

**JURA BERNOIS**

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







### **FASCINANTES MÉTAIRIES**

L'histoire de la cinquantaine de métairies dans le Jura bernois remonte au XIV<sup>e</sup> 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 Enzianschnapps 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

Cette brochure est un extrait du guide des métairies et auberges de campagne 2022  
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Guide complet téléchargeable sur [www.jurabernois.ch](http://www.jurabernois.ch)

Diese Broschüre ist ein Auszug aus dem Berg- und Landgasthöfe Führer 2022  
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Kompletter Führer herunterladbar unter [www.jurabernois.ch](http://www.jurabernois.ch)

This brochure is an extract from the 2022 Vaud, Neuchâtel and Jura bernois farm restaurants and  
country inns guide. The full version of the guide can be downloaded from [www.jurabernois.ch](http://www.jurabernois.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

Edition: Jura bernois Tourisme, 10'000 ex., 2022

Graphisme: Vincent Evard

Photos: Vincent Bourrut (couverture), Suisse Tourisme, Xavier Voiron, Parc régional Chasseral, Jura  
bernois Tourisme, Buvettes d'alpage. Impression: Juillerat Chervet SA, Saint-Imier















## JURA BERNOIS - Chasseral

### 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.

Courtelary - 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)  
 

ASSIETTE

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

Courtelary - 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, Knochenchinken, 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 / *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 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.

Courtelay - 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), 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  
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 Rösti, Schinken mit Rösti*  
Cheese fondue, melted cheese on toast, steak with rösti (fried potato), ham with rösti  
Vins blancs et rouges du lac de Bienne / *Weiss- und Rotweine vom Bielersee* / White and red wines from the Lake Bienne 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  
*Rösti, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, hausgemachte Desserts*  
Rösti (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 - 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)
- 📱 📺

**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*  
Rösti (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 Rösti, Picknick- und Spielplatz. Bitte reservieren Sie!*  
Meat from own highland farm, ham, rösti (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, 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 specialties, 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 (voir panneau)
- 🏠 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, Röstli, Pferdsteak (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, Röstli, 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 - 📍 Hôtel, Restaurant Chalet Mont-Crosin  
www.chalet-montcrosin.ch - 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  
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 - 📍 @LeManoirSaintImier  
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<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 - info@montsoleil.ch - 📍  
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 - restaurantlesplaces@gmail.com - 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 - restaurant@scheidegger-ranch.ch - 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 specialties, 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  
 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 specialties 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  
 Röstis, saucisses à rôtir, côtelettes, fondue, assiette froide campagnarde  
*Röstis, Bratwürste, Koteletten, Fondue, kalter Bauernteller*  
 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)
- 

**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 specialties, 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  
 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.
- BIO

**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, 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<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, 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.   


## JURA BERNOIS - Graitery


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


Court - Chez Thérèse et Frédy - Tél. 032 493 27 11 - www.auberge-graitery.ch

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

 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

Croûte au fromage, viande de la ferme (côtelette, steak, saucisse à rôtir), rösti, assiette froide, grande carte de desserts / *Käseschnitten, Fleisch vom Hof (Kotelette, Steak, bratwurst), Rösti, kalte Platten, grosse Dessertkarte* / Melted cheese on toast, meat from the farm (cutlets, steak, roast sausage), 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  
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







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

 lu-je  
 ve 16h à di 17h  
 20  20  
 Corcelles (BE)  
2h30   
• 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
-  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 - www.jurabernois.ch







## Soutenons ensemble les métairies et la région du Jura bernois.

Nous sommes fiers de soutenir et promouvoir la région du Jura bernois. Vous aussi, découvrez ou redécouvrez ses métairies et auberges de campagne, son parc naturel régional Chasseral et ses produits régionaux labellisés.

**Banque Raiffeisen Pierre Pertuis**  
raiffeisen.ch/pierrepertuis

**RAIFFEISEN**



# LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DU VOM CHASSERAL

[GRUYERE.COM](http://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.