



JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND

JURA BERNOIS
NEUCHÂTEL
VAUD

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





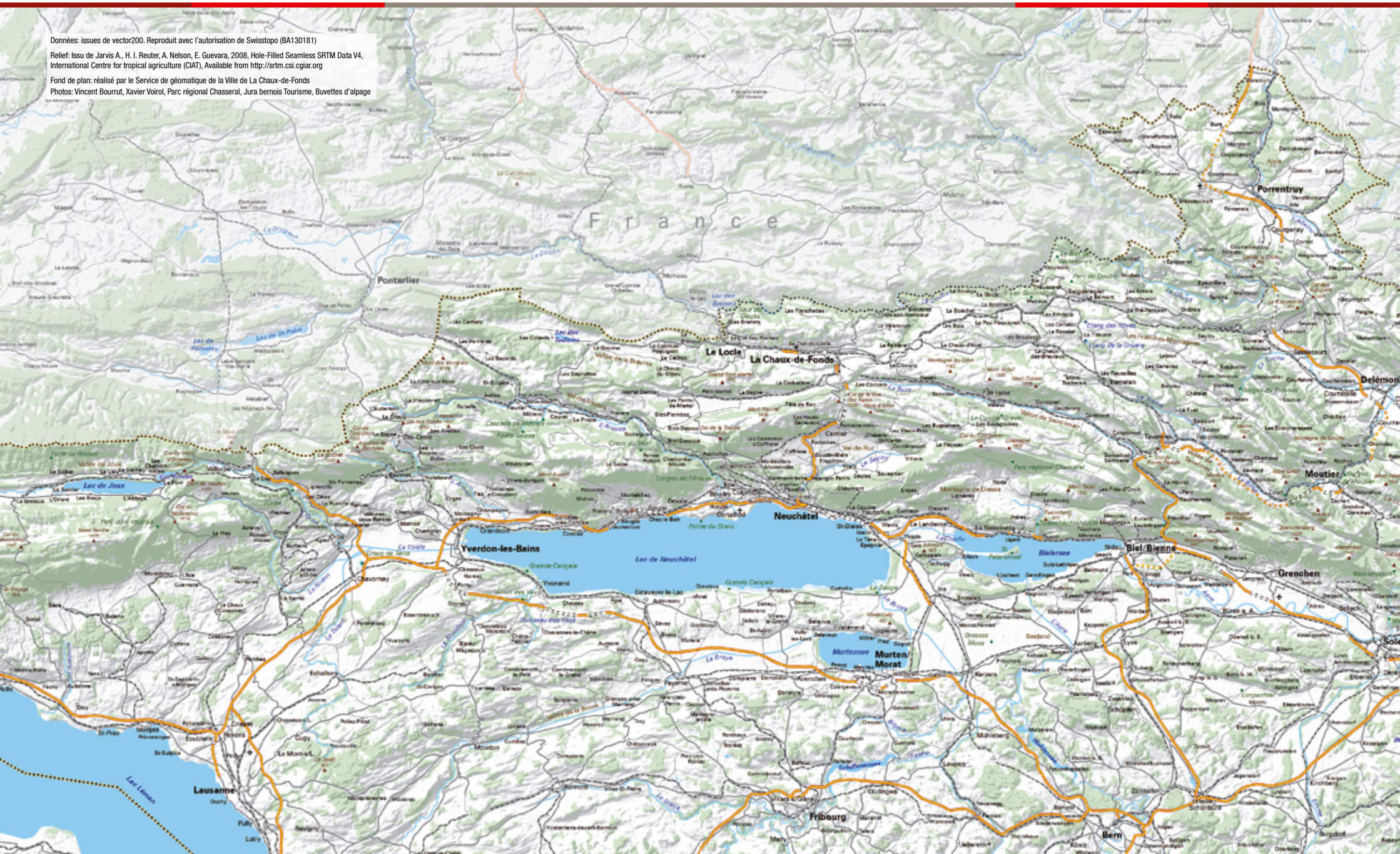
JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND

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 Voirol, 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^{er} août / 1. August-Veranstaltung / 1st 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 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 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 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 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 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 «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 :



regio•garantie



regio•garantie

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.

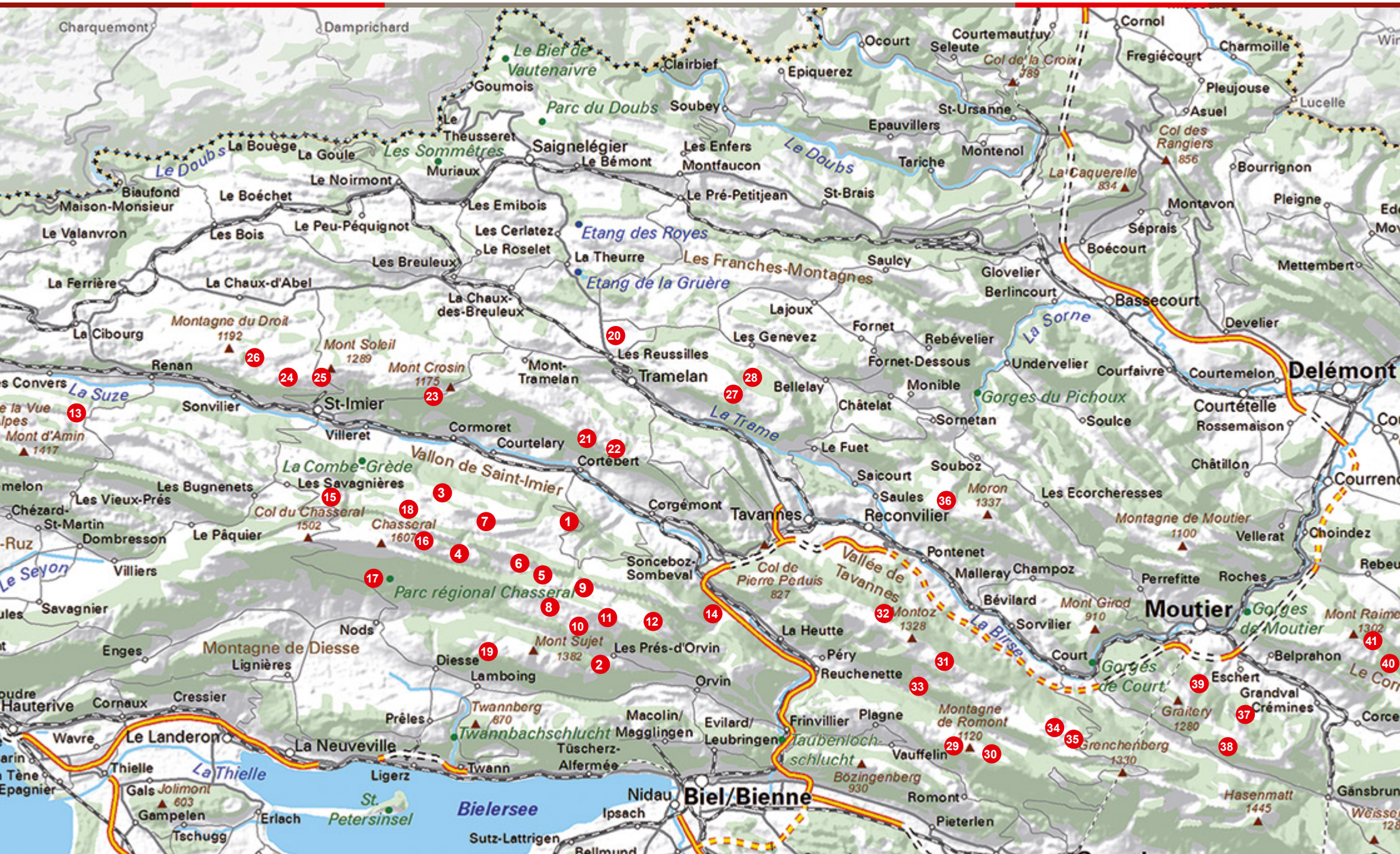
CERTIFIED REGIONAL PRODUCTS

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

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

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



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 - 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, 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^{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

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 - f 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 Berggerichte: 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.metairedemeuringue.ch - f 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^{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)

✂ 📷



4 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1400 m.

Courtélary - 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 specialties

📷 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)



JURA BERNOIS - Chasseral



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 - f 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. Enziandistillation / 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 Gruyère d'alpage AOP Chasseral

✍ Bouchoyade / *Metzgete* / Butcher's pork platter 1^{er}, 2^e et 3^e week-end d'octobre

Langue de bœuf / *Rindszunge* / Beef tongue 1^{er} 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 specialties 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 - f 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), tipis 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 Gléresse 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.leubringen.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.

ASSIETTE

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)

ASSIETTE

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 gamie, 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.

ASSIETTE

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)

JURA BERNOIS - Chasseral

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^{er} 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. Choose 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^{er} 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)

JURA BERNOIS - Montagne du Droit / Mont-Soleil

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 - hirschyranche@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)



JURA BERNOIS - Montagne du Droit / Mont-Soleil

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](#) - [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- [f](#) @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^{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-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](#) - [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 specialties, 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)

JURA BERNOIS - Montbautier

27 Restaurant Bellevue Les Places Alt. 1120 m.

Tramelan - Marlène Vuilleumier - Tél. 032 487 44 67
[www.lesplaces.ch](#) - [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](#) - [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 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)

JURA BERNOIS - Montagne de Romont

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)

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^{er} août sous tente
31. Juli Bundesfeiertag mit Feuer und 1. August im Zelt
31 July national day with fire and 1st 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 10 kg, 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 / *Metzgere Oktober-November*
Butcher's pork platter October-November

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

ASSIETTE

Chasseral

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. 
  

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^e et 3^e 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
 Crêmines
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 - Graiterie

39 Auberge du Graiterie 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, Röstli, 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

12th August, pig's jass in the barn. 14th 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  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^{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

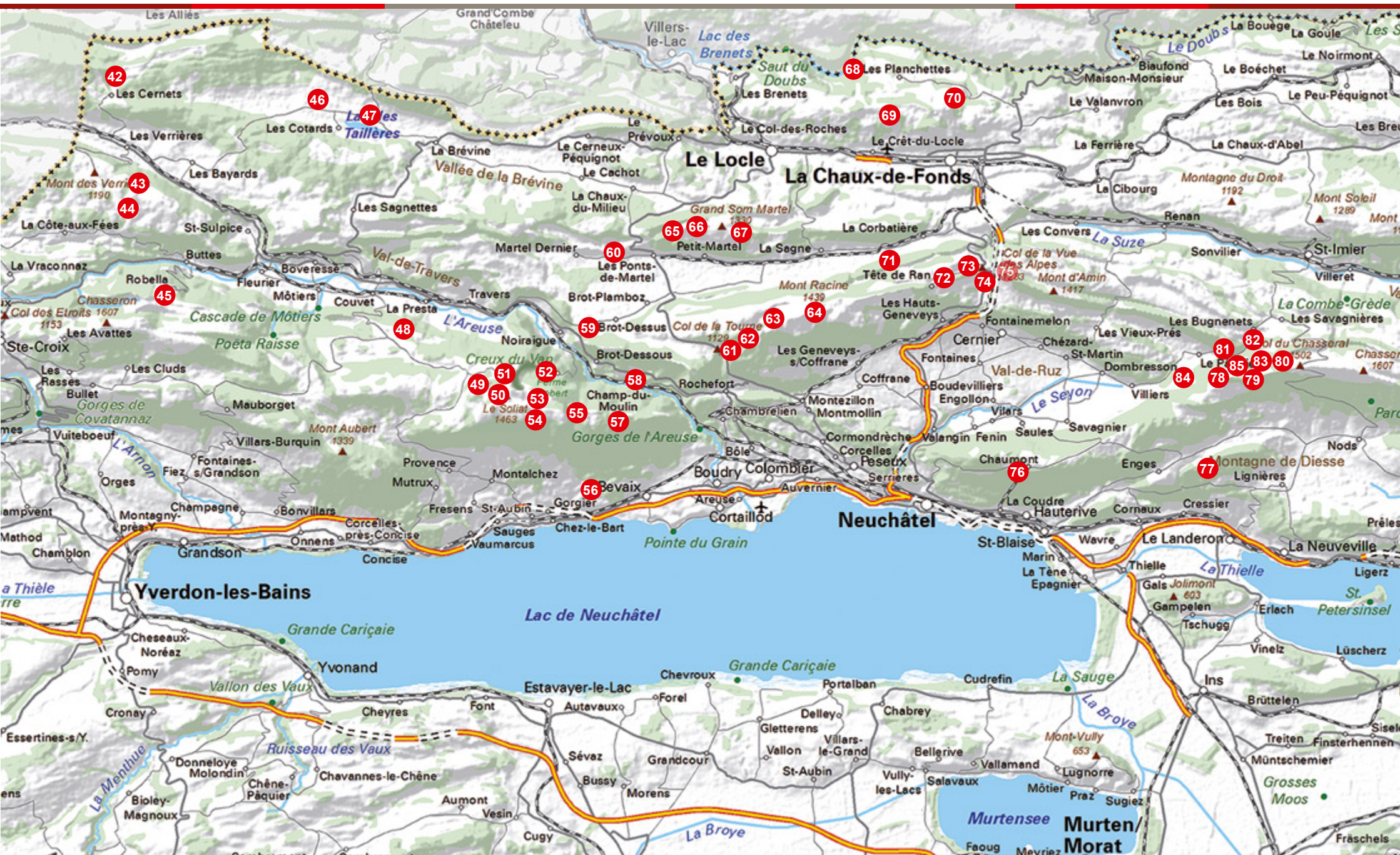
Case postale 759

CH-2740 Moutier

T. +41 (0)32 494 53 43

info@jurabernois.ch - 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 - [f](#) [ig](#)
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 - [f](#)
Mets au fromage, röstis, macaronis chalet, tartare, menu sur demande
Käse-Spezialitäten, Rösti, Äpler-Makaroni, Tatare, 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 specialties, 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)

2 min.

2h

selon enneigement

46 Chez Bichon Alt. 1052 m.

Bémont - Tél. 032 935 12 58 www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch - [f](#) [ig](#)
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
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 - [ig](#) [@restolesplanes](#)
www.restaurant-lesplanes.ch - brasserielesplanes@gmail.com
Filets mignons aux morilles, entrecôte 1^{ère} 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^{ère} Plânes Butter, Schalottenflankensteak, Fondue und Morchelkruste. Kinderspielplatz, Boulespiel-Piste. Carnotzet zu vermieten / Filets mignon with morels, entrecôte steak 1^{ère} with butter Les Plânes, shallot flank steak, fondue and morel crust.
Playground, Pétanque lane, carnotzet for rent
 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 - [f](#)
Mets au fromage, fondue à la tomate, Philoufettes, vol au vent de röstis et champignons. Planchettes de viandes / *Käse Spezialitäten, Tomatenfondue, Philoufettes, Rösti Pastetli 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 - [f](#)
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
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)

52 La Ferme-Robert Alt. 972 m.

Noiraigue - Tél. 032 863 31 40 - www.ferme-robert.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 -  
Cuisine du terroir, jambonneau au miel, saucisson, lard, gratin, röstis, fondue, croûte au fro-
mage, 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^{er} 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 - alinamcn@yahoo.com - 
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
Spécialités campagnardes. Mercredi: langue sauce aux câpres. Pain et tartes «maison»
Länderspezialitäten. Mittwoch: Zunge mit Kapersauce. 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
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, Jagd-
gerichte 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. 

57 La Fruitière de Bevaix 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 Backs-
teinblatt, 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

 15.10 - 15.05
se renseigner

 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 - 
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 - lesoeufsfrais@bluewin.ch
Spécialités campagnardes. Chasse en saison / *Ländliche Spezialitäten. Jagdgerichte in der*
Saison / Country specialities. Hunting dishes in season
 Miel, oeufs / *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 neuchâtoise). Pizza, menu du jour. Fondue bourguignonne et
chinoise s. commande, tripes à la neuchâtoise (oct. à fin mars)
Butterkuchen (Neuenburger Spezialität), Pizza, Tagesmenü. Burgunder und chinesisches Fondue s.
bestellen, Kutteln à la neuchâtoise (Okt. bis Ende März)
Butter cake (Neuchâtel specialty). Pizza, menu of the day. Burgundy and Chinese fondue on order,
tripe à la neuchâtoise (Oct. to end of March)
 Miel, oeufs, 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 - 
www.restaurant-la-tourne.ch - 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, Haus-
gemachte 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)

PAYS DE NEUCHÂTEL

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 Holzkohलगrill. 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)
-

PAYS DE NEUCHÂTEL

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-lemaillard.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 Kirschoufflé, Hausgemachte Kuchen

Ham on the bone, homemade french fries, beef rump steak, cutlet, horse steak, roastbeef (summer), 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.

PAYS DE NEUCHÂTEL

72 Métairie Derrière Tête de Ran Alt. 1309 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 076 268 51 80 - info@metairiederrieretetederan.ch

Fondue au fromage, raclette, röstis-jambon, röstis-côtelette de porc, röstis-tomme chaude et autres spécialités suisses / Käsefondue, Käse-Raclette, Rösti mit Schinken, Rösti mit Schweinskotelett, Rösti mit warme Bergkäsetomme und andere schweizer Spezialitäten / Cheese fondue, cheese raclette, Rösti with ham, Rösti with pork chop, Rösti 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, Rösti/Schinken, Käseschnitte. Bergasthof mit Tieren

Horse entrecote, parisian entrecote, thickly cut beef steak, fondue, rösti/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 / 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!

FERMÉ
GESCHLOSSEN
CLOSED

- ✂️ 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. 🚗
- 🌟 🇨🇭 🇩🇪 🇬🇧

PAYS DE NEUCHÂTEL

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, Rösti, kalte Platte. Park mit Ziege und Ponys Fondue, roasted sausage, «atriaux», ham, rösti, assorted cold dishes. Park with goats and ponies

- 🔑 je-sa 10h-21h30 di 9h30-18h
- ✂️ me
- 1^{er} 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 Rösti, Hausgemachte Desserts, Tschugger Weine

Various Fondues and rösti, 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, dobbie 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, Rösti, Schinken, Wildspezialitäten im Herbst, cordon rouge, Bratwurst, Meringue, regionale Spezialitäten / Cheese fondue, rösti, ham, game in autumn, cordon rouge, grilled sausages, meringues, local produce

🍞 meringues, gâteaux, pain / Meringe, Kuchen, Brot / meringues, cakes, bread

🧀 gruyère, jambon, saucisse sèche / Greyzer Käse, Schinken, Trockenwurst / Gruyere cheese, ham, dry sausage

🔪 1^{er} dimanche du mois : langue de boeuf sauce câpres, purée, salade / 1. Sonntag des Monats: Rinderzunge mit Kapernsauce und Kartoffelpüree, Salat / 1st Sunday of each month: beef tongue in caper sauce, mashed potatoes, salad

ASSIETTE !
Chasseral

- ✂️ 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 & Rösti, Fondue im Brotlaib (auf Reservation 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

ASSIETTE !
Chasseral

- ✂️ 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](#) [bonneaubergerlesbugnenets](#)
[www.bonneaubergerlesbugnenets.ch](#) - [bonneaubergerlesbugnenets@bluewin.ch](#)
 Fondue, rôtis, croûte au fromage, entrecôtes de boeuf et cheval, mignons de porc aux morilles, tartare de boeuf
Fondues, Röstli, Käseschnitte, Rind-und-Pferd Entrecôte, Schweins-Filets-Mignons mit Morcheln, Beefsteak Tartare
 Fondues, rôtis, melted cheese on toast, beef and horse entrecôte, 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, neuenburger Wurst, Meringue, hausgemachte Desserts. Sonntagmittagsmenu. Okt: Jagd. Nov: St-Martin / Local cuisine, fondue, rôtis, 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 specialties

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^{er} août / 1. August-Veranstaltung / 1st 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

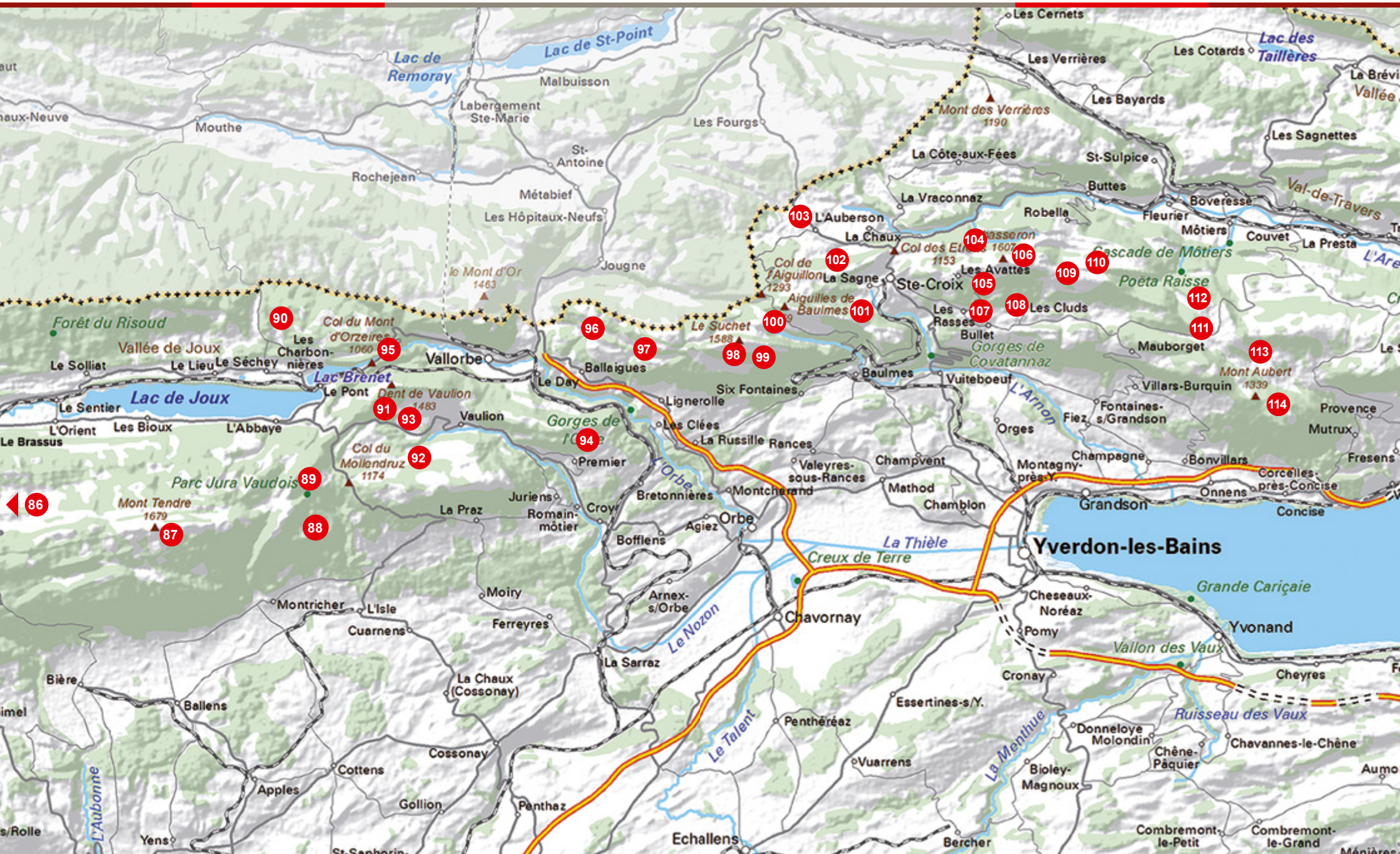
Tourisme neuchâtelois - [www.neuchatel-tourisme.ch](#)

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

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



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 -  
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 - 
www.buvette-mont-tendre.ch - 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 - 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 - info@lescroisettes.ch -  
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 - info@lechalottet.ch -  
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 Vaulion Alt. 1450 m.

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

 selon météo
 100
 Vaulion
 1h 
 

92 La Breguettaz Alt. 1080 m.

Mont-la-Ville - Tél. 021 843 29 60
www.labreguettaz.ch - labreguettaz@bluewin.ch -   
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
 Vaulion, L'Abbaye
 1h30 
   

93 Auberge du Morez Alt. 1200 m.

Vaulion - Tél. 021 843 32 66 - www.morez.ch - info@morez.ch -  
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
 Vaulion


94 Le Chalet des Auges Alt. 1063 m.

Premier - Tél. 079 607 38 88 - www.chaletdesauges.ch - buveddesauges@gmail.com - 
Jambon à l'os, Malakoff, mets au fromage, balançoire pour enfants
Beinschinken, Käsekräpfen, Käsespezialitäten. Kinderschauke
Ham on the bone, Cheese fritters, cheese specialties, 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 - juraparc@juraparc.ch -  
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 specialties. Take-away sale: Bison Salami & Terrine

 toute l'année
consulter les horaires sur
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 - [f](#) [ig](#) [le](#)
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
[p](#) Se renseigner

[p](#) 1^{er} mai au 22 octobre
7/7, 11h-23h
[h](#) 90 [h](#) 90
[a](#) Ballaigues
[t](#) 30 min. [b](#)
• Jura Bike n°3 (VTT)
[i](#) [b](#) [+](#)

97 Le Chalet de la Thiolle Alt. 1152 m.

Lignerolle - Tél. 021 843 27 24 - www.lathiolle.ch - [f](#) [ig](#) [le](#)
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

[p](#) 27 avril au 22 octobre
[h](#) 50 [h](#) 80
[a](#) Lignerolle, La Bessonaz
[t](#) 1h [b](#)
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
[i](#) [b](#)

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 - [f](#) [ig](#)
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
[p](#) Se renseigner

[p](#) 7/7, mai à octobre
[t](#) mi-octobre à début mai
[h](#) 130 [h](#) 80
[a](#) Rances et Baulmes
[t](#) 2h [b](#)
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
[i](#) [b](#)

99 La Mathoulaz Alt. 1144 m.

Rances - Tél. 024 441 01 14 - lamathoulaz@gmail.com - [f](#) [ig](#) [le](#)
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"

[p](#) 7/7, 1^{er} mai au 9 oct.
lu-sa 10h30-22h30
di 10h30-22h
[h](#) 75 [h](#) 30
[a](#) Rances et Baulmes
[t](#) 1h15 [b](#)
[i](#) [b](#)

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

100 Grange Neuve Alt. 1356 m.

Baulmes - Tél. 024 459 11 81 - [ig](#)
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

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

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

[p](#) 10h-23h
7/7 jusqu'à mi octobre
[h](#) 110 [h](#) 130
[a](#) Sainte-Croix
[t](#) 1h30 [b](#)
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
[i](#) [b](#) [+](#)

102 Café de la Gittaz Alt. 1240 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 38 38 - www.lagittaz.ch - [f](#) [ig](#)
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.

[p](#) jours fériés
[t](#) di soir dès 16h, lu
[a](#) Sainte-Croix
[t](#) 40 min. [b](#)
• Jura n°7 (vélo)
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
[i](#) [b](#) [+](#)

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 - [f](#)
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.

[p](#) ve soir, sa, di midi
[t](#) lu à ve
[h](#) 70 [h](#) 50
[h](#) 15 chambres, 30 lits
[a](#) L'Auberson - Les Fourgs (F)
[t](#) 1h30 [b](#)
• Via Francigena n° 70
proche Jura n°7 (vélo) et
Arc Jurassien n°54
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
[i](#) [b](#) [+](#) [p](#)

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

Sainte-Croix - Tél. 024 454 25 29 - www.mayaz.ch - info@maya.ch - [f](#) [ig](#) [le](#)
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

[p](#) 30.4-21.8 : 7/7, 11h30-21h30
22.8-23.10: lu-ve 11h30-14h30 / 17h30-21h30
sa-di 11h30-21h30
[t](#) ma / 23.10-30.4
[h](#) 60 [h](#) 60
[a](#) Sainte-Croix, Col des Etroits et les Praises
[t](#) 1h20 [b](#)
Chasseron Bike n° 987 (VTT)
[i](#) [b](#) [+](#) [p](#)

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 Maunder, jambon fumé à la borne, croûte au fromage, tartare et tartes maison

Mauler Fondue, geräucherter Schinken, Käseschnitte, Tartare, hausgemachter Kuchen

Fondue made with Maunder 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 rösti, grouchti (croûte au fromage sans pain sur lit de rösti),

divers desserts et gâteaux maison. Balançoires et animaux: lapins, chèvres, cochons

*Fondue moitié-moitié, Schinken und Rösti, "Grouchti" (Käseschnitte ohne Brot auf Rösti), diverse**hausgemachte Desserts und Kuchen. Schaukel und Tiere: Kaninchen, Ziegen, Schweine*

Fondue moitié-moitié, ham and rösti, "Grouchti" (cheese with rösti), 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

Rösti-pizza, pain maison cuit au feu de bois. Vente à l'emporter : pain fait maison cuit au feu de bois

*Rösti-pizza, hausgemachtes Brot aus dem Holzofen. Take-Away-Verkauf: hausgemachtes Brot,**das über einem Holzfeuer gebacken wird*

Rösti-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 - 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. 60
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)
 Jura Bike n°3 (VTT)
 Jura n°7 (vélo)
 * 60 60

114 Les Gélinites Alt. 1300 m.

Provence - Tél. 024 434 14 38 - info@lesgelinites.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 Bratspiesse. 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 60
 • Jura Bike n°3 (VTT)
 60 60 +

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 autrichiennes, sucre, miel, jura, gerstenmalt aus giez, weizenmalt, hopfen, hafen.
 bière artisanale non filtrée
 brasserie artisanale de giez (b.a.g) SA - 1450 Giez, suisse
www.bierealpage.ch
 projet soutenu par ADNVA
 DÉVELOPPEMENT DU NORD VAUDOIS
 chalets d'alpage: dent de vaillon, le aubert, aiguilles de baulmes, le chasseron, mont aubert, le creux du van.

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

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^{er} août / 1. August-Veranstaltung / 1st 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

Yverdon-les-Bains Région
www.yverdonlesbainsregion.ch

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

Agence ADNVA
 Office du tourisme
 de Vallorbe
 Grandes-Forges 11
 CH-1337 Vallorbe
 Tél: +41 24 423 03 33
vallorbe@adnv.ch

Agence ADNVA
 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

Agence ADNVA / Office
 du tourisme d'Orbe
 Rue du Château 2
 1350 Orbe
 T 024 423 03 43
orbe@adnv.ch

Agence ADNVA /
 Office du tourisme de
 Romainmôtier
 Rue du Bourg 9
 c/o La Porterie
 1323 Romainmôtier
 024 453 38 28
romainmotier@adnv.ch



JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND
PAYS DE NEUCHÂTEL

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchateltourisme.ch



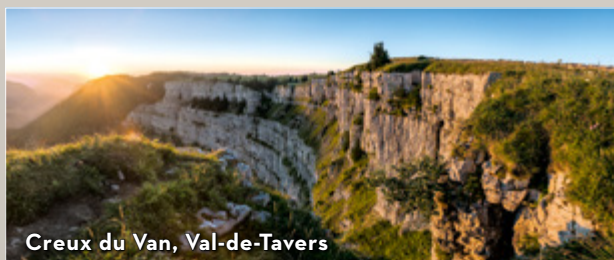
Neuchâtel



Maison blanche



La Chaux-de-Fonds



Creux du Van, Val-de-Tavers



Lac des Taillères



Gorges de l'Areuse