

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2024

BERG- UND LANDGASTHÖFE

FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS





FASCINANTES MÉTAIRIES

L'histoire de la cinquantaine de métairies dans le Grand Chasseral remonte au XIV^e 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 Grand Chasseral 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 Abgeschiedenheit. 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 Enzianschnapps zu kosten.

THE FASCINATION OF "MÉTAIRIES"

The history of the over 50 "métairies" (small farms worked by share-croppers) in the Grand Chasseral 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 km² 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 «Grand Chasseral 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 "Grand Chasseral Produits du terroir" (Produkte aus dem Grand Chasseral) 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 "Grand Chasseral Produits du terroir" (Grand Chasseral Local Products) or "Neuchâtel Vins et Terroir" (Neuchâtel Wine and Local Products) 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 «Grand Chasseral 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 "Grand Chasseral 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 "Grand Chasseral Produits du Terroir" (Grand Chasseral Local Products) or "Neuchâtel Vins et Terroir" (Neuchâtel Wine and Local Products) 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

GRAND CHASSERAL

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

Cette brochure est un extrait du guide des métairies et auberges de campagne 2024 Grand Chasseral - Neuchâtel - Vaud. Guide complet téléchargeable sur www.grandchasseraltourisme.ch

Diese Broschüre ist ein Auszug aus dem Berg- und Landgasthöfe Führer 2024 Grand Chasseral - Neuchâtel - Vaud. Kompletter Führer herunterladbar unter www.grandchasseraltourisme.ch

This brochure is an extract from the 2024 Grand Chasseral - Neuchâtel - Vaud farm restaurants and country inns guide. The full version of the guide can be downloaded from www.grandchasseraltourisme.ch

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

Édition : Jura bernois Tourisme, 10'000 ex., 2024

Graphisme : Vincent Evard / Mise à jour : Dada Design M.Jung

Photos : Vincent Bourrut (couverture), Suisse Tourisme, Xavier Voirol, Parc régional Chasseral, Jura bernois Tourisme, Buvettes d'alpage. Imprimée dans le Grand Chasseral : Juillerat Chervet SA, Saint-Imier



CarPostal, votre partenaire pour vos déplacements au quotidien!



carpostal.ch



GRAND CHASSERAL - Massif du Chasseral








1 Restaurant La Cuisinière Alt. 1148 m.

Cortébert - Famille Léchet - Tél. 032 489 19 24
www.lacuisiniere.ch - restaurant@lacuisiniere.ch - [f](#) 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, Röstli, 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
 Fête champêtre (3^{ème} week-end de juin) / *Ländlerfest (3. Juni-Wochenende)* / Country fair (3rd 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
 Été: Corgémont et Prés-d'Orvin
 1h30 min. 
   

2 Métairie de Meringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.









Courtelary - Famille Kämpf - Tél. 032 944 12 24
meringue@bluewin.ch - www.metairiedemeringue.ch - [f](#) Métairie de Meringue
 Fondue, jambon, röstis, steak, assiette froide, meringue, glace artisanale, place de jeux. Grange à disposition pour événements / *Käsefondue, Schinken, Röstli, 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^{er} dimanche d'octobre sanglier à la broche / *1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spiess* / 1st 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)
 

ASSIETTE : Chasseral










3 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1400 m.

Courtelary - Christelle & Nicolas Krähenbühl - Tél. 032 943 10 34
metairie.du.milieu@gmail.com - [f](#) 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)

4 Petite Douanne Alt. 1303 m.

Courtelary - Famille Bühler - Tél. été 032 944 12 37 - Tél. hiver 032 944 14 11
 Fondue, assiette froide et jambon - röstli sur commande
Käsefondue, kalte Platte und Schinken - Röstli auf Vorbestellung
 Cheese fondue, cheese with dried meat and ham - röstli (fried potato) upon reservation
 Gentiane / *Enzianschnaps* / 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)
 



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 Röstli 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 / *Mittsommerfest* / 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 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), tepees 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
 Traditionnelle fête de la Saint-Bison, week-end avec animations et restauration (7 au 9 juin 2024)
Traditionelles Fest des Saint-Bison, Wochenende mit Unterhaltung und Verpflegung (7. bis 9. Juni 2024)
Traditional Saint-Bison festival, weekend with animations and catering (7 to 9 June 2024)



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

7 Métairie de Gléresse Alt. 1273 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Zerbini - Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58
www.metairiedegleresse.com - info@metairiedegleresse.com - 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 Bienne / *Weiss- und Rotweine vom Bielersee* / White and red wines from the Lake Bienna region

- lu dès 18h, ma, me, je
(sauf réservation)
- 50 50
- Cortébert
- Prés de Cortébert
- 1h15
-

8 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
- 40 35
- Orvin / Les Prés-d'Orvin
- 30 min.
-

9 Métairie d'Evillard Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Schenk - Tél. 079 463 75 28 / 079 461 23 96
www.leubringenberg.ch - mdevillard@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)
-

10 Métairie Jobert Alt. 1301 m.

Orvin - Karl Bühler - Tél. 032 489 19 12 - www.jobert.ch - info@jobert.ch -
 Métairie Jobert metairie_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.
-



11 La Gentiane Alt. 1100 m. - Métairie de la Gentiane

Renan - Michèle Kiener - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com
Réservation indispensable pour tous les repas. Emplacement intérieur et extérieur disponible à la location avec équipement nécessaire pour fêtes en groupe ou en famille.
Für alle Mahlzeiten ist eine Reservierung erforderlich. Innen- und Aussenplätze können mit der nötigen Ausstattung für Gruppen- oder Familienfeste gemietet werden.
Reservations required for all meals. Indoor and outdoor spaces available for hire with equipment for group or family events.

- été: mar, me
hiver: lu, ma, me
- 30 40
- Les Pontins
- 1h20 min.
- 2h
- Trans Swiss Trail n°2 (pied)
-





12 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, bouchoyade 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
- ☞ 30
- ☞ Sortie autoroute Sonceboz
- ☞ 50 min.
- ☞
- ☞



13 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 Chasse oct. / Wild Okt. / Venison Oct. Bière artisanale / Hausgemachtes Bier / Homemade beer



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

14 Métairie de Morat Alt. 1461 m.

Cormoret - Monsieur Zimmermann - Tél. 032 751 48 22 - metairie_de_morat Macaronis d'alpage, tartes flambées, fondue, croûte à la raclette, gâteaux, gaufres Älpler Makkaronen, Flammkuchen, Fondue, Raclett-Brot, Kuchen, Waffeln Macaroni of the Alps, tarts flambées, fondue, raclette crust, cakes, waffles

- ☞ ve-me dès 11h, soir sur réservation
- ☞ je, 1.10-31.5
- ☞ 10
- ☞ 40
- ☞ 20 places
- ☞ parking Hôtel Chasseral
- ☞ 45 min.
- ☞
- ☞

15 Métairie Grande Maison Alt. 1275 m.

Diesse - Claude-Alain et Sylvie Giauque - Tél. 032 315 13 22 - Métairie La Grande Maison la_grande_maison_1 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)
- ☞
- ☞

16 Bergerie du Bas Alt. 1282 m.

Lamboing - Josiane Barmaverain - Tél. 032 322 76 75 - 079 627 24 76 Jambon rösti, fondue, rösti royal, croûte au fromage, macaroni Schinken-Rösti, Fondue, Königsrösti, Käseschnitte, Makkaroni Rösti and ham, fondue, royal rösti, melted cheese on toast, macaroni

- ☞ 9h-23h
- ☞ lu + fin octobre
- ☞ 20
- ☞ 30
- ☞ Lamboing
- ☞ 1h30-2h
- ☞ (sentiers des sculptures)
- ☞
- ☞

17 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

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

18 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 et spare ribs (8h cuisson) sur réservation groupes, steak de bœuf sauce Whisky, spécialités de montagne Restaurant im Westernstil. Entrecôte, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue und Spare Ribs (8 Uhr Kochen) auf Gruppenreservierung, Rindersteak mit Whiskysauce, Bergspezialitäten Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), Barbecue and spare ribs (8 hours cooking), group bookings required, beef steak with whisky sauce, Mountain specialities Vente directe de viande, articles de sellerie Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln Direct sale of meat, saddlery items

- ☞ ve-sa et di dès 10h (di soir fermé à 17h)
- ☞ lu-je (ouvert sur réservation pour groupes dès 15 pers.)
- ☞ 30
- ☞ 25
- ☞ Tramelan
- ☞ Mont-Tramelan
- ☞ 45 min.
- ☞ ViaBerna n°38 (pied)
- ☞
- ☞

19 Bise-de-Corgémont Alt. 1100 m.

Corgémont - Isabelle Steiner - Tél. 032 489 31 41
 Jambon, röstis, entrecôtes, côtelettes, fondue, bouchoyade. Menus spéciaux pour groupes.
 Pas de paiement par carte ou twint.
Schinken, Röstli, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezielle Menüs für Gruppen.
Keine Karten- oder Twint-Zahlungen.
 Ham, rösti (fried potato), entrecotes, chops, fondue and freshly slaughtered meat products.
 Special menus for groups. No payment by card or twint.



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

20 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1180 m.

Mont-Soleil - Famille Tanner - Tél. 032 941 35 84 - 079 685 45 37 - 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

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

21 Le Manoir Alt. 1185 m.

Mont-Soleil - Simon Chowdhury - Tél. 032 941 23 77- @LeManoirSaintmier
 www.restaurantlemanoir.ch - 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^{er} 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-Über-
raschungsmenü / 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



- 9h-22h30
- di + lu dès 17h
- 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)
-

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

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60
 www.montsoleil.ch - info@montsoleil.ch - Auberge L'Assesseur
 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 17h
- hiver: lu et 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)
-



LA COURONNE

CŒUR DU GRAND CHASSERAL

EXPÉRIMENTER / ERLEBEN SIE LE GRAND CHASSERAL

- Office dutourisme / *Tourismusbüro*
- Boutique / *Shop*
- Café / *Kaffeabar*
- Location de salles (conférence, séance,...) /
Vermietung von Räumen (Konferenz, Sitzung,...)



La Couronne Grand Chasseral Sàrl
 Rue Pierre-Pertuis 1 • CH-2605 Sonceboz-Sombeval
 +41 32 494 53 45 • lacouronne@grandchasseral.ch

23 Restaurant Scheidegger-Ranch Alt. 1142 m.



Tramelan – Peter Scheidegger et Sabrina Kammer – Tél. 032 487 44 65 – www.scheidegger-ranch.ch – info@scheidegger-ranch.ch – Facebook Scheidegger-ranch
Terrasse ensoleillée et aire de jeux. Spécialités : Spécialités paysannes, fondue et brunch sur demande, viande de notre propre ferme
Sonnige Terrasse und Spielplatz. Spezialitäten, Bauernspezialitäten, Fondue und Brunch auf Anfrage, Fleisch vom eigenem Hof
Sunny terrace and playground. Specialities: Farm specialities, fondue and brunch on request, meat from our own farm

Viande, Oeufs / *Fleisch, Eier* / Meat, Eggs

Fromage et yaourt / *Käse und Joghurt* / Cheese and yoghurt

- lu
- 25 40
- Tramelan
- Le Fuet
- 1h15 (Tramelan)
- SuisseMobile : ViaBerna n°38 (pied)
- 1^{er} août
-

24 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

Plagne - Famille Criblez - Tél. 032 525 36 67 - met.plagne@gmail.com Métairie de Plagne
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, confitures, miel
Apfelsaft, Likör, Weinbrand, Trockenwurst, Konfitüren, Honig
Apple juice, liqueur, brandy, dry sausage, jams, honey

- ve-di 11h-17h (soir sur réservation)
- lu-je
- 20 20
- Romont, Plagne
- 1h15 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-

25 Hôtel-Restaurant La Werdtberg Alt. 1252 m.

Reconvilier – Felix Gerber – Tél. 032 944 30 50 – www.la-werdtberg.ch – info@la-werdtberg.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, home-made ice creams

Sirops, Liqueur Fleurs de Foin, tourte aux noix
Sirupe, Heublumenlikör, Nusstorte
Syrups, Liqueur Fleurs de Foin, walnut pie

Tous les derniers dimanche du mois
Jeden letzten Sonntag im Monat
Every last Sunday of the month

St-Sylvestre / *Sylvester* / New Year's Eve

- di-lu 8h-18h, je-sa 8h-23h30
- ma et me, novembre
- 72 80
- Reconvilier
- 1h30 min.
- Chasseral-Weissenstein N°44 (VTT)
-

26 Restaurant Le Grimm Alt. 1062 m.

Tavannes – Jade Dübi et Manuel Evalet – Tél. 032 481 20 53 – www.legrimm.ch – contact@legrimm.ch – Le Grimm Tavannes le_grimm_tavannes
Spécialités : Pavé du Pierre Pertuis, Röstis, desserts / *Spezialitäten: Pavé du Pierre Pertuis, Röstis, Desserts* / Specialities: Pavé du Pierre Pertuis, Röstis, desserts

- me-ve 11h-23h, sa 10h-23h, di 10h-18h
- lu, ma
- 48 20
- Tavannes
- 1h min.
- SuisseMobile : Chasseral-Weissenstein N°44 (étape 2) (pied)
-

27 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)
-



28 Pré-la-Patte Alt. 1069 m.

Péry - Famille Häring-Junod - Tél. 032 492 19 85 / 079 585 39 91
prelapatte@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.
-

29 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
- Jan-mars : lu, ma et me
- 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)
-



GRAND CHASSERAL - Montoz

30 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
 Fabrication de fromage tomme et fromage frais / *Mutschi und Frischkäseproduktion* /
Tomme and fromage frais cheese production

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

GRAND CHASSERAL - Moron

31 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, Rösti, 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^e et 3^e semaine d'octobre
Noël - Nouvel-an
 20 30
 Saules
Loveresse
 40 min.

32 Restaurant La Grange Alt. 849 m.

Champoz – Christian et Diane Graber – Tél. 079 374 92 57 – www.restaurantlagrange.ch – info@restaurantlagrange.ch – Restaurant La Grange restaurant_la_grange_champoz
Petit établissement familial. Cuisine fait maison de A à Z. Spécialités : viandes, steak tartare, desserts

Kleiner Familienbetrieb. Hausgemachte Küche von A bis Z. Spezialitäten: Fleisch, Steak Tartare, Desserts

Small family restaurant. Home cooking from A to Z. Specialities: meat, steak tartare, desserts

Sur commande ; toché, gâteaux, etc./ Auf Bestellung; Totché, Kuchen usw. /
To order; toché, cakes, etc.

me-ve 11h-14h/
18h-22h30,
sa 11h-14h30/18h-23h,
di 11h-15h
 di soir, lu, ma
 28 30
 Valbirse, Moutier
 52 min. (Court)
1h10 min. (Perrefitte)
50 min. (Valbirse)
• Orval n°864 (vélo)
• ViaJura n°80 –
étape 5 (pied)

GRAND CHASSERAL - Graitery

33 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.

GRAND CHASSERAL - Graitery

34 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, Rösti, 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 (motoneige) 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.

35 Auberge du Graitery Alt. 1186 m.

Court - Chez Thérèse et Frédy - Tél. 032 493 27 11 - juragourmand.ch/aubergedugraitery

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

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

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

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

di dès 18h, me et je
 30 30-40
 Court
Gänsbrunnen
 2h.

GRAND CHASSERAL - Raimeux

36 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.

Corcelles - Famille Rohrer - Tél. 032 499 99 50 - hkrohrer@bluewin.ch

Croûte au fromage, viande de porc de la ferme, boeuf, rösti maison, assiette froide, grande carte de desserts / *Käseschnitten, Schweinefleisch vom Hof, Rindfleisch, hausgemachte Rösti, kalte Platten, grosse Dessertkarte* / Melted cheese on toast, pork meat from the farm, beef, homemade rösti, cold platter, extensive dessert menu

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

Farm eggs, dried sausages

Feu / *Feuer* / Fire

me et je
 40 60
 Corcelles
 1h15 min.

37 Restaurant le Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Famille Freiburghaus - Tél. 032 493 28 07 - le Signal - restaurant_le_signal freiburghaus.philippe@gmail.com



























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

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

Schinken mit Pommes Frites

Farmers specialities: rösti (fried potato), chops, homemade cordon bleu. Sunday, menu or ham and French fries

ve 16h à di 17h
 lu-je
 20 20
 Corcelles (BE)
 2h30 Grandval
• Chemin de Raimeux
n°424 (pied)

-  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^{er} août / 1. August-Veranstaltung / 1st 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
Rue Pierre-Pertuis 1
CH-2605 Sonceboz-Sombeval
T. +41 32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.grandchasseraltourisme.ch



BIENVENUE DANS L'ESPACE DÉCOUVERTE ÉNERGIE

Deux parcours thématiques
Une aventure pour petits et grands!

WILLKOMMEN IM ESPACE DÉCOUVERTE ÉNERGIE

Zwei erlebnispfade
Für gross und klein etwas dabei!



Participez
au concours dès
maintenant

JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND
GRAND CHASSERAL

RAIFFEISEN *la Mobilière*

Concours

Gagnez l'un des 4 bons restaurants d'une valeur de CHF 100.- pour un repas dans la métairie de votre choix.

Comment participer ?

C'est très simple. Scannez le QR code ci-contre et remplissez la grille de mots croisés pour trouver le mot mystère. Envoyez votre réponse et vos coordonnées personnelles (nom, prénom, adresse) à l'aide du formulaire d'inscription en ligne.



Conditions de participation

Ce concours est gratuit et ouvert à toutes les personnes domiciliées en Suisse, à l'exception des collaborateurs et collaboratrices de Raiffeisen et de La Mobilière. Les gagnants seront avisés personnellement et directement par Jura bernois Tourisme. Tout recours juridique est exclu et aucune correspondance ne sera échangée. Le participant accepte que ses données puissent être utilisées à des fins publicitaires. Une seule participation par personne est acceptée.

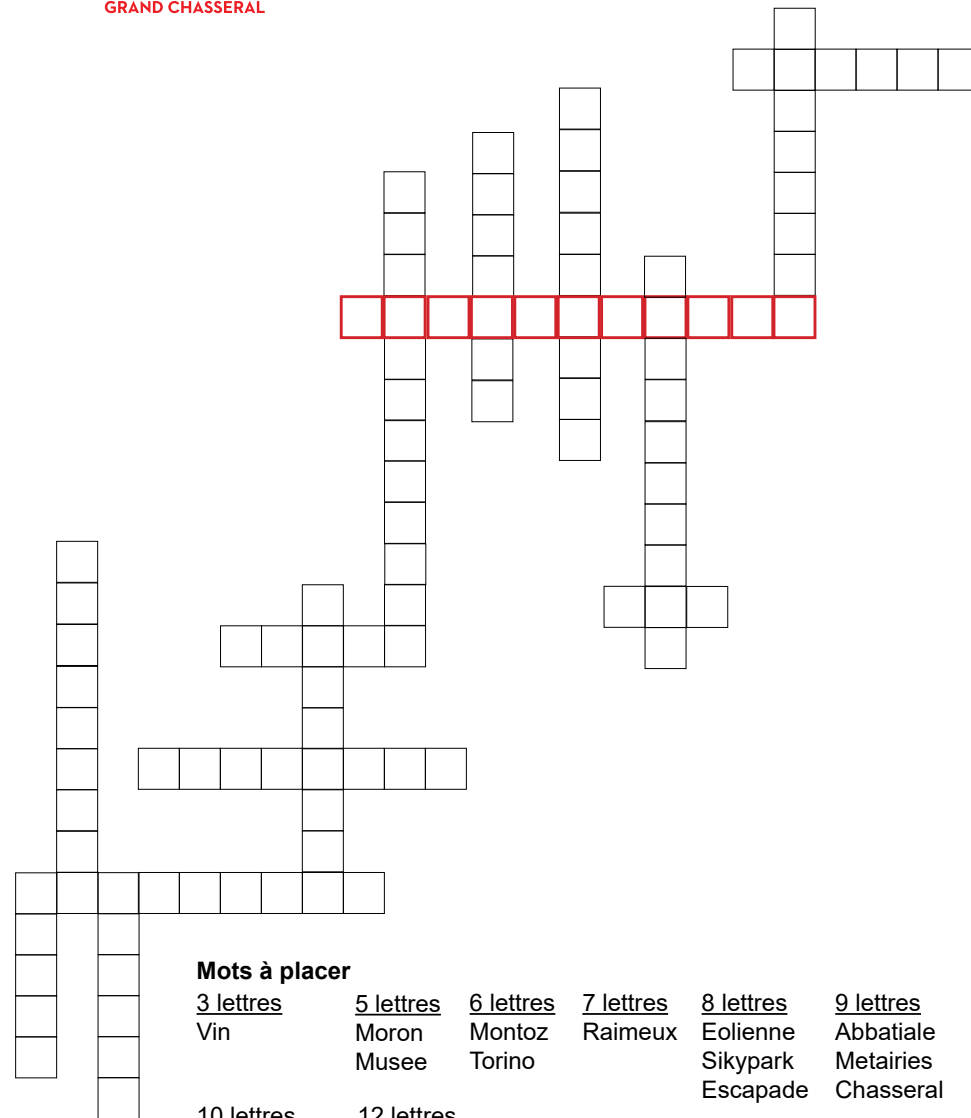
Banque Raiffeisen Pierre Pertuis

T 032 624 54 54
raiffeisen.ch/pierrepertuis

La Mobilière

Agence générale Moutier-St-Imier
T 032 494 53 20
mobiliere.ch/moutier

RAIFFEISEN *la Mobilière*



Mot mystère

Je suis un fromage prestigieux de la région !

LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DU VOM CHASSERAL

GRUYERE.COM

LES FROMAGERIES D'ALPAGE DIE ALPKÄSEREIEN

- BOIS RAIGUEL,
TÉL. 032 489 19 53
- PETITE DOUANNE,
TÉL. 032 944 12 37
- PIERREFEU,
TÉL. 032 489 19 51



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Alpage

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.