
[www.scheidegger-ranch.ch](http://www.scheidegger-ranch.ch) - [restaurant@scheidegger-ranch.ch](mailto:restaurant@scheidegger-ranch.ch) - [f](#) Scheidegger-Ranch  
 Spécialités campagnardes, fondue indoor ou outdoor, pâtisserie maison. Pain et tresses du four à bois, brunch. Belle terrasse ensoleillée et place de jeux  
*Bauernspezialitäten, Fondue indoor oder outdoor, hausgemachtes Gebäck, Brot und Zöpfe aus dem Holzofen, Brunch. Schöne sonnige Terrasse und Spielplatz*  
 Farmers specialities, fondue indoor or outdoor, homemade pastries, bread and braided loaves from the wood oven, brunch. Beautiful sunny terrace and children's play area  
 Saucisses sèches, oeufs frais et pain maison / *Hausgemachte Trockenwürste, frische Eier und Brot* / Homemade dried sausages, fresh eggs and bread  
 Tous les jours possible sur demande / *Täglich möglich auf Anfrage* / Daily possible on request  
 Fondue outdoor, balades en raquettes / *Fondue outdoor, Schneeschuhwanderungen*  
 Outdoor fondue, snowshoe walks

- lu et ma + novembre
- 38 50
- 30 places
- Tramelan, le Fuet
- 1h
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

**29 Métairie de Plagne** Alt. 1100 m.

Plagne - Famille Criblez - Tél. 032 525 36 67 - [met.plagne@gmail.com](mailto:met.plagne@gmail.com)  
 Spécialités campagnardes avec les produits de la région et de la ferme : fondue, röstis/gratin, côtelette/steaks, saucisse à rôtir, jambon, croûte au fromage, assiettes froides / *Ländliche Spezialitäten mit regionalen und eigenen Produkten: Fondue, Röstis/Gratin, Kotelett/Steak, Bratwurst, Schinken, Käseschnitte, kalte Platten* / Country specialities with regional and farm products: fondue, röstis/gratin, chop/steak, fried sausage, ham, melted cheese on toast, cold platters  
 Jus de pomme, liqueur, eau de vie, saucisse sèche  
*Apfelsaft, Likör, Weinbrand, Trockenwurst*  
 Apple juice, liqueur, brandy, dry sausage

- ve-di 11h-18h (soir sur réservation)
- lu-je
- 20 20
- Romont, Plagne
- 1h15 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 

**30 Romontberg** Alt. 1120 m.

Romont - Famille Sperisen - Tél. 032 377 12 12 - [g.sperisen@bluewin.ch](mailto:g.sperisen@bluewin.ch)  
 Röstis, saucisses à rôtir, côtelettes, fondue, assiette froide campagnarde  
*Röstis, Bratwürste, Koteletten, Fondue, kalter Bauerteller*  
 Hash browns, fried sausages, chops, fondue, cold country platter  
 Saucisses paysannes et sèches / *Bauern- und Trockenwürste* / Country and dried sausages


- je
- semaine 7, 8, 9 de l'année
- 9h-17h
- 45 50
- Romont
- 1h15 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-




## JURA BERNOIS - Montoz


### 31 Sur la Rive Alt. 1298 m.








Bévilard - Anja Messerli - Tél. 032 492 12 84 -  Bergerie Sur la Rive  
Menu avec viande de l'exploitation, spécialités de montagne, diverses fondues  
*Menüs mit Fleisch vom Bauernhof, Bergspezialitäten, verschiedene Fondues*  
Menus with farm meat, mountain specialities, various fondues

 Viande de veau, pain, beurre, confiture, sirop, saucisse, divers produits du terroir  
*Kalbfleisch, Brot, Butter, Konfitüre, Sirup, Wurst, verschiedene regionale Spezialitäten*  
Veal bread, butter, marmelade, syrup, sausage, various local products

 31 juillet, fête nationale avec feu et 1<sup>er</sup> août sous tente  
*31. Juli Bundesfeiertag mit Feuer und 1. August im Zelt*

31 July national day with fire and 1<sup>st</sup> August in a tent

 Brunch: tous les 1ers dimanches du mois / *Jeden ersten Sonntag im Monat*  
All first Sunday of the month

 lu - ve  
 sa - di et sur demande  
 20  16  
 Bévilard  
 2h.   
• Chemin de Montoz n°426 (pied)



### 32 Métairie de Malleray Alt. 1271 m.


Malleray - Famille Haldemann - Tél. 032 492 19 88 - haldemannbeef@bluewin.ch  
Fondue bourguignonne et T-Bone Steak sur commande, frites, entrecôtes, steaks. Belle terrasse  
*Fondue Bourguignonne und T-Bone-Steak auf Bestellung, Pommes-Frites, Entrecôtes, Steaks.*  
*Schöne Terrasse / Fondue bourguignonne (meat fondue) and T-bone steak (to be ordered in advance), French fries, steaks. Attractive terrace*

 Élevage de Aberdeen Angus. Natura-beef par 10kg, saucisses sèches, viande séchée  
*Aberdeen Angus Zucht. Natura-Beef pro 10 kg, Trockenwürste, Trockenfleisch*  
Aberdeen Angus husbandry. Natura beef (in 10 kg portions), dried sausages, dried meat  
 Bouchoyages octobre-novembre / *Metzgete Oktober-November*  
Butcher's pork platter October-November


 ma et me  
 25  25  
 Malleray, Reconvilier  
 1h50 min.   
• Chemin de Montoz n°426 (pied)




### 33 Pré-la-Patte Alt. 1069 m.

Péry - Famille Häring-Junod - Tél. 032 492 19 85 / 079 585 39 91  
prelappatte@hotmail.ch -  Le Pré-la-Patte

Fondue au fromage ; brunch et menus campagnards simples sur demande / *Käsefondue; Brunch und einfache bäuerliche Menüs auf Anfrage / Cheese fondue; brunch and simple farmer menus on request*

 Viande séchée et saucisse sèche de boeuf, Baby-boeuf, pain et tresse sur demande  
*Rind-Trockenfleisch und -Trockenwürste, Baby-Beef, Brot und Zopf auf Anfrage*  
Dried beef and beef sausages, Baby-beef, bread and braided loaves on request

 Sur demande / *Auf Anfrage / On request*










 toute l'année, téléphoner pour s'en assurer  
 20  20  
 15 places  
 Péry  
 1h40 min.   
  

### 34 Pré-Richard Harzer Alt. 1247 m.

Court - Famille Lüthy - Tél. 032 497 90 61 - rest.harzer@bluewin.ch

Assiette froide, filet mignon, steak de porc, entrecôte parisienne, vacherin glacé maison. Les chiens ne sont pas acceptés au restaurant  
*Kalter Teller, Filet Mignon, Schweinssteak, Entrecôte «parisienne», hausgemachte Eistorte mit Meringue. Hunde sind im Restaurant nicht erlaubt*

Cheese and dried meat, filet mignon (meat), pork steak, entrecote «parisienne», homemade ice cream cake with meringue. Dogs are not allowed in the restaurant


 lu et ma + lu de Pentecôte  
 70  70  
 5 chambres, 11 lits  
 1 dortoir, 30 lits en été  
 Court  
 Granges-Grenchen  
 1h45 min.   
• Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)  
• Chemin de Montoz n°426 (pied)










## JURA BERNOIS - Montoz

### 35 Restaurant La Bluai / Tiefmatt Alt. 1260 m.

Court - Famille Wüthrich - Tél. 032 497 90 62 - restauranttiefmatt@bluewin.ch

 Restaurant Tiefmatt La Bluai

Pain maison, desserts maison, fondue, jambon, ailerons de poulet, fabrication de fromage  
*Hausbrot, hausgemachte Desserts, Käsefondue, Schinken, Pouletflügel, Käsefabrikation*  
Homemade bread, homemade desserts, cheese fondue, ham, chicken wings, cheese production  
 Pain et fromage de la ferme / *Brot und Bauernhof-Käse / Bread and farm cheese*

 me et je  
 60  40  
 Court  
Granges-Grenchen  
 1h.   
• Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)  
• Chemin de Montoz n°426 (pied)



## JURA BERNOIS - Moron









### 36 Bergerie de Loveresse Alt. 1190 m.

Prés de la Montagne 48 - Famille Voiblet - Tél. 032 492 17 04

info@bergeriedeloveresse.ch - www.bergeriedeloveresse.ch

Fondue, steak de cheval/boeuf, röstis, jambon à l'os, cordon bleu maison. 4 menus à choix sur réservation / *Käsefondue, Pferdesteak, Rindssteak, Röstis, Beinschinken, hausgemachtes Cordon Bleu. 4 Menus zur Auswahl auf Reservation / Cheese fondue, horse steak, beefsteak, rösti (fried potato), ham of the bone, homemade escalope "cordon bleu". 4 menus to choose from upon reservation*

 Saucisses sèches de cheval / *Pferde-Trockenwürste / Dried horse-meat sausages*

 lu, ma et me  
2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> semaine d'octobre  
Noël - Nouvel-an  
 20  30  
 Saules  
Loveresse  
 40 min.   
 

## JURA BERNOIS - Graitery

### 37 Bergerie d'Eschert Alt. 1084 m.

Eschert - Famille Jufer - Tél. 032 534 37 73 - 079 251 03 42

jufer.p@hotmail.com -  Restaurant Bergerie d'Eschert

Côtelettes, jambon, frites, röstis, fondue, menus sur réservation, glace maison  
*Kotelett, Schinken, Pommes Frites, Röstis, Käsefondue, Menüs auf Vorbestellung, hausgemachtes Eis*  
Cutlets, ham, French fries, hash browns, cheese fondue, menus upon reservation, homemade ice cream

 ve-sa-di  
lu-je sur réservation  
 24  20  
 Crémines  
Eschert (en hiver)  
 1h.   



### 38 Restaurant de La Binz Alt. 1006 m.

Court - Famille Tschirren - Tél. 032 639 13 13

Spécialités campagnardes, jambon, röstis, salades. Paiement par carte possible

*Ländliche Spezialitäten, Schinken, Röstis, Salate. Zahlung mit Karte möglich*








Farmers specialities, ham, rösti (roasted potato), salads. Payment by card possible

 Fête champêtre fin mai - début juin. Jass sous tente début septembre. Course de Snowcross (motonéige) janvier ou février (selon enneigement)

*Ländlerfest Ende Mai - Anfang Juni. Jassen im Zelt Anfang September. Snowcross-Rennen (Motoschlitten) Januar oder Februar (je nach Schneeverhältnisse)*

Country fair late May - early June. Jass (card game) under canvas throughout September.

Snowcross racing (snowmobile) January or February (depending on snow conditions)

 avril-oct. lu-ma  
nov-mars lu-ma  
+ me jusqu'à 18h  
 40  30  
 Court  
Gänsbrunnen  
 1h30 min.   




## JURA BERNOIS - Graiterie


### 39 Auberge du Graiterie Alt. 1186 m.


Court - Chez Thérèse et Frédy - Tél. 032 493 27 11 - [www.auberge-graitery.ch](http://www.auberge-graitery.ch)

Saucisse, röstis, entrecôte cheval, fondue, jambon à l'os, cuisine campagnarde

Bratwurst, Röstli, Pferde-Entrecôte, Fondue, Beinschinken, Bauernküche


Sausages, röstli, horse entrecôte, fondue, ham, local dishes

 Saucisses sèches et à cuire / *Trocken- und Kochwürste* / Dried and frying sausages


 12 août, jass au cochon dans la grange. 14 août, fête champêtre

12. August, Schweine-Jass in der Scheune. 14. August, Ländlerfest

12<sup>th</sup> August, pig's jass in the barn. 14<sup>th</sup> August, country fair

 di dès 18h, me et je

 30  30-40

 Court

 Gänsbrunnen

 2h. 

## JURA BERNOIS - Raimeux

### 40 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.


Corcelles - Famille Rohrer - Tél. 032 499 99 50 - [hkrohrer@bluewin.ch](mailto:hkrohrer@bluewin.ch)

Croûte au fromage, viande de la ferme (côtelette, steak, saucisse à rôtir), röstli, assiette froide,

grande carte de desserts / *Käseschnitten, Fleisch vom Hof (Kotelette, Steak, bratwurst), Röstli,*


*kalte Platten, grosse Dessertkarte* / Melted cheese on toast, meat from the farm (cutlets, steak,

roast sausage), röstli, cold platter, extensive dessert menu

 (Eufs de la ferme, saucisses sèches / *Eier vom Hof, Trockenwürste*


Farm eggs, dried sausages


 Feu / *Feuer* / Fire



 me et je

10 jours fin mai

10 jours début octobre

 40  60

 Corcelles

 1h15 min. 

• Chemin de Raimeux

n°424 (pied)

### 41 Bergerie du Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Famille Freiburghaus - Tél. 032 493 28 07 - [phil-van@hotmail.com](mailto:phil-van@hotmail.com)

Spécialités campagnardes : röstli, côtelette, cordon bleu maison. Dimanche, menu ou jambon frites


*Ländliche Spezialitäten: Röstli, Kotelett, hausgemachtes Cordon Bleu. Sonntag, Menü oder*

*Schinken mit Pommes Frites*


Farmers specialities: röstli (fried potato), chops, homemade cordon bleu. Sunday, menu or ham



and French fries

 lu-je

 ve 16h à di 17h

 20  20

 Corcelles (BE)

 2h30  Grandval

• Chemin de Raimeux

n°424 (pied)



## LÉGENDE LEGENDE LEGEND

 Fermeture / Ruhetag / Closed on

 Ouverture / Öffnen / Opening

 Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen / Number of indoor seats

 Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen / Number of outdoor seats

 Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten / Number of room(s) - bed(s)

 Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten / Number of dormitory(ies) - bed(s)

 Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stroh / Sleep on straw

 Accès en voiture depuis (localité)


Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)

Accessible by car from (location)

 Accès à pied depuis un transport public

Zugang zu Fuss ab öffentlichen Transportmitteln

Accessible on foot from public transports

 Train / Zug / Train


 Bus / Bus / Bus

 Funiculaire / Standseilbahn / Funicular railway

 Télésiège / Sessellift / Chair-lift


 Établissement adapté / Behindertengerechtes Etablissement / Accessible to disabled

 Toilettes adaptées / Behindertengerechtes WC / Toilets for disabled

 Vente de produits "Maison"

Verkauf von hausgemachten Produkten

Homemade products for sale

 Vente de produits du terroir labélisés

Verkauf von labelisierten Regionalprodukten

Local produce for sale

 Brunch / Brunch / Brunch

BIO Exploitation BIO / BIO Hof / BIO farm

 École à la ferme / Schule auf dem Bauernhof / School on the farm

 Manifestation 1<sup>er</sup> août / 1. August-Veranstaltung / 1<sup>st</sup> August celebrations

 Manifestations / Veranstaltungen / Events

• Proche d'un itinéraire Suisse Mobile (moins d'un km)

Nahe einer Suisse Mobile Route (weniger als 1 km)

Close to a SwissMobil route (less than 1 km)

 Wi-Fi Zone

 Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter

 Facebook

 Instagram

## CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Jura bernois Tourisme

Case postale 759

CH-2740 Moutier

T. +41 (0)32 494 53 43

[info@jurabernois.ch](mailto:info@jurabernois.ch) - [www.jurabernois.ch](http://www.jurabernois.ch)





# PAYS DE NEUCHÂTEL





**42 Hôtel Restaurant des Cernets** Alt. 1160 m.

Les Verrières - Tél. 032 866 12 65 - [www.hotel-lescernets.ch](http://www.hotel-lescernets.ch) -    
Cuisine de saison et du marché  
Vom Markt und saisonale Küche  
Regional & market-fresh cuisine

 50  20  
 6 chambres, 14 lits  
+ 1 chambre tonneau  
 Les Verrières  
 45 min.   
GTJ  
 

**43 Alpage du Mont-Barres** Alt. 1194 m.

Les Verrières - Tél. 032 866 14 58 -   
Mets au fromage, röstis, macaronis chalet, tartare, menu sur demande  
Käse-Spezialitäten, Rösti, Äpler-Makaroni, Tatar, Menü auf Anfrage  
Cheese dishes, rösti, macaroni "chalet" style, tartare, menu on request

 01.11 - 30.04  
lu et ma  
 30  40  
 La Côte-aux-Fées,  
Les Verrières


**44 Restaurant du Chalet des Prés** Alt. 1141 m.

Mont-de-Buttes - Tél. 032 865 11 75  
Mets au fromage, viandes, tripes, desserts «Maison»  
Käse- und Fleisch-Spezialitäten, Kutteln, hausgemachte Desserts  
Cheese dishes, meat specialities, tripe, homemade desserts

 novembre à fin-avril  
me  
 40  40  
 Mont-de-Buttes,  
Buttes  
 30 min.   
 

**45 Restaurant de la Robellaz - Chez Katon** Alt. 1222 m.

La Robellaz - Tél. 032 861 13 84 - 076 411 16 73  
Jambon, spécialités aux morilles ou fromage, fondue, tomme, gâteau à la crème. Terrasse fleurie. Place de jeux pour les enfants. Accessible en car. Chien interdit à l'intérieur, en laisse sur la terrasse / Schinken, Morchel-Spezialitäten, Käseschnitte, Käsefondue, Tomme (Weichkäse), Rahmkuchen. Blumengeschmückte Terrasse. Kinderspielplatz. Mit dem Car zugänglich. Hunde drinnen verboten, auf der Terrasse an der Leine / Ham, morels dishes, cheese fondue, "tomme" cheese, cream pie. Terrace with flowers. Playground for children. Accessible by bus. Dogs are not allowed in the restaurant and must stay attached on the terrace  
Cartes de crédit non acceptées / Kreditkarten werden nicht akzeptiert / Credit cards not accepted

 01.11 - 30.04  
 100  100  
 Buttes, Sainte-Croix (VD)  
 1 min.   
2h   
 selon enneigement

**46 Chez Bichon** Alt. 1052 m.

Bémont - Tél. 032 935 12 58 [www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch](http://www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch) -    
Tripes à la neuchâteloise (janvier-mars). Grande terrasse avec carte d'été, mets aux champignons. En automne, chasse, fondue au fromage, choux des Taillères dans le pain, fondue chinoise / Kutteln à la Neuchâteloise (Januar-März). Große Terrasse mit Sommermenü, Pilzgerichte. Im Herbst die Jagd, Käsefondue, Taillères Kraut im Brot, chinesisches Fondue / Tripes à la Neuchâteloise (January-March). Large terrace with summer menu, mushroom dishes. In autumn, hunting, cheese fondue, Taillères cabbage in bread, Chinese fondue  
 Meringues, absinthe / Meringen, Absinth / Meringues, absinthe

 ma, me  
 50+60  50  
 La Brévine, Les Bayards  
 1 min.   
  







**47 Aux Berges d'Estailières** Alt. 1037 m.

La Brévine - Tél. 032 935 11 10 - [restaurant-aux-berges-d-estailieres.business.site](http://restaurant-aux-berges-d-estailieres.business.site)  
Poissons, plats montagnards, röstis - croûte, tomme  
Fische, Berggerichte, Rösti, Tomme (Weichkäse)  
Fish, mountain catering, rösti, cheese on toast, tomme cheese



 je, di soir  
 30  30  
 Lac des Taillères  
 1 min.   











**48 Restaurant les Plânes** Alt. 1093 m.

Les Plânes - Tél. 032 863 11 65 -  @restolesplanes  
[www.restaurant-lesplanes.ch](http://www.restaurant-lesplanes.ch) - [brasserielesplanes@gmail.com](mailto:brasserielesplanes@gmail.com)  
Filets mignons aux morilles, entrecôte 1<sup>ère</sup> beurre des Plânes, bavette à l'échalotte, fondue et croûte aux morilles. Place de jeux pour les enfants, piste de pétanque, carnotzet à louer  
Filets Mignon mit Morcheln, Entrecôte 1<sup>ère</sup> Plânes Butter, Schalottenflankensteak, Fondue und Morchelkruste. Kinderspielplatz, Boulespiel-Piste. Carnotzet zu vermieten / Filets mignon with morels, entrecôte steak 1<sup>ère</sup> with butter Les Plânes, shallot flank steak, fondue and morel crust.  
 Fromages de la laiterie de Vilars-Burquin / Käse aus der Molkerei Vilars-Burquin  
Cheeses from the Vilars-Burquin dairy



 di dès 17h, lu, ma  
janvier  
 60  60  
 Couvet, Mauborget,  
Provence  
 1h.   
• Jura Bike n°3 (VTT)  
  







**49 Les Petites Fauconnières** Alt. 1343 m.

Couvet - Tél. 032 863 31 22 -   
Mets au fromage, fondue à la tomate, Philoufettes, vol au vent de röstis et champignons. Planchettes de viandes / Käse Spezialitäten, Tomatenfondue, Philoufettes, Rösti Pastelli und Pilze.  
Kalte Fleischplatte / Cheese dishes, tomato fondue, Philoufettes, Windward flight of röstis and mushrooms, meat cold dishes  
 Expositions et journées spéciales traditions / Ausstellungen und besondere Tage Traditionen  
Exhibitions and special days traditions

 01.11 - 30.04  
 50  60  
 2 chambres, 8 lits  
 1 dortoir, 15 lits  
 Couvet, Provence  
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Jura Bike n°3 (VTT)  
  









**50 La Baronne** Alt. 1376 m.

Montalchez - Tél. 032 863 31 34 -   
Soupe, jambon, röstis, fondue, croûte au fromage, planchettes, salades, pizzas  
Suppe, Schinken, Rösti, Käsefondue, Käseschnitte, kalte Platte, Salaten, Pizzas  
Soup, ham, rösti, fondue, cheese on toast, assorted cold dishes, salads, pizzas  
 Pain au feu de bois  
Brot im Holzofen  
Breads in wood oven

 mai-octobre 7/7  
 30  40-50  
 1 dortoir, 30 lits  
 Couvet, Provence, Bevaix,  
Gorgier, Montalchez  
 3h.   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Jura Bike n°3 (VTT)

**51 Le Soliat** Alt. 1382 m.

Couvet - Tél. 032 863 31 36 - [www.lesoliat.ch](http://www.lesoliat.ch)  
Fondue, jambon, gratin, fondue bourguignonne. Pain au feu de bois.  
A deux pas du cirque du Creux du Van  
Käsefondue, Schinken, Kartoffelgratin, Fleischfondue Bourguignonne. Brot im Holzofen.  
Ein paar Schritte vom Felsenzirkus "Creux du Van"  
Cheese fondue, ham, gratin, fondue bouguignonne. Bread baked in a wood oven.  
Really close to Le Creux du Van circle

 01.11 - 01.05  
 120  180  
 1 dortoir, 51 lits  
 4 chambres  
 Couvet, Provence  
 1h45 min.   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Jura Bike n°3 (VTT)

## PAYS DE NEUCHÂTEL

### 52 La Ferme-Robert Alt. 972 m.

Noiraigue - Tél. 032 863 31 40 - [www.ferme-robot.ch/le-restaurant](http://www.ferme-robot.ch/le-restaurant)  
Spécialités montagnardes, saucisson au pinot noir, soufflé glacé «maison» à l'absinthe  
*Berg-Spezialitäten, Wurst mit Pinot Noir, Eis-Soufflé "Maison" mit Absinth*  
Mountain specialities, sausage with pinot noir, homemade iced absinthe soufflé

✂ avril à juin + octobre  
ma  
🗝 juillet à septembre 7/7  
9h-18h  
🏠 70 🏠 100  
🚗 8 dortoirs, 36 lits  
Noiraigue  
🕒 55 min. 🚗  
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
📍

### 53 La Grand Vy Alt. 1381 m.

Gorgier - Tél. 032 835 11 41 - [f](https://www.facebook.com/la-grand-vy) [yt](https://www.youtube.com/channel/UC...)  
Cuisine du terroir, jambonneau au miel, saucisson, lard, gratin, röstis, fondue, croûte au fromage, légumes de saison, assiettes froides, desserts maison. Menus à thèmes tous les 15 jours  
*Lokale Küche, Honig Schinken, Wurst, Speck, Gratin, Rösti, Fondue, Käseschnitte, Gemüse der Saison, kalte Platte, hausgemachte Desserts. Themen-Menüs alle 15 Tage*  
Local cuisine, ham with honey, sausage, bacon, gratin, rostis, fondue, cheese crust, seasonal vegetables, cold plates, homemade desserts. Themed menus every 15 days  
🍯 Miel / Honig / Honey

🗝 7/7, 1<sup>er</sup> mai à fin nov.  
✂ di soir dès 18h  
🏠 35 🏠 60  
🚗 chambres 5-10 lits  
(sans douche)  
🚗 1 dortoir, 20 lits  
Gorgier  
🕒 3h. 🚗  
• Jura Bike n°3 (VTT)  
📍

### 54 La Roche Devant Alt. 1415 m.

Gorgier - Tél. 032 835 12 72 - [www.larochedevant.ch](http://www.larochedevant.ch) - [alinamcn@yahoo.com](mailto:alinamcn@yahoo.com) - [f](https://www.facebook.com/la-roche-devant)  
Röstis-jambon, côtelettes, fondue, croûte au fromage, salade, desserts maison. Menu traditionnel le dimanche. Vue panoramique  
*Rösti mit Schinken, Koteletts, Käsefondue, Käseschnitte, Salat, Hausgemachte Desserts. Traditionelles Menü am Sonntag Panoramablick*  
Rosti and ham, chops, cheese fondue, melted cheese on toast, salad, homemade desserts.  
Traditional menu on Sunday. Panoramic view

🗝 7/7  
🏠 47+30 🏠 70  
🚗 1 dortoir, 11 lits  
Gorgier, Bevaix, Provence, Couvet  
🕒 3h. 🚗  
• Jura Bike n°3 (VTT)  
📍 🗝 🚗

### 55 Le Lessy Alt. 1365 m.

Gorgier - Tél. 032 835 32 74 - [www.lessy.ch](http://www.lessy.ch)  
Spécialités campagnardes. Mercredi: langue sauce aux câpres. Pain et tartes «maison»  
*Länderspezialitäten. Mittwoch: Zunge mit Kapernsauce. Hausbrot und -Kuchen*  
Rustic specialities. Wednesday: veal tongue with caper sauce. Homemade bread and pies

✂ 01.10 - 01.05  
🏠 60 (2 salles) 🏠 50  
Gorgier  
🕒 2h45 🚗

### 56 Auberge du Plan-Jacot Alt. 542 m.

Bevaix - Tél. 032 846 32 70 - [www.planjacot.ch](http://www.planjacot.ch)  
Filet de boeuf suisse en croûte de sel, viandes variées, röstis maison, poissons du lac, fondue au fromage (4 sortes), mets saisonniers aux champignons, plats végétariens, chasse en saison, desserts maison / *Schweizer Rindsfilet in Salzcruste, Auswahl an Fleischgerichte, hausgemachte Rösti, Seefisch, Käsefondue (4 Sorten), saisonale Pilzgerichte, vegetarische Gerichte, Jagdgerichte in der Saison, hausgemachte Desserts* / Beef tenderloin in salt crust, various meats, homemade röstis, lake fish, cheese fondue (4 sorts), seasonal mushroom dishes, vegetarian dishes, hunting dishes in season, homemade desserts

✂ di dès 17h, lu, ma  
🏠 60+35 🏠 120  
Bevaix, Gorgier  
🕒 20 min. 🚗  
📍 🗝

## PAYS DE NEUCHÂTEL

### 57 Métairie de la Fruitière Alt. 1235 m.

Bevaix - Tél. 032 835 14 62  
Spécialité Vacherin mont d'or sur röstis dans sa boîte, raclette, fondue, tomme chaude dans sa feuille de brique, röstis, croûte au fromage, croûte forestière  
*Spezialität Vacherin mont d'or auf Rösti in der Box, Raclette, Fondue, warmer Tomme im Backsteinblatt, Rösti, Käseschnitte, Waldkruste*  
Specialty Vacherin mont d'or on rösti in its box, raclette, fondue, hot cheese tomme in its brick sheet, rösti, cheese crust, forest crust

🗝 dès le 25.5.2022  
✂ lu 15h30 au me 10h  
🏠 36 🏠 50  
Bevaix, Gorgier  
2h10 🚗

### 58 Restaurant de la Truite Alt. 617 m.

Champ-du-Moulin - Tél. 032 855 11 34 - [www.la-truite.ch](http://www.la-truite.ch) - [f](https://www.facebook.com/la-truite)  
Truite du vivier. Au cœur des Gorges de l'Areuse, grande terrasse au bord de la rivière  
*Lebendfrische Forelle aus dem Bassin. Inmitten der Areuse-Schluchten, grosse Terrasse direkt am Fluss*  
Trouts from the fish-tank. In the heart of the Areuse gorges, large riverside terrace

🗝 7/7, lu dès 8h  
✂ janvier  
🏠 100 🏠 80  
8 chambres  
Rochefort  
direction Val-de-Travers  
🕒 5 min. 🚗  
📍 🗝 🚗 📞

### 59 Restaurant du Haut-de-la-Côte, dit «les œufs frais» Alt. 1035 m.

Brot-Plamboz - Tél. 032 937 14 09 - [www.haut-de-la-cote.ch](http://www.haut-de-la-cote.ch) - [lesoeufsfrais@bluewin.ch](mailto:lesoeufsfrais@bluewin.ch)  
Spécialités campagnardes. Chasse en saison / *Ländliche Spezialitäten. Jagdgerichte in der Saison* / Country specialities. Hunting dishes in season  
🍯 Miel, œufs / *Honig, Eier* / Honey, eggs  
🔪 Sangliers à la broche, fin novembre / *Wildschwein am Spiess, Ende November* / Spit-roasted wild boar, end of November

✂ ma dès 18h, me  
🏠 60 🏠 30  
Noiraigue, Travers  
Les Ponts-de-Martel,  
Les Petits-Ponts  
🕒 5 min. 🚗  
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
📍 🗝 🚗 📞

### 60 Les Poneys Alt. 1001 m.

Martel-Dernier - Tél. 032 937 14 36  
Gâteau au beurre (spécialité neuchâteloise). Pizza, menu du jour. Fondue bourguignonne et chinoise s. commande, tripes à la neuchâteloise (oct. à fin mars)  
*Butterkuchen (Neuenburger Spezialität), Pizza, Tagesmenü. Burgunder und chinesisches Fondue s. bestellen, Kutteln à la neuchâteloise (Okt. bis Ende März)*  
Butter cake (Neuchâtel specialty). Pizza, menu of the day. Burgundy and Chinese fondue on order, tripe à la neuchâteloise (Oct. to end of March)  
🍯 Miel, œufs, absinthe / *Hönig, Eier, Absinth* / Honey, eggs, absinthe

✂ di dès 17h et me  
🏠 40 🏠 50  
Les Ponts-de-Martel  
30 min. 🚗  
• Jura Bike n°3 (VTT)  
Jura n°7 (vélo)  
📍 🗝

### 61 Hôtel-restaurant de La Tourne Alt. 1129 m.

Rochefort - Col de la Tourne - Tél. 032 855 11 50 - [f](https://www.facebook.com/restaurant-la-tourne)  
[www.restaurant-la-tourne.ch](http://www.restaurant-la-tourne.ch) - [resto.latourne@gmail.com](mailto:resto.latourne@gmail.com)  
Auberge typique et familiale, récemment rénovée. Spécialités du terroir. Jambon à l'os, röstis et frites maison, fondue, croûtes au fromage, desserts maison, chasse en saison. Propositions pour banquets / *Typischer und familiengeführter Gasthof vor kurzem mit Sorgfalt renoviert. Regionalen Spezialitäten. Beinschinken, Hausgemachte Rösti und Pommes, Fondue, Käseschnitte, Hausgemachte Desserts. Jagd während der Saison. Bankette Vorschläge* / Typical family restaurant, recently renovated. Local specialties. Ham on the bone, rösti and homemade French Fries, cheese on toast, homemade desserts, game in season. Special menus for banquets

✂ ma, me  
🏠 80 🏠 50  
Neuchâtel / Le Locle  
Col de La Tourne  
🕒 1 min. 🚗  
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
📍 🗝 🚗 📞



**62 Métairie du Grand-Cœur** Alt. 1309 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 56

Spécialités sur réservation: coquelet et saucisson au feu de bois. Pas d'électricité

*Spezialitäten auf Vorbestellung: Hähnchen und Wurst vom Holzkohlegrill. Kein Strom*

Specialties on prior reservation: cockerel and sausage cooked over a woodfire. No electricity

- Di 18h  
01.11 - 30.04
- 40 30
- Rochefort, La Tourne
- 45 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)

**63 Métairie de la Grande Sagneule** Alt. 1320 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 74 -

Viande: produits «maison», röstis, jambon à l'os, chanterelles fraîches, bolets, chasse

*Fleisch: hausgemachte Produkte, Rösti, Beinschinken, frische Pfifferlinge, Steinpilzen, Wildspezialitäten*

Meat: from the farm, rösti, ham on the bone, fresh chanterelles, boletus, game in season

Viande séchée, lard sec, jambon, coppa / *Trockenfleisch, Trockenspeck, Schinken, Coppa*

Dry meat, dry bacon, ham, coppa

Bouchoyade, dernier week-end octobre / *Schlachtfest, letztes Oktober-Wochenende*

«Bouchoyade» (pig slaughtering), last weekend in October

- 01.11 - 01.05
- 70 100
- sur la paille 30 places
- Rochefort, La Tourne
- 50 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 

**64 Loge des Pradières-Dessus** Alt. 1300 m.

Mont-Racine - Tél. 032 968 41 24

www.mont-racine.ch - info@mont-racine.ch

Ass. des Amis du Mont-Racine. Soupe de montagne, gâteau à la crème, fromage et saucisse

sèche du Val-de-Ruz, fondue / *Vereins der Freunde des Mont-Racine. Bergsuppe, Rahmkuchen,*

*Käse und Trockenwurst aus dem Val-de-Ruz, Käsefondue / Association of Mont-Racine friends.*

Mountain soup, cream cake, cheese and dry sausage of the Val-de-Ruz, cheese fondue

Miel / *Honig* / Honey

sur réservation / *auf Anfrage* / on request

- 01, 02: di 10-16h  
05-10: di 10h-18h
- 03, 04, 11, 12
- Les Geneveys-sur-Coffrane
- 1h.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 

**65 Pinte de la Petite-Joux** Alt. 1230 m.

Les Ponts-de-Martel - Tél. 032 937 17 75 - www.petite-joux.ch -

Röstis, viandes, spécialités campagnardes et de saison. Chaque samedi, poulet aux morilles.

Jeux pour enfants / *Rösti, Fleischspezialitäten, ländliche und saisonale Spezialitäten. Jeden*

*Samstag, Hühnchen mit Morcheln. Spiele für Kinder / Rösti, meat, country and season's specialities.*

Each Saturday, chicken with morels. Games for children

Brunch avec musique, dernier dimanche du mois / *mit Musik, letzter Sonntag des Monats*

with music, last Sunday of each month

- lu dès 15h  
semaine de Noël
- 70+90 150
- Les Ponts-de-Martel
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- 

**66 Restaurant du Petit-Sommartel** Alt. 1253 m.

Petit-Sommartel - Tél. 032 937 16 55

Côte de bœuf au feu de bois sur réservation, fondue, jambon, röstis, menu du jour

*Rinderkotelett vom Holzfeuer auf Reservierung, Käsefondue, Schinken, Rösti, Tagesmenü*

Beef rib grilled in wood fire under request, cheese fondue, ham, rösti, day menu

- di dès 17h, ma, me  
23-31 juillet / 17-26 sept.
- 50 50
- Les Ponts-de-Martel
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- 

**67 Auberge du Grand-Sommartel** Alt. 1292 m.

La Sagne - Tél. 032 931 17 27 -

Jambon à l'os, fondues au fromage, röstis garnis, médaillons de filet de rumpsteak au poids et

leurs trois sauces maison, tarte du jour, desserts maison

*Beinschinken, diverse Käsefondues, Rösti garniert, Rumsteak-Filetmedaillons nach Gewicht mit drei*

*hausgemachten Saucen, Tageskuchen, hausgemachte Desserts*

Ham on the bone, cheese fondues, rösti garni, Rumsteak fillet medallions by weight and three

homemade sauces, tart of the day, homemade desserts

- di dès 17h, lu, ma  
2 semaine en juillet
- 40+80 40
- 1 dortoir, 16 lits
- La Sagne, Le Locle
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)  
TJS (ski de fond)
- 

**68 Restaurant Les Roches-de-Moron** Alt. 1076 m.

Les Planchettes - Tél. 032 913 41 17 -

rest.rochemoron@gmail.com

Spécialités campagnardes. Grande carte de glaces et desserts maison

*Ländliche Spezialitäten. Umfangreiche Eiskarte und Hausgemachte Desserts*

Country specialties. Large icecream menu

Motards bienvenus. Thé dansant / *Motorrad- Meeting. Tanztee* / Motorbike meeting. tea dance

- lu-ma  
novembre (vacances)
- 1 dortoir, 5 lits
- 2 chambre, 2 lits
- 80 50
- Les Planchettes,  
La Chaux-de-Fonds
- 20 min.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- 

**69 Ferme-Buvette du Maillard** Alt. 1242 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 914 15 15 - www.buvette-lemailard.ch

Fondue et röstis

*Käsefondue und Rösti*

Cheese fondue and rösti

Oeufs, saucisse sèche, miel / *Eier, Trockenwurst, Honig* / Eggs, dry sausage, honey

- lu, ma
- 25 30
- La Chaux-de-Fonds
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- 

**70 Restaurant de la Gréville** Alt. 1136 m.

Les Planchettes - Tél. 032 913 33 11 -

Jambon à l'os, frites maison, rumpsteak de boeuf, côtelette, steak de cheval, roastbeef en été,

soufflé glacé au kirsch, gâteaux maison

*Beinschinken, hausgemachte Pommes, Rumpsteak vom Rind, Kotelett, Pferdesteak, Roastbeef im*

*Sommer, eiskaltes Kirschsoufflé, Hausgemachte Kuchen*

Ham on the bone, homemade french fries, beef rump steak, cutlet, horse steak, roastbeef (sum-

mer), iced soufflé with kirsch, homemade cakes

- di dès 17h, lu, ma  
2 sem. en avril  
3 sem. Noël-Nouvel an
- 50 40
- La Chaux-de-Fonds
- 15 min. car postal  
35 min. La Chaux-de-Fonds
- Jura Bike n°3 (VTT)
- 

**71 Relais du Mont-Dar** Alt. 1230 m.

La Sagne - Tél. 032 853 20 74 - Tél. 079 529 01 19

Steak de cheval ou de bœuf, jambon, röstis, fondue, filets mignons (sur réservation)

*Rinder- oder Pferdesteak, Schinken, Rösti, Käsefondue, Filet Mignon (auf Vorbestellung)*

Beef or horse steak, ham, rösti, fondue, filets mignons (upon prior request)

Fromages / *Käse* / Cheese

- lu, ma  
01.11 - 30.04
- 50 70
- La Sagne
- 45 - 60 min.

**72 Métairie Derrière Tête de Ran** Alt. 1309 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 076 268 51 80 - info@metairiederrietetederan.ch  
Fondue au fromage, raclette, röstis-jambon, röstis-côtelette de porc, röstis-tomme chaude et autres spécialités suisses / Käsefondue, Käse-Raclette, Röstli mit Schinken, Röstli mit Schweinskotelett, Röstli mit warme Bergkäsetomme und andere schweizer Spezialitäten / Cheese fondue, cheese raclette, Röstli with ham, Röstli with pork chop, Röstli with hot tomme cheese and other Swiss specialities

- 🔑 tous les soirs, lu à di (sur réservation uniquement)
- ✂️ lu, ma
- 🏠 32 🏠 60
- 🚗 La Vue-des-Alpes, Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds
- 🕒 35 min. 🚗 sur demande
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪 🇫🇷

**73 Relais de la Vue des Alpes** Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 854 20 22  
Spécialités campagnardes  
Ländliche Küche, Spezialitäten  
Rustic specialities  
🍞 Pain, pâtisseries / Brot, Patisserie / Bread, cakes

Se renseigner par téléphone au 032 854 20 20 pour les horaires d'ouverture !  
Bitte erkundigen Sie sich unter dieser Nummer: T. 032 854 20 20 über die Öffnungszeiten!  
For information on opening hours, please contact: T. 032 854 20 20!

- 🏠 60 🏠 70
- 🚗 La Chaux-de-Fonds Neuchâtel
- 🕒 2 min. 🚗 sur demande
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪

**74 La P'tite Ferme** Alt. 1238 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 079 606 41 06 -    
Entrecôte de cheval, entrecôte parisienne, pavé de boeuf, fondue, röstis/jambon, croûte au fromage. Métairie avec animaux  
Pferde-Entrecôte, Pariser-Entrecôte, Rinderfilet, Käsefondue, Röstli/Schinken, Käseschnitte. Bergasthof mit Tieren  
Horse entrecote, parisian entrecote, thickly cut beef steak, fondue, röstli/ham, melted cheese on toast. Farm with animals

- ✂️ di soir, lu, ma, me soir, je soir
- 🏠 40 🏠 12
- 🚗 La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel
- 🕒 10 min. 🚗 sur demande
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿

**75 Hôtel de la Vue des Alpes** Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 854 20 20 - www.vue-des-alpes.ch  
Spécialités campagnardes  
Ländliche Küche, Spezialitäten  
Rustic specialities  
🍞 Pain, pâtisseries / Brot, Patisserie



Se renseigner par téléphone au 032 854 20 20 pour les horaires d'ouverture !  
Bitte erkundigen Sie sich unter dieser Nummer: T. 032 854 20 20 über die Öffnungszeiten!  
For information on opening hours, please contact: T. 032 854 20 20!

- ✂️ lu
- 🏠 300 🏠 150
- 🛏️ 22 chambres, 62 lits
- 🛏️ 1 dortoir, 11 lits
- 🚗 La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel
- 🕒 2 min. 🚗 sur demande
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪

**76 Petit Hôtel de Chaumont** Alt. 1000 m.

Chaumont - Tél. 032 754 10 54 - www.petithotel.ch - info@petithotel.ch -   
Hôtel de charme avec wellness, vue panoramique sur les lacs et les Alpes. Restaurant avec carte variée, viandes sur ardoise, fondues, spécialités cuites sur la braise, poissons, salades, assiettes pour enfants, pâtisseries maison / Charmantes Hotel mit Wellnessbereich und Panoramablick auf Seen und Alpen. Restaurant mit umfangreicher Karte, Fleisch auf Schieferplatte, Fondues, Grillspezialitäten, Salate, Kinderteller, hausgemachte Backwaren / Charming hotel with wellness, panoramic view on the 3 lakes and the Alps. Restaurant with varied menus, meat cooked on stone, fondue, specialties cooked on the embers, fish, salads, menus for children, homemade pastries

- ✂️ 24 déc - 10 janv
- 🏠 60 🏠 40
- 🛏️ 5 chambres, 16 lits
- 🚗 Neuchâtel
- 🕒 1 min. 🚗
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪 🇫🇷

**77 Métairie du Landeron (du Haut)** Alt. 937 m.

Enges - Tél. 032 757 12 72  
Fondue, saucisse à rôtir, atriaux, jambon, röstis, assiette froide. Parc avec chèvres et poneys  
Käsefondue, Bratwurst, «Atriaux», Schinken, Röstli, kalte Platte. Park mit Ziege und Ponys  
Fondue, roasted sausage, «atriaux», ham, röstli, assorted cold dishes. Park with goats and ponies

- 🔑 je-sa 10h-21h30 di 9h30-18h
- ✂️ me
- 1<sup>er</sup> août
- 🏠 18 🏠 24
- 🚗 Enges (Lorde)
- 🕒 10 min. 🚗
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪

**78 Métairie de Chuffort** Alt. 1225 m.

Lignières - Tél. 032 751 22 58 - www.chuffort.ch - fambettex@bluewin.ch -    
Diverses fondues et röstis, croûtes au fromage et desserts maison, vin de Tschugg  
Verschiedene Fondue und Röstli, Hausgemachte Desserts, Tschuggur Weine  
Various Fondues and röstli, homemade desserts, Tschugg wine

- ✂️ Me dès 14h, je 31.10 - 30.04
- 🏠 30 🏠 40
- 🚗 Lignières
- 🕒 1h10 min. 🚗
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪

**79 Métairie de l'Isle** Alt. 1352 m.

Lignières - Tél. 032 751 27 33 - www.metairiedelisle.ch -    
Entrecôte de boeuf café de Paris maison, cordon-bleu maison, croûte de l'Isle, fondue, planchette, etc. Meringue double crème, cornet à la crème, parfait glacé à l'absinthe, coupe de glace (été) / Rinderentrecote Hausgemachte Sauce "café de Paris", Hausgemacht "Cordon-bleu", L'Isle Schnitte, Käsefondue, kalte Platte, usw. Doppelrahm Meringue, Rahmcornet, Eissoufflé mit Absinth, Eisbecher (im Sommer) / Sirloin steak homemade sauce "café de Paris", homemade "cordon-bleu", assorted cold dishes, dobbble cream meringue, cream cornet, iced soufflé with absinthe, ice cream (in summer)

- 🔑 été : je à lu
- ✂️ mai à octobre: ma, me vacances : mi-avril à fin avril
- 🏠 60 🏠 40
- 🚗 Nods, route de Chasseral
- 🕒 35 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿 Ouvert : week-end ou sur réservation min. 10 pers.

**80 Métairie de Dombresson (Frienisberg)** Alt. 1410 m.

Chasseral - Tél. 032 751 20 10 -    
Fondue, röstis, jambon, chasse en automne, cordon rouge, saucisse à rôtir, meringues, produit du terroir / Käsefondue, Röstli, Schinken, Wildspezialitäten im Herbst, cordon rouge, Bratwurst, Meringue, regionale Spezialitäten / Cheese fondue, röstli, ham, game in autumn, cordon rouge, grilled sausages, meringues, locale produce  
🍞 meringues, gâteaux, pain / Meringe, Kuchen, Brot / meringues, cakes, bread  
🍷 gruyère, jambon, saucisse sèche / Greyzerer Käse, Schinken, Trockenwurst / Gruyere cheese, ham, dry sausage  
🕒 1<sup>er</sup> dimanche du mois : langue de boeuf sauce câpres, purée, salade / 1. Sonntag des Monats: Rinderzunge mit Kapernsauce und Kartoffelpüree, Salat / 1<sup>st</sup> Sunday of each month: beef tongue in caper sauce, mashed potatoes, salad



- ✂️ 25/30.10 - 15.05
- 🏠 40 🏠 30
- 🛏️ 1 dortoir, 15 lits
- 🚗 St-Imier, La Neuveville
- 🕒 30 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿

**81 Buvette de la Petite Combe** Alt. 895 m.

Le Pâquier - 079 314 76 23 -   Buvettelapetitecombe  
Jambon à l'os - saucisson grillé - tomme & röstis, fondue dans le pain (sur réservation 24h à l'avance), desserts «Maison». Mets à l'emporter  
Beinschinken - gegrillte Wurst - Käse Tomme & Röstli, Fondue im Brotlaib (auf Reservatoin 24 Std. im Voraus), hausgemachte Desserts. Gerichte zum Mitnehmen  
Ham on the bone - grilled sausage - cheese tomme & röstis, fondue served in bread (on prior request 24hrs before), homemade desserts. Take away meals  
🍷 bricelets, confitures / Bricelets und Marmeladen / bricelets and jams  
👥 à partir de 4 personnes / ab 4 Personen / from 4 persons



- ✂️ lu, ma
- 4 sem. (se renseigner)
- 🏠 20 🏠 20
- 🚗 Le Pâquier
- 🕒 1h 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿 🇨🇭 🇩🇪







## 82 La Bonne Auberge Alt. 1095 m.

Le Pâquier - Tél. 032 853 24 12 - [f](#) [bonneaubergelesbugnenets](#)  
[www.bonneauberge-lesbugnenets.ch](#) - [bonneauberge-lesbugnenets@bluewin.ch](#)  
 Fondue, röstis, croûte au fromage, entrecôtes de boeuf et cheval, mignons de porc aux morilles, tartare de boeuf  
*Fondues, Röstli, Käseschnitte, Rind-und-Pferd Entrecote, Schweins-Filets-Mignons mit Morcheln, Beefsteak Tartare*  
 Fondues, röstis, melted cheese on toast, beef and horse entrecote, filets of pork with morel sauce, Tartare steak

ASSIETTE |  
**Chasserat**

lu, ma  
 2 sem. mai, 1 sem. août  
 1 sem. novembre  
 80 40  
 4 chambres, 9 lits  
 Le Pâquier  
 15 min.   
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)

## 83 Métairie du Fornel-du-Haut Alt. 1225 m.

Le Pâquier - Tél. 079 213 92 64 - [YouTube](#) [Instagram](#) [f](#) Métairie du Fornel du Haut  
[www.fornel.ch](#) - [fornelduhaut@gmail.com](#)  
 Restauration du terroir, fondues, roestis, filets mignons à la forestière, entrecôte de boeuf sauce maison, jambon de campagne, planchettes de charcuteries et fromages, soupes et salades, saucissons neuchâtelois, meringues, desserts maison. Menu du dimanche midi. Oct: chasse. Nov: St-Martin / Regionale Spezialitäten, Fondues, Röstli, Waldfilets Mignons, Rinds-Entrecôte mit hausgemachten Sauce, Landschinken, Kaltplatten, Suppen und Salate, neuburger Wurst, Meringue, hausgemachte Desserts. Sonntagmittagsmenu. Okt: Jagd. Nov: St-Martin / Local cuisine, fondue, röstis, Mushroom sauce filet mignon, beef steak with homemade sauce, country ham, platter of cold meat and cheese, soups and salads, Neuchâtel sausage, meringue, homemade desserts. Special menu for Sunday lunch. Oct.: Wild game food. Nov: St-Martin Feast (pork-based dishes)  
 Ouverture de la chasse : sanglier à la broche (dernier samedi de sept.) / Eröffnung der Jagd (letzten Samstag im Sept.) / Opening of the hunt (last Saturday in Sept.)

lu-ma  
 15.11-30.11  
 60 80  
 Le Pâquier/St-Imier  
 25 min. Bugnenets/  
 Savagnières

## 84 Métairie de Clêmesin Alt. 1050 m.

Villiers - Tél. 032 853 14 18 - [www.clemesin.ch](#) - [bc2.clemesin@gmail.com](#) - [f](#)  
 Cuisine du terroir, salle à manger avec vue sur le four à pain et la cheminée  
 Lokale Küche, Speisesaal mit Blick auf den Brotofen und den Kamin  
 Terroir cuisine, dining room with view on the brick bread oven and the fireplace  
 Pain, bricelets, sauce à salade  
 Miel, fromage, saucisses sèches

ma, me  
 50 60  
 Villiers 5 min.  
 45 min.

## 85 Métairie d'Aarberg Alt. 1265 m.

Villiers - Tél. 032 751 34 22 - [f](#) Métairie d'Aarberg [Instagram](#) [metairie\\_d\\_aarberg](#)  
[www.metairie-aarberg.ch](#) - [metairie.aarberg@gmail.com](#)  
 Métairie authentique avec cuisine du terroir  
*Authentischer Alm-Gastbetrieb mit regionalen Spezialitäten*  
 Local-style family inn offering local specialities

lu (lu férié = ouvert!)  
 01.11 - 30.04  
 25+15 50  
 Villiers  
 1h15 min.

## LÉGENDES LEGENDEN LEGENDS

- Fermeture / Ruhetag / Closed on
- Ouverture / Öffnen / Opening
- Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen / Number of indoor seats
- Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen / Number of outdoor seats
- Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten / Number of room(s) - bed(s)
- Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten / Number of dormitory(ies) - bed(s)
- Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stroh / Sleep on straw
- Accès en voiture depuis (localité)  
 Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)  
 Accessible by car from (location)
- Accès à pied depuis un transport public  
 Zugang zu Fuss ab öffentlichen Transportmitteln  
 Accessible on foot from public transports
- Train / Zug / Train
- Bus / Bus / Bus
- Funiculaire / Standseilbahn / Funicular railway
- Télésiège / Sessellift / Chair-lift
- Établissement adapté / Behindertengerechtes Etablissement / Accessible to disabled
- Toilettes adaptées / Behindertengerechtes WC / Toilets for disabled
- Vente de produits «Maison»  
 Verkauf von hausgemachten Produkten  
 Homemade products for sale
- Vente de produits du terroir labélisés  
 Verkauf von labelisierten Regionalprodukten  
 Local produce for sale
- Brunch / Brunch / Brunch
- Exploitation BIO / BIO Hof / BIO farm
- École à la ferme / Schule auf dem Bauernhof / School on the farm
- Manifestation 1<sup>er</sup> août / 1. August-Veranstaltung / 1<sup>st</sup> August celebrations
- Manifestations / Veranstaltungen / Events
  - Proche d'un itinéraire national Suisse Mobile  
 Nahe einer Nationalen Suisse Mobile Route  
 Close to a SwissMobil national route
- Wi-Fi Zone
- Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter
- [f](#) Facebook [YouTube](#) [Pinterest](#) [Tweeter](#) [Instagram](#) [Tripadvisor](#)

## CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Tourisme neuchâtelois - [www.neuchatel-tourisme.ch](#)

**Littoral**  
 Place du Port 2  
 CH-2001 Neuchâtel  
 T. +41 (0)32 889 68 90  
[info@ne.ch](#)

**Montagnes**  
 Espacité 1  
 CH-2300 La Chaux-de-Fonds  
 T. +41 (0)32 889 68 95  
[info.cdf@ne.ch](#)



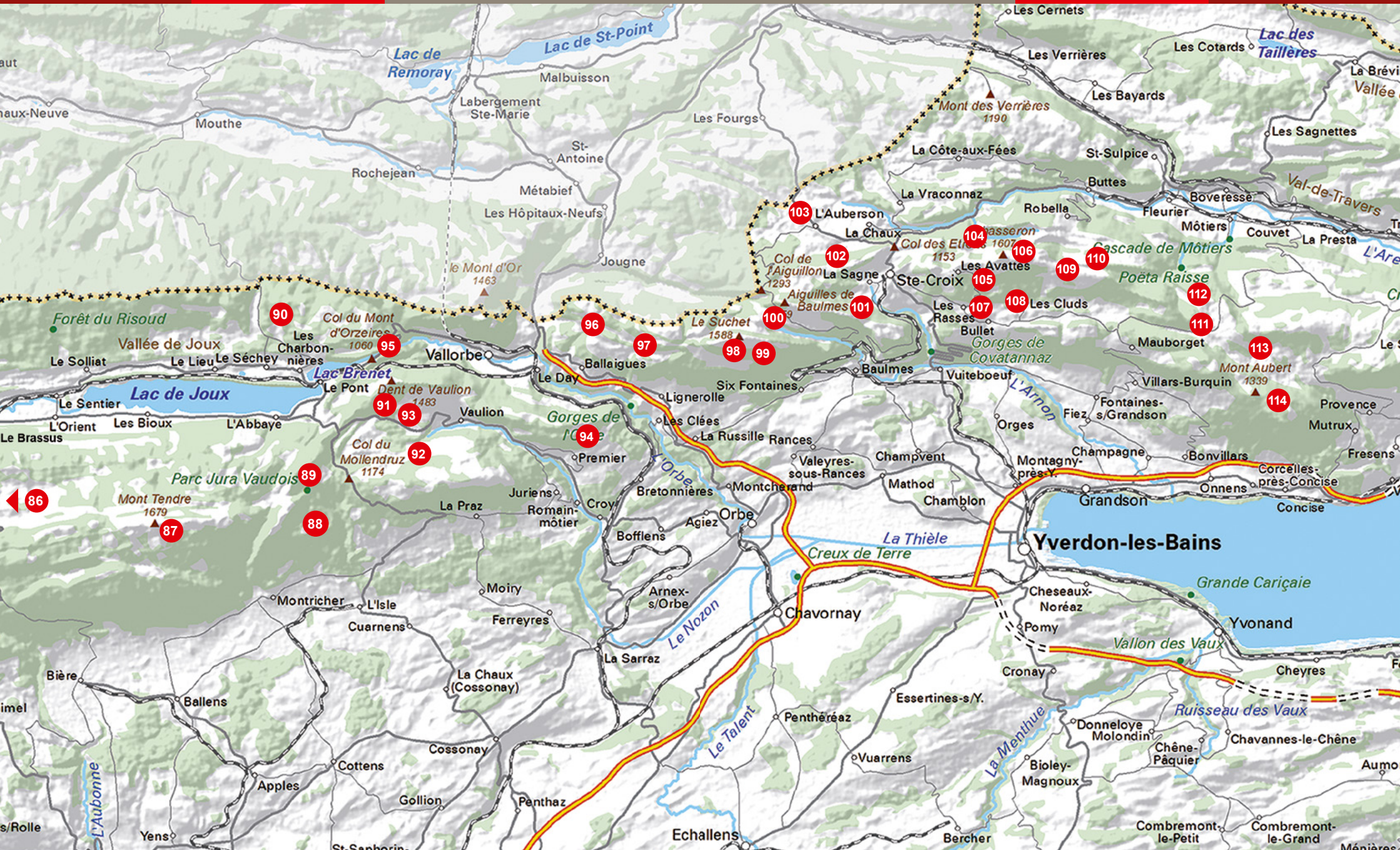


HOTEL de TRUIITE

TRUIITE



**VAUD**  
VALLÉE DE JOUX  
YVERDON-LES-BAINS RÉGION





## VALLÉE DE JOUX

### 86 Chalet du Pré-aux-Veaux Alt. 1341 m.

Le Brassus - Tél. 021 845 52 96 - 079 449 07 46 - [www.preauxveaux.ch](http://www.preauxveaux.ch) - [f](#) [@](#)  
Fondue, croûtes, mijoté de bœuf aubrac, saucisse à rôtir de bœuf, rösti aux morilles ou champignons. Sur réservations, pour groupes: entrecôte à la cuisson lente  
*Käsefondue, Käseschnitte, Rindfleischintopf Aubrac, Rindsbratwurst, Rösti mit Morcheln oder Pilzen. Auf Voranmeldung für Gruppen: niedergegartes Rippensteak*  
Cheese fondue, cheese on toast, stewed beef, beef sausages, rösti with morels or mushrooms.  
On reservation for groups: slow cooking rip steak  
 Viande de bœuf Aubrac

di soir, lu  
mi-octobre à mi-mai  
 ma-sa 10h-23h  
di 10h-17  
 170 120  
 Le Brassus  
 1h20   
• Jura n°7 (vélo)

### 87 Buvette du Mont Tendre Alt. 1615 m.

Montricher - Tél. 021 864 37 19 - Tél. 078 739 59 47 - [f](#)  
[www.buvette-mont-tendre.ch](http://www.buvette-mont-tendre.ch) - [clauderottaz@hotmail.ch](mailto:clauderottaz@hotmail.ch)  
Röstis et fondue. Cuisine au feu de bois. Proche du plus haut point du Jura suisse: Le Mont-Tendre / *Rösti, Käsefondue, Gerichte vom Holzgrill. In der Nähe des Mont-Tendre, der höchsten Erhebung des Schweizer Juras* / Rösti and cheese fondue. Cooking over a wood fire. Close to the highest point of Swiss Jura mountains : le Mont-Tendre

mi-octobre à mi-mai  
 60 60  
 Montricher  
 3h30   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)

### 88 Buvette de Châtel Alt. 1392 m.

L'Isle - Tél. 021 841 12 26 - [www.buvettedechatel.ch](http://www.buvettedechatel.ch) - [info@buvettedechatel.ch](mailto:info@buvettedechatel.ch) - [@](#)  
Fondue, röstis, pâtes du Chalet, röstiflette, croûtes aux champignons, tarte aux framboises, meringue double crème. A 10 min. à pied du point de vue de La Croix de Châtel  
*Käsefondue, Rösti, Älplermagronen, Pilzschnitte, Röstiflette, Himbeerkuchen, Doppelcreme Baiser. 10 Gehmin. vom Aussichtspunkt Croix de Châtel*  
Rösti, cheese fondue, pasta "chalet" style, mushrooms on toast, röstiflette, raspberry pie, double cream meringue. Close to the panoramic viewpoint Croix de Châtel (10 minutes walking)

mi-octobre à mi-mai  
 60 50  
 L'Abbaye, Mont-la-Ville  
 1h   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)

### 89 Les Croisettes Alt. 1323 m.

L'Abbaye - Tél. 021 841 16 68 - [www.lescroisettes.ch](http://www.lescroisettes.ch) - [info@lescroisettes.ch](mailto:info@lescroisettes.ch) - [f](#) [@](#)  
Mets au fromage et viande de Highland. Troupeau de vaches Highlands et autres animaux de la ferme / *Käsespezialitäten, Fleisch vom Hochlandrind. Herde Hochlandrinder und andere Bauernhoftiere* / Cheese dishes, Highland beef meat. Around the farm restaurant: Highlands cattle and other farm animals  
 Viande Highland / *Highland-Fleisch* / Highland beef meat

lu et ma  
mi-octobre à mi-mai  
 130 100  
 L'Abbaye  
 1h

### 90 Le Chalottet Alt. 1198 m.

Les Charbonnières - Tél. 079 471 17 48  
[www.lechalottet.ch](http://www.lechalottet.ch) - [info@lechalottet.ch](mailto:info@lechalottet.ch) - [f](#) [@](#)  
Croûtes au fromage, fondue, rösti, saucisse à rôtir  
*Käseschnitte, Käsefondue, Rösti, Bratwurst*  
Cheese on toast, cheese fondue, rösti, sausages  
 Fromage, tomme, sérac, beurre, yogurts, charcuterie / *Käse, Berglandkäse, Rohziger, Butter, Joghurt, Wurstwaren* / cheese, tomme cheese, serac cheese, butter, yoghurts, cold meat

lu soir et ma  
7/7 du 2.7 au 22.8  
 80 40  
 Les Charbonnières  
 30 min.

## YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Romainmôtier

### 91 Chalet de la Dent de Vaullion Alt. 1450 m.

Vaullion - Tél. 079 535 75 92 - [f](#)  
Petite restauration froide (assiettes de charcuterie, sandwichs, salades et glaces artisanales)  
*Kleine kalte Imbisse (Aufschnittplatten, Sandwiches, Salate und handgemachtes Eis)*  
Cold food (cold cuts, sandwichs, salads and artisanal ice cream)

selon météo  
 100  
 Vaullion  
 1h

### 92 La Breguettaz Alt. 1080 m.

Mont-la-Ville - Tél. 021 843 29 60  
[www.labreguettaz.ch](http://www.labreguettaz.ch) - [labreguettaz@bluewin.ch](mailto:labreguettaz@bluewin.ch) - [f](#) [@](#) [@](#)  
Rösti, fondue, viande sur ardoise. Place de jeux pour enfants  
*Rösti, Käsefondue, Fleisch auf heissem Stein. Kinder Spielplatz*  
Rösti, cheese fondue, meat on slate. Playground for kids  
 Fromage / *Käse* / Cheese

di soir, lu et ma soir  
 140 60  
 2 dortoirs, 13 + 16 lits  
Vaullion, L'Abbaye  
 1h30

### 93 Auberge du Morez Alt. 1200 m.

Vaullion - Tél. 021 843 32 66 - [www.morez.ch](http://www.morez.ch) - [info@morez.ch](mailto:info@morez.ch) - [f](#) [@](#)  
Mets de brasserie, côte de bœuf rassie sur os. Balançoires pour les enfants  
*Brauereispeisen, Rindersteak auf den Knochen altbacken. Kinderschaukel*  
Pub meals, prime rib bone staled. Swings for children

lu et ma  
 80 25  
Vaullion

### 94 Le Chalet des Auges Alt. 1063 m.

Premier - Tél. 079 607 38 88 - [www.chaletdesauges.ch](http://www.chaletdesauges.ch) - [buvettedesauges@gmail.com](mailto:buvettedesauges@gmail.com) - [f](#)  
Jambon à l'os, Malakoff, mets au fromage, balançoire pour enfants  
*Beinschinken, Käsekrapfen, Käsespezialitäten. Kinderschauke*  
Ham on the bone, Cheese fritters, cheese specialities, swings for children

mi-avril à mi-octobre  
9h-23h  
 lu  
 50 100  
Premier  
 30 min.

## YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Vallorbe




### 95 Le Mont d'Orzeires Alt. 1028 m.

Vallorbe - Tél. 021 843 17 35 - [www.juraparc.ch](http://www.juraparc.ch) - [juraparc@juraparc.ch](mailto:juraparc@juraparc.ch) - [f](#) [@](#)  
Spécialités de bison et spécialités du chalet. Vente à l'emporter : salami & Terrine de bison  
*Bison-Spezialitäten und Chalet-Spezialitäten. Take-Away-Verkauf: Bison-Salami & Bison-Terrine*  
Bison and Chalet specialities. Take-away sale: Bison Salami & Terrine

toute l'année  
consulter les horaires sur [juraparc.ch](http://juraparc.ch)  
 300 150  
Vallorbe, La Vallée de Joux  
 1h

## YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Vallorbe









### 96 Le Chalet des Cernys Alt. 1170 m.

Ballaigues - Tél. 021 843 26 75 - www.lescernys.ch  
lescernys@lescernys.ch -   lescernys\_chalet  
Croûte au fromage, fondue, tomme des Cernys, rösti au vacherin. Brunch et raclette sur demande  
*Käseschnitte, Käsefondue, tomme des Cernys Vacherin – Rösti. Brunch und Käse Raclette*  
Cheese and toast, cheese fondue, tomme des Cernys, rösti with vacherin cheese. Brunch and cheese raclette  
 Se renseigner

 1<sup>er</sup> mai au 22 octobre  
7/7, 11h-23h  
 90  90  
 Ballaigues  
 30 min.   
• Jura Bike n°3 (VTT)  
  




### 97 Le Chalet de la Thiolle Alt. 1152 m.

Lignerolle - Tél. 021 843 27 24 - www.lathiolle.ch -   le\_chalet\_de\_la\_thiolle  
Fondue à l'ail des ours, carte saisonnière, tommes, Caquelon Trio, Fondue au Fromage de Chèvre. Place de jeux avec toboggan et balançoires pour les enfants  
*Bärlauch Fondue, Saison Speisekarte, Tomme-Käse, Trio Fondue, Ziegerkäsefondue. Kinder Spielplatz mit Rustchbahn und Schaukel*  
Wood garlic and cheese fondue, seasonal menu, "tomme" cheese, Trio Fondue, Goat Cheese Fondue. Playground with a slide and swings for children

 27 avril au 22 octobre  
 50  80  
 Lignerolle, La Bessonaz  
 1h   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
 


## YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Orbe et environs

### 98 Le Chalet du Suchet Alt. 1489 m.

Rances - Tél. 079 345 86 32 - Tél. 079 757 87 02 - www.chalet-du-suchet.ch -    
Fondue pétillante, fondue aux herbes, pâtes chalet, croûte au fromage avec oignons et lardons  
*Spritziges Käsefondue, Kräuter Käsefondue, "Chalet" Pasta, Käseschnitte mit Zwiebeln und Speck*  
Sparkling cheese fondue, cheese fondue with herbs, "Chalet" pasta, cheese and toast with onions and bacon  
 Se renseigner

 7/7, mai à octobre  
 mi-octobre à début mai  
 130  80  
 Rances et Baulmes  
 2h   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  


### 99 La Mathoulaz Alt. 1144 m.







Rances - Tél. 024 441 01 14 - lamathoulaz@gmail.com -     
3 variétés de tommes lardées, diverses fondues, croûtes au fromage, vol-au-vent de röstis aux champignons, café gourmand  
*3 Arten Tomme (Weichkäse) mit Speck, verschiedene Käsefondue, Käseschnitte, Rösti-Pastetti mit Pilze, "Café Gourmand"*  
3 different sort of "Tomme" cheese with bacon, various cheese fondue, cheese on toasts, rösti vol-au-vent, "Café gourmand"

 7/7, 1<sup>er</sup> mai au 9 oct.  
lu-sa 10h30-22h30  
di 10h30-22h  
 75  30  
 Rances et Baulmes  
 1h15   
 

## YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Sainte-Croix/Les Rasses

### 100 Grange Neuve Alt. 1356 m.










Baulmes - Tél. 024 459 11 81 -   
Croûtes au fromage, fondue, assiettes froides, meringues et cornets à la crème  
*Käseschnitte, Käsefondue, kalte Teller, Meringues (Baiser), Cornets mit Rahm*  
Cheese on toasts, assorted cold dishes, cheese fondue, meringue, cones with whipped cream

 fin-octobre à début mai  
 120  100  
 1 dortoir, 30 lits  
 Baulmes et Sainte-Croix  
 2h30   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Jura Bike n°3 (VTT)  
 

## YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Sainte-Croix/Les Rasses








### 101 Chalet Restaurant du Mont de Baulmes Alt. 1271 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 24 89 - www.montdebaulmes.ch - montdebaulmes@bluewin.ch  
Beignets au fromage, fondue au fromage, assiettes froides. Panorama à 5 min à pied.  
Ne prennent pas la carte de crédit, en espèces seulement  
*Käsekrapfen, Käsefondue, kalte Teller. Panorama in 5 Gehminuten. Keine Kreditkarte, Bezahlung nur in bar*  
Cheese fritters. Cheese fondue, assorted cold dishes. Panoramic view a five-minute walk away.  
No credits cards accepted, cash only  
Réservation fortement conseillée / *Reservierung dringend empfohlen* / Reservation strongly recommended

 10h-23h  
7/7 jusqu'à mi octobre  
 110  130  
 Sainte-Croix  
 1h30   
• Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)  
  













### 102 Café de la Gittaz Alt. 1240 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 38 38 - www.lagittaz.ch -    
Viande rouge, mets de brasserie, croûte aux morilles, fondues fromage/viande/poisson.  
Ne prennent pas la carte de crédit, en espèces seulement.  
*Rotes Fleisch und Brasserie-Gerichte, Morchelschnitte, Käsefondue, Fleisch, Fisch. Keine Kreditkarte, Bezahlung nur in bar.*  
Red meat and pub meals, morel crust, cheese, meat and fish fondues. No credits cards accepted, cash only.

 jours fériés  
 di soir dès 16h, lu  
 Sainte-Croix  
 40 min.   
• Jura n°7 (vélo)  
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)  
 

### 103 Hôtel-Restaurant de la Grand'borne Alt. 1110 m.

Douane de l'Auberson - Tél. 024 454 13 51 - Tél. 079 442 34 21  
www.lagrandborne.ch -   
La gamelle du douanier, viandes sur ardoise, mets au fromage. Pistes de ski de fond et sentiers raquettes.  
*Zöllner-Gamelle, Fleisch vom Stein, Käsegerichte. Langlaufloipen und Schneeschuhtrails.*  
Customs officer's mess tin, meat on slate, cheese dishes. Cross-country skiing and snowshoe trails.

 ve soir, sa, di midi  
 lu à ve  
 70  50  
 15 chambres, 30 lits  
 L'Auberson - Les Fourgs (F)  
 1h30   
• Via Francigena n° 70  
proche Jura n°7 (vélo) et  
Arc Jurassien n°54  
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)  
   

### 104 Chalet du Mont de la Mayaz Alt. 1315 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 25 29 - www.mayaz.ch - info@maya.ch -     
Rösti Mayaz, croûte au fromage, fondue, tomme, gratins, assiettes froides, salades chalet  
*Rösti Mayaz, Käseschnitte, Käsefondue, Tomme, Gratin, kalter Teller, Chalet-Salat (Weichkäse)*  
Rösti Mayaz, cheese on toasts, cheese fondue, "tomme" cheese, gratin, cheese and dried meat, homemade salad

 30.4-21.8 : 7/7, 11h30-21h30  
22.8-23.10: lu-ve 11h30-14h30 / 17h30-21h30  
sa-di 11h30-21h30  
 ma / 23.10-30.4  
 60  60  
 Sainte-Croix, Col des Etroits et les Praises  
 1h20   
Chasseron Bike n° 987 (VTT)  
  



### 105 Chalet-Restaurant Les Avattes Alt. 1450 m.




Sainte-Croix - Tél. 024 454 36 83  
www.restaurantlesavattes.ch - lesavattes@gmail.com

Rôti à la broche, tommes en papillote  
*Braten am Spiess, Weichkäse aus dem Ofen*  
Roasted on a spit, wrapped cheese

En hiver : ouverture selon horaires des remontées mécaniques. Accessible en raquettes ou à ski  
*Im Winter: gleiche Öffnungszeiten wie Skilifte. Mit Schneeschuhen oder Ski erreichbar*  
In winter: Opening hours depend on those of the ski lifts. Accessible with snow-shoes and skis

- 📍 été : lu, ma, ve-di 9h30-22h30  
hiver : selon horaires remontées mécaniques
- ✂️ me-je / fermeture annuelle: se renseigner
- 🏠 60 🏠 30
- 🚗 Les Rasses (en été) 1h20 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Chasseron Bike n° 987 (VTT)
- 🌿 📶 📶

### 106 Hôtel-Restaurant du Chasseron Alt. 1607 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 23 88  
www.chasseron.ch - hotelduchasseron@gmail.com -   

Fondue au Mauler, jambon fumé à la borne, croûte au fromage, tartare et tartes maison  
*Mauler Fondue, geräucherter Schinken, Käseschnitte, Tartare, hausgemachter Kuchen*  
Fondue made with Mauler sparkling wine, local smoked ham, cheese crust, tartare, homemade tarts

- 📍 mai-fin juin / janvier à fin mars me à sa 10h-23h, di 9h-17h  
juillet-août + vac. scolaires ma-sa 10h-23h et di 10h-17h  
fin mars à début mai mi-novembre à fin décembre
- ✂️
- 🏠 110 🏠 30
- 🚗 2 dortoir, 20 lits 4 chambres, 18 lits
- 🚗 Les Rasses 2h 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Chasseron Bike no 987 (VTT)
- 🌿 📶

### 107 Restaurant des Planets Alt. 1100 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 13 56 - www.lesplanets.com - resto.lesplanets@gmail.com -  

Taquet sur pierre, poisson, escargots, tartares, filets mignons de porc, fondue fromage/bourguignonne  
*Fleisch vom Steingrill, Fisch, Schnecken, Tatar, Schweinefilets, Käse, Bourguignonne-Fondue*  
Meat on slate, fish, snails, tartares, pork tenderloins, cheese / bourguignonne fondue

- 📍 basse saison : me, je et di 8h30-17h30 / ve et sa 8h30-22h  
haute saison : 7/7
- ✂️ lu, ma (hors saison)
- 🏠 105 🏠 80
- 🚗 Sainte-Croix, Les Rasses 5 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Chasseron Bike n° 987 (VTT)
- 🌿 📶 📶

### 108 Restaurant Les Cluds Alt. 1218 m.

Bullet - Tél. 024 454 25 94 - www.restaurantlescluds.ch - restaurantlescluds@bluewin.ch  
Filets mignons aux champignons, croûte aux champignons, fondue au fromage, menu du jour  
*Filet-Mignon mit Pilzen, Pilzschnitte, Käsefondue, Tagesmenu*  
Filet mignon with mushrooms, mushrooms on toast, cheese fondue, menu of the day  
📶 Saucisse au foie, saucisson, miel  
*Leberwurst, Saucisson, Honig*  
Liver sausage, sausage, honey

- ✂️ 9-16 mai / 7-28 novembre 120 🏠 70
- 🚗 1 studio, 4 chambres, 7 lits
- 🚗 Sainte-Croix Les Rasses, Bullet 30 min. 🚗
- Jura Bike n°3 (VTT) Crêtes du Jura n°5 (pied) Chasseron Bike n° 987 (VTT)
- 🌿 📶 📶

### 109 La Grandsonnaz-Dessus Alt. 1486 m.

Bullet - Tél. 024 454 23 62 - grandsonnaz-dessus@bluewin.ch  
Fondue moitié-moitié, jambon et rôsti, grouchti (croûte au fromage sans pain sur lit de rôsti), divers desserts et gâteaux maison. Balançoires et animaux: lapins, chèvres, cochons  
*Fondue moitié-moitié, Schinken und Röstli, "Grouchti" (Käseschnitte ohne Brot auf Röstli), diverse hausgemachte Desserts und Kuchen. Schaukel und Tiere: Kaninchen, Ziegen, Schweine*  
Fondue moitié-moitié, ham and rôsti, "Grouchti" (cheese with rôsti), homemade pies. Swings and pets: rabbits, goats, pigs  
📶 Gruyère d'alpage et divers fromages / *Alpengruyère und Käse* / Gruyère and other cheese  
📶 Délices de brelingard

- 📍 7 mai à fin octobre
- 🏠 45 🏠 80
- 🚗 2 dortoirs: 16 lits + 6 lits
- 🚗 Bullet et Les Cluds 1h30 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Jura Bike n°3 (VTT)
- 📶

### 110 Les Preisettes Alt. 1334 m.

Bullet - Tél. 024 454 27 62  
Rôsti-pizza, pain maison cuit au feu de bois. Vente à l'emporter : pain fait maison cuit au feu de bois  
*Röstli-pizza, hausgemachtes Brot aus dem Holzofen. Take-Away-Verkauf: hausgemachtes Brot, das über einem Holzfeuer gebacken wird*  
Rôsti-pizza, homemade bread baked in a wood oven. Take-away sale: homemade bread cooked over a wood fire

- ✂️ Novembre à fin avril
- 🏠 50 🏠 70
- 🚗 Bullet, Les Cluds et La Grandsonnaz dessus

### 111 Restaurant La Combaz Alt. 1223 m.

Bullet - Tél. 024 436 11 53  
Beignets au fromage, tartare de boeuf, assiette froide, fondue, tartes «maison»  
*Käse-Beignets, Rindertartar, kalte Teller, Käsefondue, hausgemachte Tartes*  
Cheese fritters, beef tartar, assorted cold dishes, cheese fondue, homemade pies

- 📍 mai à mi-octobre me à sa 9h-22h / di 9h-17h
- ✂️ lu, di soir
- 🏠 50 🏠 50
- 🚗 Couvet, Mauborget
- 🚗 Provence, Ste-Croix 45 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Jura Bike n°3 (VTT)
- 📶 📶

### 112 La Ronde Noire Alt. 1296 m.

Romairon - Tél. 024 436 22 61 - www.rondenoire.ch -  rondenoire  
Cuisine du terroir au feu de bois. Ouvert le soir sur réservation  
*Lokale Küche beim Holzfeuer. Am Abend geöffnet nur nach Voranmeldung*  
Local food over wood. Open in the evening on prior request  
📶 Miel, tisanes, sirops, confitures / *Honig, Kräutertees, Sirupe, Konfitüren*  
Honey, herbal teas, syrups, jams  
📶 Expositions d'artistes et d'artisans, concerts occasionnels / *Ausstellungen von Künstlern und Kunsthandwerkern, gelegentlich Konzerte* / Arts and craft exhibitions, occasional concerts

- 📍 mi-octobre à mi-mars : me-lu
- ✂️ fin mars à début octobre ma
- 🏠 42 🏠 30
- 🚗 2h 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Jura Bike n°3 (VTT) accessible en ski de fond
- 🌿 📶 📶

### 113 Restaurant Les Rochat Alt. 1164 m.

Provence - Tél. 024 434 11 61 - [www.restaurantlesrochat.ch](http://www.restaurantlesrochat.ch) - [info@restaurantlesrochat.ch](mailto:info@restaurantlesrochat.ch)  
Filets mignons aux champignons ou morilles, rôtis, salade d'été, Menu de chasse dès la mi-sept. Spécialités selon saison  
*Filet-Mignon mit frischen Pilzen, Röstis, Sommersalat, Wildspezialitäten ab Mitte Sept. Spezialitäten Je nach Jahreszeit*  
Pork fillet fresh mushrooms, rôtis, summer salad, Game dishes from mid-sept. Seasonal specialities.

- me-sa 9h-23h  
di 9h-18h
- 90 60
- 2 dortoirs, 10 et 20 lits
- Provence, Couvet, Ste-Croix
- 1h.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)  
Jura Bike n°3 (VTT)  
Jura n°7 (vélo)
- 

### 114 Les Gélinittes Alt. 1300 m.

Provence - Tél. 024 434 14 38 - [info@lesgelinittes.ch](mailto:info@lesgelinittes.ch)  
Potée aux champignons, Paillasson vaudois, Feuilleté aux morilles, Mets au fromage, Menu du jour, Dimanche broche. En saison: Soupe d'orties, Soupe aux pois, Chasse sur réservation.  
*Eintopf mit Pilzen, Kartoffelpuffer Waadtländer Art, Morcheln im Blätterteig, Käsegericht, Tagesmenü, sonntags Bratspiess. Je nach Saison: Brennesselsuppe, Erbsensuppe, Wild auf Bestellung*  
/ Mushroom hotpot, "Paillasson vaudois", morel vol-au-vent, cheese dishes, daily menu, barbecues on Sundays. During the season: Nettle soup, pea soup, game dishes upon reservation.

- mi-juin à mi-sept, lu-ve  
9h-22h et sa-di 8h-23h  
mi-mars à mi-juin, mi-sept.  
à fin déc : me-ve 9h-22h et  
sa-di 8h-23h
- 60 60
- 1 dortoir, 10 lits
- Mutrux
- 45 min
- Jura Bike n°3 (VTT)
- 

## LÉGENDES LEGENDEN LEGENDS

- Fermeture / Ruhetag / Closed on
- Ouverture / Öffnen / Opening
- Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen / Number of indoor seats
- Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen / Number of outdoor seats
- Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten / Number of room(s) - bed(s)
- Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten / Number of dormitory(ies) - bed(s)
- Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stroh / Sleep on straw
- Accès en voiture depuis (localité)  
Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)  
Accessible by car from (location)
- Accès à pied depuis un transport public  
Zugang zu Fuss ab öffentlichen Transportmitteln  
Accessible on foot from public transports
- Train / Zug / Train
- Bus / Bus / Bus
- Funiculaire / Standseilbahn / Funicular railway
- Télésiège / Sessellift / Chair-lift
- Établissement adapté / Behindertengerechtes Etablissement / Accessible to disabled
- Toilettes adaptées / Behindertengerechtes WC / Toilets for disabled
- Vente de produits "Maison"  
Verkauf von hausgemachten Produkten  
Homemade products for sale
- Vente de produits du terroir labélisés  
Verkauf von labelisierten Regionalprodukten  
Local produce for sale
- Brunch / Brunch / Brunch
- Exploitation BIO / BIO Hof / BIO farm
- École à la ferme / Schule auf dem Bauernhof / School on the farm
- Manifestation 1<sup>er</sup> août / 1. August-Veranstaltung / 1<sup>st</sup> August celebrations
- Manifestations / Veranstaltungen / Events
- Proche d'un itinéraire national Suisse Mobile  
Nahe einer Nationalen Suisse Mobile Route  
Close to a SwissMobil national route
- Wi-Fi Zone
- Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter
- Facebook Youtube Pinterest Tweeter Instagram Tripadvisor

### CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Vallée de Joux [www.myvalleedejoux.ch](http://www.myvalleedejoux.ch) Yverdon-les-Bains Région [www.yverdonlesbainsregion.ch](http://www.yverdonlesbainsregion.ch)

Vallée de Joux  
Tourisme  
Rue du Centre Sportif 1  
1347 Le Sentier  
Tél: +41 21 845 17 77  
[info@valleedejoux.ch](mailto:info@valleedejoux.ch)

Agence ADN  
Office du tourisme  
de Vallorbe  
Grandes-Forges 11  
CH-1337 Vallorbe  
Tél: +41 24 423 03 33  
[vallorbe@adnv.ch](mailto:vallorbe@adnv.ch)

Agence ADN  
Office du Tourisme de  
Sainte-Croix/Les Rasses  
Rue Neuve 10  
CH-1450 Sainte-Croix  
Tél: +41 24 423 03 23  
[sainte-croix@adnv.ch](mailto:sainte-croix@adnv.ch)

Agence ADN / Office  
du tourisme d'Orbe  
Rue du Château 2  
1350 Orbe  
T 024 423 03 43  
[orbe@adnv.ch](mailto:orbe@adnv.ch)

Agence ADN /  
Office du tourisme de  
Romainmôtier  
Rue du Bourg 9  
c/o La Porterie  
1323 Romainmôtier  
024 453 38 28  
[romainmotier@adnv.ch](mailto:romainmotier@adnv.ch)

### IMPRESSUM

Tourisme neuchâtelois - Avril 2022 - 1'000 exemplaires & publication web  
Photos: Neuchâtel Rando, Suisse Tourisme-Andre Meier, Ville de La Chaux-de-Fonds - Aline Henchoz, Markus Bühler-Rasom, Matthias Taugwalder, Reto Duriet, Villars Graphic, Vincent Bourrut

### Cartes topographiques :

Données : issues de vector200. Reproduit avec l'autorisation de Swisstopo (BA130181)  
Relief : Issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4, International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>  
Fond de plan : réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds

Créée par la brasserie artisanale de Giez (b.a.g), cette bière blanche rafraîchissante se déguste uniquement dans le Nord vaudois et au-dessus de 1'000 m d'altitude. La bière d'alpage est à déguster dans les différents chalets d'alpage du Nord vaudois. Légère et désaltérante, elle est un produit de choix qui accompagne à merveille un apéritif lors d'une randonnée, ou à l'occasion d'un repas du terroir. La création de la bière d'alpage vient d'une idée originale de la brasserie artisanale de Giez (b.a.g) et ce projet est soutenu par l'Association pour le Développement du Nord vaudois (ADNV).

4.8° alcool 33 cl  
couleur 10 EBC  
amertume 9 IBU

ingrédients: eau du jura, malt d'orge de giez, malt de blé, houblons, levures, zélostine, brasserie artisanale de giez, jura, gerstenmalz aus giez, weizenmalz, hopfen, hafen.

bière artisanale non filtrée

brasserie artisanale de giez  
(b.a.g) SA, 1459 Giez, suisse  
[www.bierealpage.ch](http://www.bierealpage.ch)

quoi de mieux qu'une bière bien fraîche dans un chalet d'alpage après une randonnée, tout en préparant l'escapade suivante.

proté soutenu par ADNV

en exclusivité au-dessus de 1'000 m d'altitude

dent de vaillon le suchet aiguilles de baulmes le chasseron mont aubert le creux du van



# BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

[www.neuchatel tourisme.ch](http://www.neuchatel tourisme.ch)

