

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNES 2023

BERG- UND LANDGASTHÖFE

FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS



IMPRESSUM

Tourisme neuchâtelois - Avril 2023 - 1'000 exemplaires & publication web

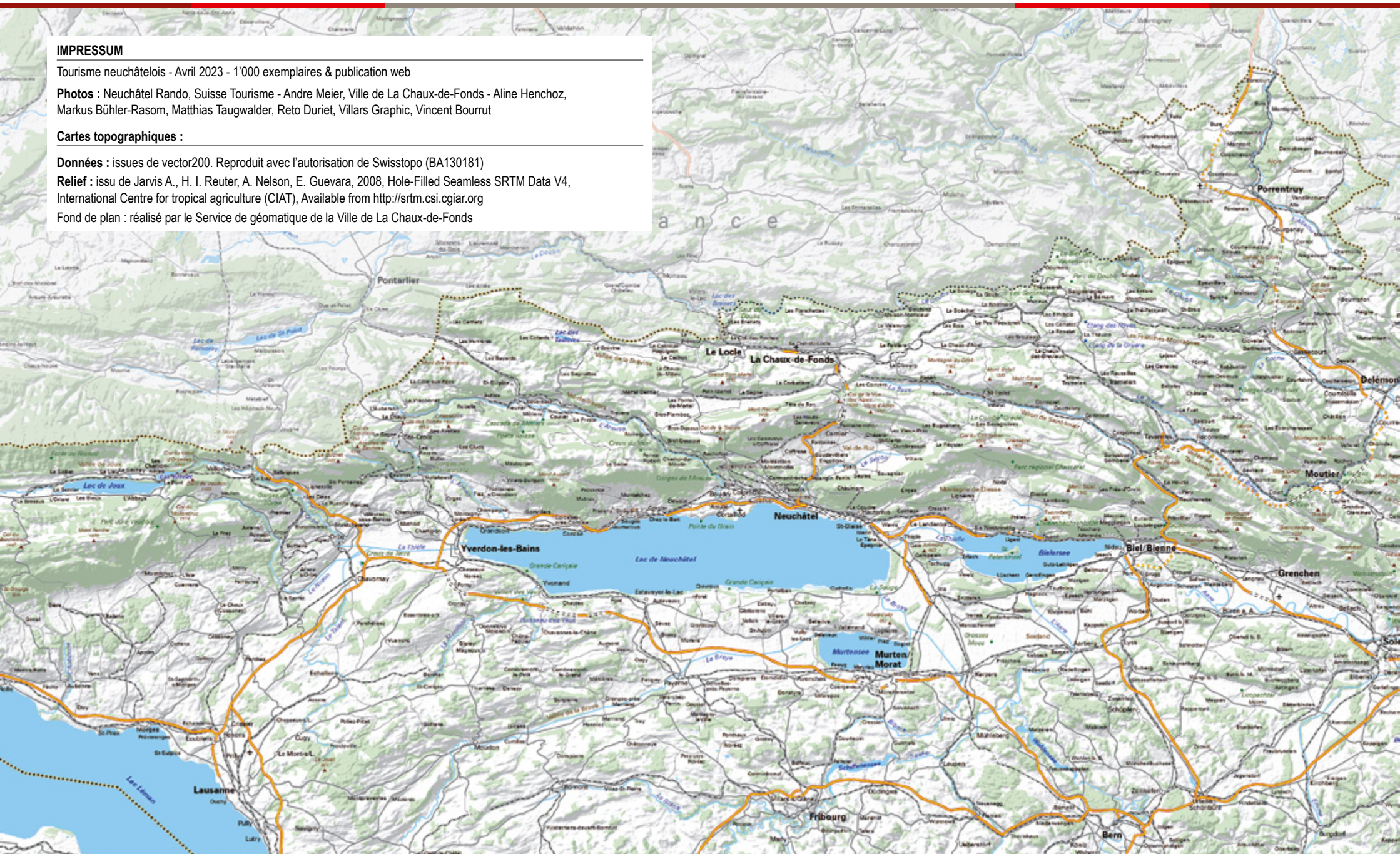
Photos : Neuchâtel Rando, Suisse Tourisme - Andre Meier, Ville de La Chaux-de-Fonds - Aline Henchoz, Markus Bühler-Rasom, Matthias Taugwalder, Reto Duriet, Villars Graphic, Vincent Bourrut

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





© Vincent Bourrut

FASCINANTES MÉTAIRIES

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

FASZINATION "MÉTAIRIES"

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

THE FASCINATION OF "MÉTAIRIES"

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



Le Parc naturel régional Chasseral fait partie des territoires d'excellence que forment les Parcs en Suisse. Il est reconnu par la Confédération depuis 2012. Son but est de préserver et mettre en valeur son patrimoine et de contribuer ainsi au développement durable de la région. Le Parc s'étend sur 470 km² et rassemble 23 communes (20 dans le canton de Berne et 3 dans le canton de Neuchâtel) engagées pour une deuxième période de dix ans depuis 2022.

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

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



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

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

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

Un projet mené en partenariat avec :



PRODUITS LABELLISÉS PARCS SUISSES

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

PRODUITS RÉGIONAUX LABELLISÉS

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

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

PRODUKTE MIT SCHWEIZER PÄRKE-LABEL

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

REGIONALE PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL

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

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

PRODUCTS BEARING THE "PARCS SUISSES" LABEL

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

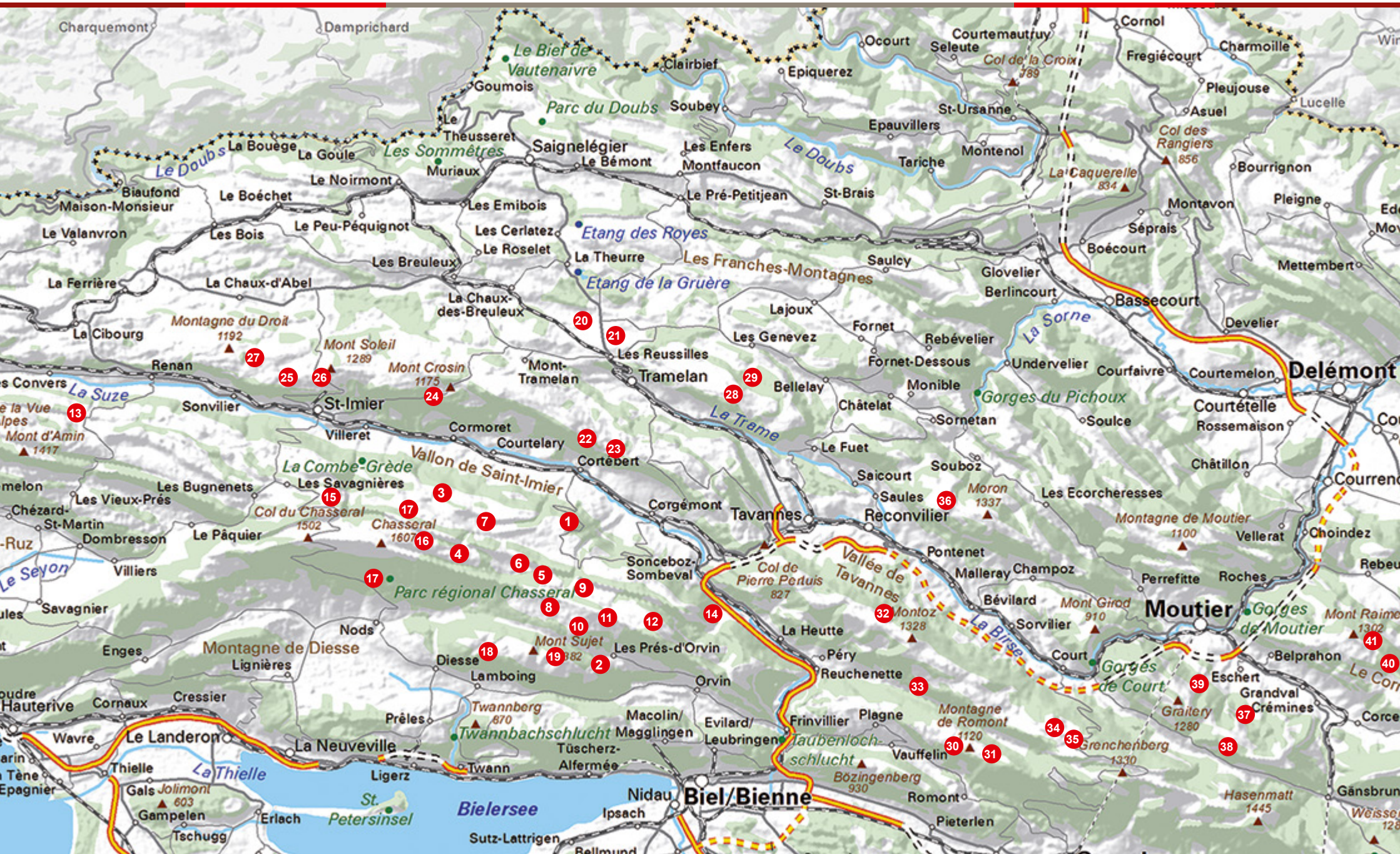
CERTIFIED REGIONAL PRODUCTS

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

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

GRAND CHASSERAL

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



GRAND CHASSERAL - Massif du 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
Près 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, divers röstis, viandes. Jeux extérieurs et intérieur. Places de parc *Freundlicher Ort, herrliches Panorama. Landhausküche und Berggerichte: Fondue im Brot, Flammkuchen, verschiedene Rösti, Fleischgerichte. Spiele für drinnen und draussen. Parkplätze*
Friendly place, superb panorama. Country cooking and mountain dishes: fondue in bread, tarts flambées, various röstis, 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 🏠 90
🚗 1 dortoir, 12 lits
🚗 2 chambres, 3 lits
Les Prés-d'Orvin
5 min. 🚗
• ViaBerna n°38 (pied)
✂ 🚗 🚗 🚗

3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

Courtélary - Famille Kämpf - Tél. 032 944 12 24

meuringue@bluewin.ch - www.metairiedemeuringue.ch - 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

GRAND CHASSERAL - Massif du 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. Enziandestillation* / Home distilled gentian Schnapps. Meat

• Fête de la mi-été / *Mittsommerfest* / Mid-Summer Festival



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

6 Pierrefeu Alt. 1252 m.

Cortébert - Alex Oppliger - Tél. 032 489 19 51

Röstis, jambon, côtelette, saucisse à rôtir, fondue, croûte au fromage. Divers menus sur demande *Rösti, Schinken, Kotelett, Bratwurst, Käsefondue, Käseschnitte. Verschiedene Menus auf Anfrage*
Rösti (fried potato), ham, cutlets, veal sausages, cheese fondue, melted cheese on toast. Choice of menus on request

• Saucisses sèches, viande séchée / *Trockenwürste, Trockenfleisch* / Dried sausages, dried meat

• Fabrication 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
Près 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 jambon - rösti sur commande

Käsefondue, kalte Platte und Schinken - Rösti auf Vorbestellung

Cheese fondue, cheese with dried meat and ham - rösti (fried potato) 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 min. 🚗
• 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

• Traditionnelle fête de la Saint-Bison, week-end avec animations et restauration (9 et 10 juin 2023)

Traditionelles Fest des Saint-Bison, Wochenende mit Unterhaltung und Verpflegung (9. und 10. Juni 2023)

Traditional Saint-Bison festival, weekend with animations and catering (9 and 10 June 2023)



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

GRAND CHASSERAL - Massif du Chasseral

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 - [f](#) 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 specialties, cordon bleu, homemade desserts
 🍷 Saucisses sèches / Trockenwürste / Dried sausages
 Paiement comptant exclusivement / Nur Barzahlung / Only cash payment

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

11 Métairie d'Evilard Alt. 1256 m.

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

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

12 Métairie Jobert Alt. 1301 m.

Orvin - Karl Bühler - Tél. 032 489 19 12 - www.jobert.ch - info@jobert.ch - [f](#) 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, entrecôte, 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. 🚶
 ❄

GRAND CHASSERAL - Massif du Chasseral

ASSIETTE :
 Chasseral

13 La Gentiane Alt. 1100 m. - [f](#) Métairie de la Gentiane

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



✂ été: mar, me
 hiver: lu, ma, me
 🏠 30 🏠 40
 🚗 Les Pontins
 1h20 min. 🚶
 2h 🚶
 • Trans Swiss Trail n°2 (pied)
 ❄

ASSIETTE :
 Chasseral

14 Métairie de Nidau Alt. 640 m.

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



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

ASSIETTE :
 Chasseral

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 - [f](#) Métairie des Plânes - [ig](#) 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)
 ❄

GRAND CHASSERAL - Massif du Chasseral

16 La Neuve Alt. 1514 m.

Nods - Markus Minder - Tél. 079 516 90 11 - 079 342 35 93

Viande grillée, fondue au fromage, assiettes froides

Gegrilltes Fleisch, Käsefondue, kalte Platte

Grilled meat, cheese fondue, cold plate

Viande séchée et fumée / *Trockenes und geräuchertes Fleisch* / Dried and smoked meat

- 8h-22h 7/7
- début novembre à mi-mai
- 30 30
- 1 dortoir, 9 lits
- Hôtel Chasseral
- 40 min. (Hotel Chasseral)
- Chasseral-Weissenstein
- Bike n°44 (VTT)
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chemin du Chasseral n°421 (pied)
-

17 Métairie de Morat Alt. 1461 m.

Cormoret - Monsieur Zimmermann - Tél. 032 751 48 22 - metairie_de_morat

Macaronis d'alpage, tartes flambées, fondue, croûte à la raclette, gâteaux, gaufres

Älpler Makkaronen, Flammkuchen, Fondue, Raclett-Brot, Kuchen, Waffeln

Macaroni of the Alps, tarts flambées, fondue, raclette crust, cakes, waffles

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

18 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)

GRAND CHASSERAL - Mont-Sujet

19 Bergerie du Bas Alt. 1282 m.

Lamboing - Josiane Barmaverain - Tél. 026 660 41 12 - 079 627 24 76

Jambon rösti, fondue, rösti royal, croûte au fromage, macaroni

Schinken-Rösti, Fondue, Königsrösti, Käseschnitte, Makkaroni

Rösti and ham, fondue, royal rösti, melted cheese on toast, macaroni

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

GRAND CHASSERAL - Montagne du Droit / Mont-Soleil

20 Ché Nou - Auberge du Hameau Alt. 1000 m.

Les Reussilles - Sven Simon & Dayana Monot - Tél. 079 602 90 69

Mijotés façon grand-mère, fondue, röstis, jambon à l'os

Geschmortes nach Grossmutter's Art, Fondue, Rösti, Knochenschinken

Grandma's stew, fondue, rösti, ham on the bone

- me-sa 11h-15h/18h-22h, di 11h-16h
- di dès 16h, lu, ma
- 40 20
- 7 chambres, 15 lits
- Tramelan
- 10-15 min.
-

21 Restaurant Guillaume Tell Alt. 1005 m.

Les Reussilles - Famille Ueltschi - Tél. 032 487 67 67 - sandraueltschijaggi@gmail.com

Fondue chinoise à gogo CHF 28.50, fondue chinoise fraîche à gogo (3 viandes) CHF 38.50,

fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH), cuisine non stop le

dimanche 11h30-20h

Fondue Chinoise à discrétion CHF 28.50, frische Fondue Chinoise à discrétion (3 Fleischsorten) CHF 38.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Rösti, Pferdesteak (CH), Nonstop-Küche am Sonntag 11.30-20 Uhr

Fondue chinoise in abundance CHF 28.50, fresh fondue chinoise in abundance (3 meats) CHF 38.50, cheese fondue, veal, rösti (fried potato), horsemeat (CH), non-stop cooking on Sundays 11.30am-8pm

Viande de baby-boeuf, saucisses sèches / *Baby-Rindfleisch, Trockenwürste* /

Baby beef, dried sausages

Lard, fromage, Tête de Moine, jambon à l'os, Damassine / *Speck, Käse, Tête de Moine, Beinschinken, Damassine* / Bacon, cheese, Tête de Moine cheese, ham on the bone, Damassine

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

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

Mont-Tramelan - Famille Hirschy - Tél. 032 487 41 86 - hirschy ranch@bluewin.ch

La Bise de Cortébert

Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibi-

lité), barbecue sur réservation (groupes), steak de bœuf sauce Whisky, fondue

Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch nach Verfüg-

barkeit), Barbecue auf Reservierung (Gruppen), Rindersteak mit Whiskysauce, Fondue

Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), barbecue on reservation (groups), beef steak with whisky sauce, 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)
-

23 Bise-de-Corgémont Alt. 1100 m.

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



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

24 Hôtel-Restaurant Chalet Mont-Crosin Alt. 1178 m.

Mont-Crosin - Felix Gerber - Tél. 032 944 15 64 - www.chalet-montcrosin.ch
info@chalet-montcrosin.ch - 📱 Hôtel, Restaurant Chalet Mont-Crosin
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)
- ✳ 📱 📶 📶 📶

25 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1180 m.

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

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

26 Le Manoir Alt. 1185 m.

Mont-Soleil - Simon Chowdhury - Tél. 032 941 23 77- 📱 @LeManoirSaintImier
www.restaurantlemanoir.ch - contact@restaurantlemanoir.ch
Bistecca (T-bone de boeuf), fondue à la tête de moine, tartare de boeuf, tagliatelle aux vongoles, buffet indien tous les 1^{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



- 🕒 9h-22h30
- ✂ di + lu dès 17h
- 🏠 70 🏠 50
- 🚗 2 chambres, 3 lits
- St-Imier
- 1 min. /
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)
- ViaBerna n°38 (pied)
- Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
- ✳ 📱 📶

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

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60
www.montsoleil.ch - info@montsoleil.ch - 📱 📶 📶
Auberge de campagne proposant des spécialités suisses, cuisine du terroir et de saison
Landgasthof mit Schweizer Spezialitäten, lokale und saisonale Küche
Country inn offering Swiss specialities, local and seasonal cuisine

- ✂ di dès 17h
- 🏠 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)
- ✳ 📱 📶

GRAND CHASSERAL - Montbautier

28 Restaurant Bellevue Les Places Alt. 1120 m.

Tramelan - Marlène Vuilleumier - Tél. 032 487 44 67
www.lesplaces.ch - restaurantlesplaces@gmail.com - 📱 Restaurant Bellevue les places
Hamburger Prestige et steak (viande de boeuf Wagyu de notre élevage, sur réservation); steak, entrecôte et filet de boeuf, jambon à l'os (de nos montagnes), fondue au fromage, croûte aux fromages + divers menus. Pensez à réserver !
Prestige-Hamburger und Steak (Wagyu-Rindfleisch aus unserer Zucht, auf Reservation); Rindfleischsteak, -Entrecote und -Filet, Beinschinken (aus unseren Bergen), Käsefondue, Käseschnitte + verschiedene Menüs. Reservierung empfohlen!
Prestige hamburger and steak (Wagyu beef meat of our farm, upon reservation); beef steak, entrecote and filet, ham of the bone (from our mountains), cheese fondue, melted cheese on toast + various menus. Reservation recommended!



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



29 Ranch Bistro Alt. 1142 m.

Tramelan - Sarah & Carsten Poppe - Tél. 032 487 44 65
www.ranch-bistro.ch - restaurant@scheidegger-ranch.ch - 📱 Scheidegger-Ranch
Spécialités campagnardes. Fondue et brunch sur réservation. Belle terrasse ensoleillée et place de jeux / *Bauernspezialitäten. Fondue und Brunch auf Reservation. Schöne sonnige Terrasse und Spielplatz* / Farmers specialities. Fondue and brunch upon reservation. Beautiful sunny terrace and children's play area

- ✂ lu et ma
- 🏠 25 🏠 40
- 30 places
- 🚗 Tramelan, le Fuet
- 1h 🚗
- ViaBerna n°38 (pied)
- ✳ 📱 📶

GRAND CHASSERAL - Montagne de Romont

30 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

Plagne - Famille Criblez - Tél. 032 525 36 67 - met.plagne@gmail.com  Métairie de Plagne
Spécialités campagnardes avec les produits de la région et de la ferme : fondue, röstis/gratin, côtelette/steaks, saucisse à rôtir, jambon, croûte au fromage, assiettes froides / *Ländliche Spezialitäten mit regionalen und eigenen Produkten: Fondue, Röstis/Gratin, Kotelett/Steak, Bratwurst, Schinken, Käseschnitte, kalte Platten* / Country specialities with regional and farm products: fondue, röstis/gratin, chop/steak, fried sausage, ham, melted cheese on toast, cold platters

 Jus de pomme, liqueur, eau de vie, saucisse sèche, confitures
Apfelsaft, Likör, Weinbrand, Trockenwurst, Konfitüren
Apple juice, liqueur, brandy, dry sausage, jams

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

31 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 Bauerteller
Hash browns, fried sausages, chops, fondue, cold country platter
 Saucisses paysannes et sèches / *Bauern- und Trockenwürste* / Country and dried sausages

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

GRAND CHASSERAL - Montoz

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 / *Metzgete Oktober-November*
Butcher's pork platter October-November

 ma et me
 25  25
 Malleray, Reconviplier
 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. 
 BIO  

GRAND CHASSERAL - Montoz

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, entrecôte «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)


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)
 

GRAND CHASSERAL - 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. 
 

GRAND CHASSERAL - 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. 


GRAND CHASSERAL - Graiterie

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

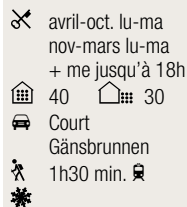
Farmers specialities, ham, rösti (roasted potato), salads. Payment by card possible

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.

39 Auberge du Graiterie Alt. 1186 m.

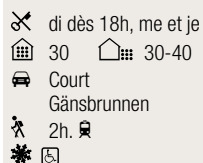
Court - Chez Thérèse et Frédy - Tél. 032 493 27 11 - juragourmand.ch/aubergedugraiterie

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

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

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

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



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

GRAND CHASSERAL - Raimeux

40 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.

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

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

Œufs de la ferme, saucisses sèches / *Eier vom Hof, Trockenwürste*
Farm eggs, dried sausages

Feu / *Feuer* / Fire



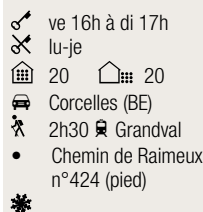
me et je
40 60
Corcelles
1h15 min.
• Chemin de Raimeux
n°424 (pied)

41 Restaurant le Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Famille Freiburghaus - Tél. 032 493 28 07 - le Signal - restaurant_le_signal
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



ve 16h à di 17h
lu-je
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
- 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.grandchasseraltourisme.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 specialities, tripe, homemade desserts

 novembre à fin-avril

 me

 40  40

 Mont-de-Buttes, Buttes

 30 min. 

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

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

 01.11 - 30.04

 100  100

 Buttes, Sainte-Croix (VD)

 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

 je, di 9h-17h

 ve, sa 9h-24h

 lu, ma, me, je soir, di soir

 27.2-9.3 / 3-16.7

 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 - www.restaurant-lesplanes.ch - brasserielesplanes@gmail.com - [ig](#)
Filets mignons et croûte aux morilles, entrecôte 1^{ère} beurre des Plânes, bavette à l'échalotte, fondue, ribs de sanglier caramélisés au miel. Place de jeux pour les enfants, piste de pétanque, carnotzet à louer / *Filets Mignon und Kruste mit Morcheln, Entrecôte 1^{ère} Plânes Butter, Schalottenflankensteak, Fondue, Wildschweinrippchen mit Honig karamellisiert. Kinderspielplatz, Boulespiel-Piste. Carnotzet zu vermieten* / Filets mignon and crust with morels, entrecote steak 1^{ère} with butter Les Plânes, shallot flank steak, fondue, honey-caramelized boar ribs. 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, vol-au-vent de röstis, planchettes, malakoff, langue de boeuf. Röstis-jambon le jeudi
Käsegerichte, Röstis Vol-au-vent, Planken, Malakoff, Rinderzunge. Röstis-Schinken am Donnerstag
Cheese dishes, vol-au-vent of röstis, planks, malakoff, beef tongue. Röstis-ham on Thursday
 Journées spéciales traditions / *Besondere Tage Traditionen* / Special days traditions

 ma

 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 - www.buvettelabaronne.ch - gene.canciani@gmail.com - [f](#)
Soupe, jambon, röstis, fondue, croûte au fromage, planchettes, salades, lentilles saucisson
Suppe, Schinken, Rösti, Käsefondue, Käseschnitte, kalte Platte, Salaten, Linsen Wurst
Soup, ham, rösti, fondue, cheese on toast, assorted cold dishes, salads, lentils sausage
 Pain au feu de bois / *Brot im Holzofen* / Breads in wood oven
 Journées à thèmes durant l'année
Thementage während des ganzen Jahres
Themed days during the year

 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 Felsenziirkus "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 -  
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

-  mi-mai à mi sept 7/7 9h-23h
-  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 oct.
-  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
Se renseigner par téléphone au 032 835 12 72 pour les horaires d'ouverture !
Bitte erkundigen Sie sich unter dieser Nummer: T. 032 835 12 72 über die Öffnungszeiten!
For information on opening hours, please contact: T. 032 835 12 72!

-  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». Dimanche
midi : un menu en plus de la carte
Länderspezialitäten. Mittwoch: Zunge mit Kapernsauce. Hausbrot und -Kuchen. Sonntagmittag: ein Menü zusätzlich zur Speisekarte
Rustic specialities. Wednesday: veal tongue with caper sauce. Homemade bread and pies. Sunday
lunch: a menu in addition to the menu

-  01.10 - 01.05
-  50  40
-  Gorgier
-  2h45 

56 Auberge du Plan-Jacot Alt. 542 m.

Bevaix - Tél. 032 846 32 70 - www.planjacot.ch
Filet de boeuf suisse, 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, Auswahl an Fleischgerichte, hausgemachte Rösti, Seefisch, Käsefondue (4 Sorten), saisonale Pilzgerichte, vegetarische Gerichte, Jagdgerichte in der Saison, hausgemachte Desserts* / Beef tenderloin in salt crust, various meats, homemade röstis, lake
fish, cheese fondue (4 sorts), seasonal mushroom dishes, vegetarian dishes, hunting dishes in
season, homemade desserts

-  di dès 17h, lu, ma
-  60+32  120
-  Bevaix, Gorgier
-  20 min. 
-  

57 Métairie de la Fruitière Alt. 1235 m.

Bevaix - Tél. 032 835 14 62
Spécialité Vacherin mont d'or sur röstis dans sa boîte, raclette, fondue, tomme chaude dans sa
feuille de brique, röstis, croûte au fromage, croûte forestière
*Spezialität Vacherin mont d'or auf Rösti in der Box, Raclette, Fondue, warmer Tomme im 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

-  dès le 3.5
-  lu 15h30 au me 10h
-  36  50
-  Bevaix, Gorgier
-  2h10 

58 Restaurant de la Truite Alt. 617 m.

Champ-du-Moulin - Tél. 032 855 11 34 - www.la-truite.ch - 
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 - 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 neuchâteloise), sur réservation min. 10 pers. Pizza, menu du jour.
Fondue bourguignonne et chinoise s. commande, tripes à la neuchâteloise (oct. à fin mars)
Gâteau au beurre (Neuenburger Spezialität), auf Reservierung mind. 10 Pers. Pizza, Tagesmenü. Burgunder und chinesisches Fondue s. bestellen, Kutteln à la neuchâteloise (Okt. bis Ende März)
Gâteau au beurre (Neuchâtel specialty), on reservation min. 10 pers. Pizza, menu of the day.
Burgundy and Chinese fondue on order, tripe à la neuchâteloise (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 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
Spécialités du terroir. Cuisine de saison, maison et de la région. Jambon à l'os, röstis et frites
maison, fondue, croûtes au fromage, desserts maison, chasse en saison. Propositions pour
banquets / *Regionalen Spezialitäten. Saisonale, hausgemachte Küche aus der Region. Bein-
schinken, Hausgemachte Rösti und Pommes, Fondue, Käseschnitte, Hausgemachte Desserts. Jagd während der Saison. Bankette Vorschläge* / Local specialties. Seasonal, homemade and
local cuisine. 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-Cœurrie Alt. 1309 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 56

www.grand-coeurrie.ch

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
- 🏠 1 dortoir, 8 lits + 🚿 1
- 🏠 1 dortoir, 4 lits + 🚿 2
- 🏠 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: hauseigene 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 et
chaque jeudi soir une spécialité à gogo. Jeux pour enfants / *Rösti, Fleischspezialitäten, ländliche und*
saisonale Spezialitäten. Jeden Samstag, Hühnchen mit Morcheln und jeden Donnerstagabend eine
Spezialität in Hülle und Fülle. Spiele für Kinder / Rösti, meat, country and season's specialities. Each

Saturday, chicken with morels. and every Thursday evening a specialty galore. 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
26.02 au 10.03.2024
- 🏠 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.
- 🏠 40 🏠 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
1 sem. déc. / 2 sem. janv.
2 sem. juil.
- 🏠 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 - Tél. 078 916 01 96 -

chantal2436@icloud.com

Spécialités campagnardes. Grande carte de glaces et desserts maison

Ländliche Spezialitäten. Umfangreiche Eiskarte und Hausgemachte Desserts

Country specialties. Large icecream menu and homemade desserts

🔪 Thé dansant 1 dimanche p. mois / *Tanztee 1 Sonntag p. Monnat* / Tea dance 1 Sunday p. month

🏠 Fromage Le Moron

- 🔑 7/7 juin à septembre
- ✂ lu, ma (octobre à mai)
janvier fermeture annuelle
- 🏠 60 🏠 60
- 🚗 Les Planchettes,
La Chaux-de-Fonds
- ⌚ 15 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 (sum-
mer), iced soufflé with kirsch, homemade cakes

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

71 Relais du Mont-Dar Alt. 1230 m.

La Sagne - Tél. 032 853 20 74 - www.montdar.ch -

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 Relais de la Vue des Alpes Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 852 08 65

Spécialités campagnardes

Ländliche Küche, Spezialitäten

Rustic specialities

☞ Pain, pâtisseries / Brot, Patisserie / Bread, cakes

🏠 60 🏠 70
🚗 La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel
🚶 2 min. 🚗 sur demande
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
☼ ☞ ☞

73 La P'tite Ferme Alt. 1110 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)
☼

74 Auberge du Mont Cornu Alt. 1100 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 968 76 00 -  

www.aubergemontcornu.ch - contact@aubergemontcornu.ch

Fondue aux fromages du Mont-Cornu et cornet à la crème maison. Produits régionaux

Käsefondue und hausgemachte Sahnetüte. Regionale Produkte

Cheese fondue and homemade cream cone. Regional products

☼ Vins, spiritueux, fondue, charcuterie, attriaux

Weine, Spirituosen, Fondue, Charcuterie, Attriaux

Wines, spirits, fondue, charcuterie, attriaux

☞ me, ve 11h30-14h30 /
18h30-23h30
sa 11h30-23h30
di 11h30-17h
✂ lu, ma / 23.12-01.03.24
🏠 60 🏠 60
🚗 La Chaux-de-Fonds,
30 min. 🚗 sur demande
☼ ☞ ☞

75 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. /
☼ ☞ ☞ ☞

76 Métairie du Landeron (du Haut) Alt. 937 m.

Enges - Tél. 032 757 12 72

Fondue, saucisse à rôtir, attriaux, jambon, röstis, assiette froide. Parc avec chèvres et poneys

Käsefondue, Bratwurst, «Attriaux», Schinken, Rösti, kalte Platte. Park mit Ziege und Ponys

Fondue, roasted sausage, «attriaux», ham, rösti, assorted cold dishes. Park with goats and ponies

☞ je-sa 10h-21h30
di 9h30-18h
✂ me
1^{er} août
🏠 18 🏠 24
🚗 Enges (Lor del)
10 min. 🚗
☼ ☞ ☞

PAYS DE NEUCHÂTEL

77 Métairie de Chuffort Alt. 1225 m.

Lignièrès - 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
🚗 Lignièrès
1h10 min. 🚗
☼ ☞ ☞

78 Métairie de l'Isle Alt. 1352 m.

Lignièrès - 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, Rahmcoronet, Eissoufflé mit Absinth, Eisbecher (im Sommer) / Sirloin steak homemade sauce "café de Paris", homemade "cordon-bleu", assorted cold dishes, double 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.

79 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, locale produce

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

☼ gruyère, jambon, saucisse sèche / Greyerzer 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 !


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

80 Buvette de la Petite Combe Alt. 895 m.

Le Pâquier - 079 314 76 23 - 

Assiette Chasseral, saucisson grillé, röstis

"Chasseral" Teller, gegrillte Wurst, Rösti

"Chasseral plate", grilled sausage, rösti

☞ bricelets, confitures / Bricelets und Marmeladen / bricelets and jams

☼ à partir de 4 personnes / ab 4 Personen / from 4 persons

✂ lu, ma
4 sem. (se renseigner)
🏠 20 🏠 20
🚗 Le Pâquier
1h 🚗
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
☼ ☞ ☞



81 La Bonne Auberge Alt. 1095 m.

Le Pâquier - Tél. 032 853 24 12 - [f](#)

www.bonneauberge.ch - info@bonneauberge.ch

Mets au fromage, propositions quotidiennes de viandes et de poissons, desserts maison, spécialités portugaises et suisses. Mets principalement servis sur plat

Käsegerichte, tägliche Fleisch- und Fischgerichte, hausgemachte Desserts, portugiesische und schweizerische Spezialitäten. Gerichte, die hauptsächlich auf einem Teller serviert werden
Cheese dishes, daily meat and fish proposals, homemade desserts, Portuguese and Swiss specialities. Dishes mainly served on a dish

ASSIETTE !
Chasserat

- ✂ ma
- 🏠 80 🏠 40
- 🚪 4 chambres, 8 lits
- 🚗 Le Pâquier
- ⌚ 15 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿 🍷 🍴 🍺

82 Métairie du Fornel-du-Haut Alt. 1225 m.

Le Pâquier - Tél. 079 213 92 64 - [i](#) [f](#) [t](#) [v](#)

www.fornel.ch - fornelduhaut@gmail.com

Restauration du terroir, fondues, roestis, filets mignons, entrecôte de boeuf et cheval, diverses sauces 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, Rösti, Waldfilets Mignons, Rind- und Pferdesteak, verschiedene selbstgemachte Saucen, Landschinken, Kaltplatten, Suppen und Salate, neuenburger Wurst, Meringue, hausgemachte Desserts. Sonntagmittagsmenu. Okt: Jagd. Nov: St-Martin / Local cuisine, fondue, röstis, Mushroom sauce filet mignon, beef and horse steak, various home-made sauces, 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)

🍴 Mets aux chanterelles (août-sept). Ouverture de la chasse : sanglier à la broche (dernier sam. de sept.) / Pfifferlinggerichte (August-Sept.). Eröffnung der Jagd: wild boar on the spit (letzten Sam. im Sept.) / Chanterelle dishes (August-Sept.). Opening of the hunt: wild boar on the spit (last Sat. in Sept.)

- ✂ lu-ma
- 🏠 20.11-05.01.24
- 🏠 60 🏠 80
- 🚪 1 chambres, 4 lits
- 🚗 Le Pâquier/St-Imier
- ⌚ 25 min. 🚗 Bugnenets/Savagnières
- 🌿 🍷 🍴 🍺

83 Métairie de Clémesin Alt. 1050 m.

Villiers - Tél. 032 853 14 18 - www.clemesin.ch - bc2.clemesin@gmail.com - [f](#) [i](#)

Cuisine du terroir, salle à manger avec vue sur le four à pain et la cheminée.

Parking de nuit pour camping-car

Lokale Küche, Speisesaal mit Blick auf den Brotfen und den Kamin.

Nachtparkplatz für Wohnmobile

Terroir cuisine, dining room with view on the brick bread oven and the fireplace.

Overnight parking for motorhomes

🍷 Pain, bricelets, sauce à salade

🍴 Miel, fromage, saucisses sèches

- ✂ ma, me
- 🏠 50 🏠 60
- 🚗 Villiers 5 min.
- ⌚ 45 min. 🚗
- 🌿 🍷 🍴 🍺

84 Métairie d'Aarberg Alt. 1265 m.

Villiers - Tél. 032 751 34 22 - [f](#) [i](#)

www.metairie-aarberg.ch - metairie.aarberg@gmail.com

Métairie authentique avec cuisine du terroir

Authentischer Alm-Gastbetrieb mit regionalen Spezialitäten

Local-style family inn offering local specialities

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

LÉGENDES LEGENDEN LEGENDS

- ✂ Fermeture / Ruhetag / Closed on
- 🔑 Ouverture / Öffnen / Opening
- 🏠 Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen / Number of indoor seats
- 🏠 Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen / Number of outdoor seats
- 🚪 Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten / Number of room(s) - bed(s)
- 🚪 Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten / Number of dormitory(ies) - bed(s)
- 🚗 Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stroh / Sleep on straw
- 🚗 Accès en voiture depuis (localité)
Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)
Accessible by car from (location)
- 🚶 Accès à pied depuis un transport public
Zugang zu Fuss ab öffentlichen Transportmitteln
Accessible on foot from public transports
- 🚂 Train / Zug / Train
- 🚌 Bus / Bus / Bus
- 🚡 Funiculaire / Standseilbahn / Funicular railway
- 🪑 Télésiège / Sessellift / Chair-lift
- ♿ Établissement adapté / Behindertengerechtes Etablissement / Accessible to disabled
- 🚽 Toilettes adaptées / Behindertengerechtes WC / Toilets for disabled
- 🏠 Vente de produits "Maison"
Verkauf von hausgemachten Produkten
Homemade products for sale
- 🏠 Vente de produits du terroir labélisés
Verkauf von labelisierten Regionalprodukten
Local produce for sale
- 🍷 Brunch / Brunch / Brunch
- 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
- [f](#) Facebook [v](#) Youtube [p](#) Pinterest [t](#) Tweeter [i](#) Instagram [t](#) Tripadvisor

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Tourisme neuchâtelois - www.neuchatel-tourisme.ch

Littoral

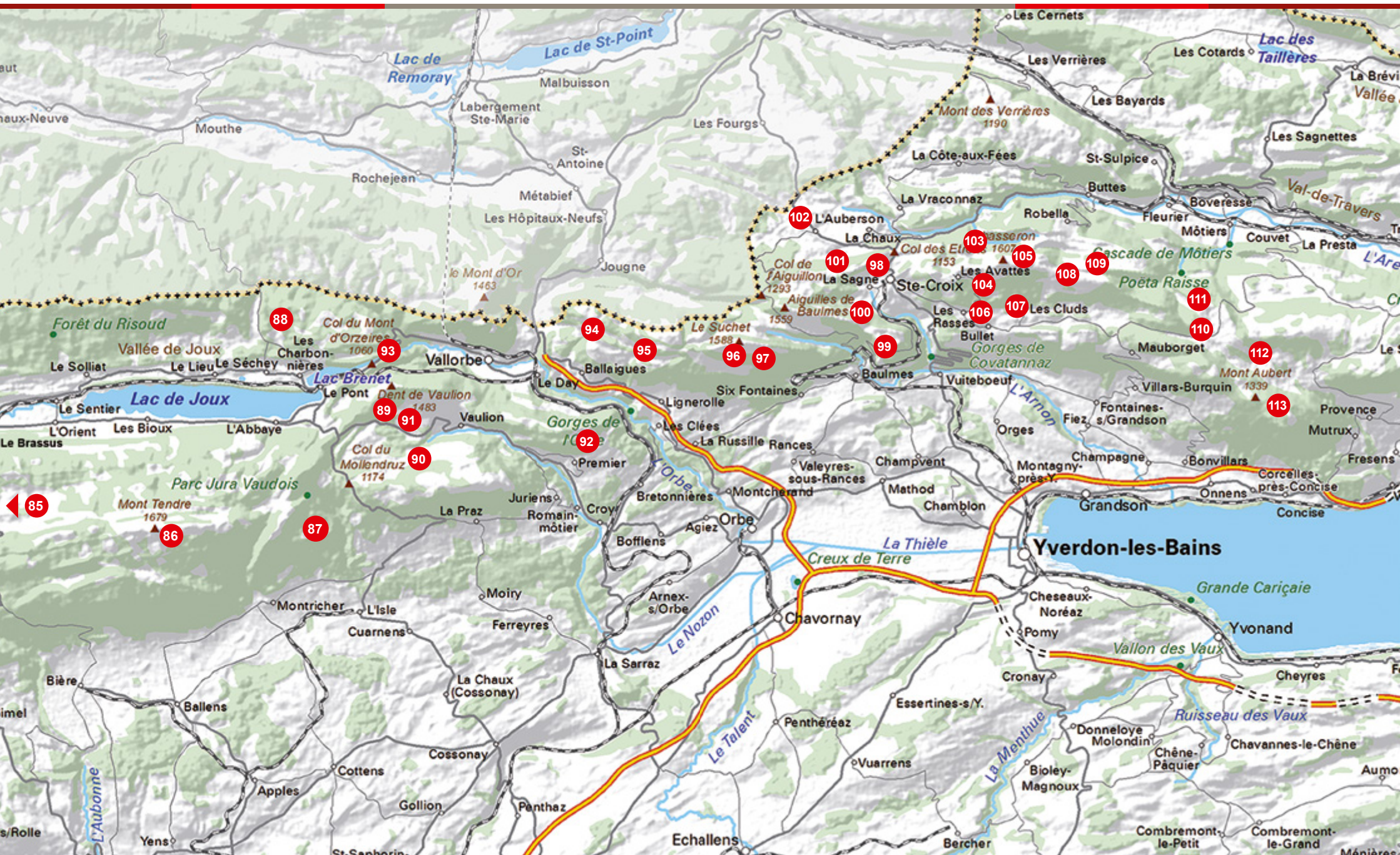
Place du Port 2
CH-2001 Neuchâtel
T. +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch

Montagnes

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



VAUD
VALLÉE DE JOUX
NORD VAUDOIS



VALLÉE DE JOUX

85 Chalet du Pré-aux-Veaux Alt. 1341 m.

Le Brassus - Tél. 021 845 52 96 -   

Fondue, croûtes, mijoté de bœuf aubrac, saucisse à rôti de bœuf, röstli aux morilles ou champignons, dessert maison. Sur réservations, pour groupes: entrecôte à la cuisson lente *Käsefondue, Käseschnitte, Rindfleischintopf Aubrac, Rindsbratwurst, Röstli mit Morcheln oder Pilzen, hausgemachtes Dessert. Auf Voranmeldung für Gruppen: niedergegartes Rippensteak* Cheese fondue, cheese on toast, stewed beef, beef sausages, röstli with morels or mushrooms, homemade dessert. On reservation for groups: slow cooking rip steak
 Viande de bœuf Aubrac labellisée Bourgeon Bio

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

86 Buvette du Mont Tendre Alt. 1615 m.

Montricher - Tél. 021 864 37 19 - Tél. 078 739 59 47 - 

www.buvette-mont-tendre.ch - claudecrottaz@hotmail.ch

Röstis et fondue. Cuisine au feu de bois. Proche du plus haut point du Jura suisse: Le Mont-Tendre / *Röstli, Käsefondue, Gerichte vom Holzgrill. In der Nähe des Mont-Tendre, der höchsten Erhebung des Schweizer Juras* / Röstli 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)


87 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, Röstli, Älplermagronen,, Pilzschnitte, Röstiflette, Himbeerkuchen, Doppelcreme Baiser. 10 Gehmin. vom Aussichtspunkt Croix de Châtel* Röstli, 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)
  

88 Le Chalottet Alt. 1198 m.

Les Charbonnières - Tél. 079 471 17 48

www.lechalottet.ch - info@lechalottet.ch -  

Croûtes au fromage, fondue, röstli, saucisse à rôti *Käseschnitte, Käsefondue, Röstli, Bratwurst* Cheese on toast, cheese fondue, röstli, sausages

 Fromage, tomme, sérac, beurre, yogurts, charcuterie / *Käse, Berglandkäse, Rohziger, Butter, Joghurt, Wurstwaren* / cheese, tomme cheese, serac cheese, butter, yoghurts, cold meat

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

NORD VAUDOIS - Romainmôtier

89 Chalet de la Dent de Vaulion Alt. 1450 m.

Vaulion

Fondues, croûtes au fromage et champignons, pâtes du chalet *Fondues, Käseschnitten mit Pilzen und Älplermagronen* Fondues, cheese and mushroom crusts, pasta «chalet» style

 mai à octobre
7/7, 9h-22h
 90  70
 Vaulion
 1h 
 

90 La Breguettaz Alt. 1080 m.

Mont-la-Ville - Tél. 021 843 29 60

www.labreguettaz.ch - labreguettaz@bluewin.ch -   

Röstli, fondue, viande sur ardoise. Place de jeux pour enfants *Röstli, Käsefondue, Fleisch auf heissem Stein. Kinder Spielplatz* Röstli, 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, Col du Mollendruz
 1h30 
  

91 Auberge du Morez Alt. 1200 m.

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

Bistronomie, côte de bœuf rassie sur os, poêlon d'entrecôte. Balançoires pour les enfants *Bistronomie, Rindersteak auf den Knochen altbacken. Kinderschaukel* Bistronomie, prime rib bone staled. Swings for children

 di soir, lu et ma
 80  25
 Vaulion


92 Le Chalet des Auges Alt. 1063 m.

Premier - Tél. 079 607 38 88 - www.chaletdesauges.ch - buvettedesauges@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 (sauf jours fériés)
 40  60
 Premier
 30 min. 
 

NORD VAUDOIS - Vallorbe

93 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 
  

NORD VAUDOIS - Vallorbe

94 Le Chalet des Cernys Alt. 1170 m.

Ballaigues - Tél. 021 843 26 75 - www.lescernys.ch
lescernys@lescernys.ch - [f](#) [ig](#) [escernys_chalet](#)
Croûte au fromage, fondue, tomme des Cernys, rösti au vacherin. Brunch et raclette sur demande
Käseschnitte, Käsefondue, tomme des Cernys Vacherin – Rösti. Brunch und Käse Raclette
Cheese and toast, cheese fondue, tomme des Cernys, rösti with vacherin cheese. Brunch and cheese raclette
 Se renseigner

1^{er} mai au 21 octobre
7/7, 11h-23h
 90 90
 Ballaigues
 30 min.
• Jura Bike n°3 (VTT)

95 Le Chalet de la Thiolle Alt. 1152 m.

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

25 avril à fin octobre
 50 80
 Lignerolle, La Bessonaz
 1h
• Crêtes du Jura n°5 (pied)

NORD VAUDOIS - Orbe et environs

96 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
 Se renseigner

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

97 La Mathoulaz Alt. 1144 m.

Rances - Tél. 024 441 01 14 - lamathoulaz@gmail.com - [f](#) [ig](#) [ig](#)
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-Pastetli mit Pilze, "Café Gourmand"
3 different sort of "Tomme" cheese with bacon, various cheese fondue, cheese on toasts, rösti vol-au-vent, "Café gourmand"

7/7, 1^{er} mai au 9 oct.
lu-sa 10h30-22h30
di 10h30-22h
 60 30
 Rances et Baulmes
 1h15

NORD VAUDOIS - Sainte-Croix-Les Rasses

98 Gîte rural du Mont-des-Cerfs Alt. 1235 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 24 69 - Tél. 078 635 71 85 - [f](#) [ig](#) [le_mont_des_cerfs](#)
www.lemontdescerfs.ch - info@lemontdescerfs.ch
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-Pastetli mit Pilze, "Café Gourmand"
3 different sort of "Tomme" cheese with bacon, various cheese fondue, cheese on toasts, rösti vol-au-vent, "Café gourmand"

7/7 (été) lu, ma (hiver)
11h-22h
 mi-nov. à mi-déc.
mi-mars à mi-avril
 60
 1 dortoir, 14 lits
Sainte-Croix
 1h
• Jura n°7 (vélo)
Jura Bike n°3 (VTT)

NORD VAUDOIS - Sainte-Croix/Les Rasses

99 Grange-Neuve Alt. 1356 m.

Baulmes [ig](#) [f](#) Chalet restaurant de Grange-Neuve [ig](#) [chalet_restaurant_grangeneuve](#)
Tél. 024 459 11 81 - www.chaletgrangeneuve.ch - info@chaletgrangeneuve.ch
Croûtes au fromage, fondue, assiettes froides, salades, glaces artisanales, meringues et cornets à la crème / *Käseschnitte, Käsefondue, kalte Teller, Beefsteak Tartare, Meringues (Baiser), Cornets mit Rahm* / Cheese on toasts, assorted cold dishes, cheese fondue, Tartare steak, meringue, cones with whipped cream

début mai à fin-octobre
9h-23h
 120 100
 30 lits
 Baulmes et Sainte-Croix
 2h30
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
Jura Bike n°3 (VTT)

100 Chalet Restaurant du Mont de Baulmes Alt. 1271 m.

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

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

101 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.

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

102 Hôtel-Restaurant de la Grand'Borne Alt. 1110 m.

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

ve soir, sa, di midi
lu à ve midi
 70 50
 14 chambres, 30 lits
 3
 L'Auberson - Les Fourgs (F)
 1h30
• Via Francigena n° 70
proche Jura n°7 (vélo) et
Arc Jurassien n°54
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)

NORD VAUDOIS - Sainte-Croix/Les Rasses

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

Sainte-Croix - Tél. 079 526 84 71 - www.mayaz.ch - info@maya.ch - [f](#) [ig](#) [oe](#)
 Rösti Mayaz, croûte au fromage, fondue, tomme, gratins, assiettes froides, salades chalet, tartare
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

3 mai au 17 septembre
 10h30-21h30
 ma
 60 60
 Sainte-Croix, Col des
 Etroits et les Praises
 1h20
 Chasseron Bike n° 987 (VTT)

104 Chalet-Restaurant Les Avattes Alt. 1450 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 36 83 - [oe](#) [f](#) [ig](#) [restaurantlesavattes](#)
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 : ve au ma
 9h30 à 22h30
 hiver : selon horaires
 remontées mécaniques
 me-je / fermeture annuelle:
 se renseigner
 60 35
 Les Rasses (en été)
 1h20
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)
 Chasseron Bike n° 987 (VTT)

105 Hôtel-Restaurant du Chasseron Alt. 1607 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 23 88
www.chasseron.ch - hotelduchasseron@gmail.com - [f](#) [ig](#) [oe](#)
 Fondue au Mauler, jambon fumé à la borne, croûte au fromage, tartare et tartes maison
Mauler Fondue, geräucherter Schinken, Käseschnitte, Tartare, hausgemachter Kuchen
 Fondue made with Mauler sparkling wine, local smoked ham, cheese crust, tartare, homemade tarts

me-sa 10h-22h, di 9h-17h
 juillet-août ma-sa 10h-23h
 di 9h-17h
 fin mars à début mai
 mi-nov. à fin déc. (en fonction
 des conditions d'enneigement)
 110 30
 2 dortoir, 20 lits
 4 chambres, 18 lits
 Les Rasses
 2h
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)
 Chasseron Bike n° 987 (VTT)

106 Hôtel-Restaurant Les Planets Alt. 1100 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 13 56 - www.hotel-lesplanets.ch - info@hotel-lesplanets.ch - [f](#) [ig](#)
 Viandes, poissons, pâtes, fromages et spécialités de champignons
Fleisch, Fisch, Pasta, Käse und Pilzspezialitäten
 Meat, fish, pasta, cheese and mushroom specialties

ma-di 8h-24h
 120 110
 10 chambres, 15 lits
 Sainte-Croix, Les Rasses
 5 min.
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)
 Chasseron Bike n° 987 (VTT)

NORD VAUDOIS - Sainte-Croix/Les Rasses

107 Restaurant Les Cluds Alt. 1218 m.

Bullet - Tél. 024 454 25 94 - [ig](#) [oe](#) [f](#) Restaurant les CLUDS
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

ma-di 9h-23h
 lu fériés
 24-30 avril / 6-27 nov.
 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)

NORD VAUDOIS - Grandson

108 La Grandsonnaz-Dessus Alt. 1486 m.

Bullet - Tél. 024 454 23 62 - [oe](#) [f](#) La Grandsonnaz-Dessus
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 au 10 octobre
 45 80-100
 1 chambres, 6 lits
 Bullet et Les Cluds
 1h30
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)
 Jura Bike n°3 (VTT)

109 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

mai à octobre
 50 70
 Bullet, Les Cluds et
 La Gransonnaz dessus

110 Restaurant La Combaz Alt. 1223 m.

Bullet - Tél. 024 436 11 53- [oe](#) [f](#) Chalet La Combaz
 Beignets au fromage, croûtes au fromage, jambon à l'os, tartare de boeuf, assiette froide,
 fondue, tartes «maison» / *Käse-Beignets, Käseschnitte, Beinschinken, Rindertartar, kalte Teller,*
Käsefondue, hausgemachte Tartes / Cheese fritters, cheese crust, ham on the bone, beef tartar,
 assorted cold dishes, cheese fondue, homemade pies

2 mai à fin octobre
 ma-di 9h00-22h00
 lu, di soir
 50 40
 Couvet, Mauborget
 Provence, Ste-Croix
 45 min.
 • Crêtes du Jura n°5 (pied)
 Jura Bike n°3 (VTT)

111 La Ronde Noire Alt. 1296 m.

Romairon - Tél. 024 436 22 61 - [f](#) rondenoire [i](#) Ronde noire
Cuisine du terroir au feu de bois, fondue, pains maison. 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
[i](#) Miel, tisanes, sirops, confitures / *Honig, Kräutertees, Sirupe, Konfitüren*
Honey, herbal teas, syrups, jams
[i](#) Expositions d'artistes et d'artisans, concerts occasionnels / *Ausstellungen von Künstlern und Kunsthandwerkern, gelegentlich Konzerte* / Arts and craft exhibitions, occasional concerts

[i](#) mi-octobre - printemps (selon météo)
10h-22h
[i](#) printemps - début octobre
ma
[i](#) 42 [i](#) 30
[i](#) 2h [i](#)
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
Jura Bike n°3 (VTT)
accessible en ski de fond
[i](#) [i](#) [i](#)

112 Restaurant Les Rochat Alt. 1164 m.

Provence - Tél. 024 434 11 61 - [i](#) [f](#) Café-Restaurant les Rochats
[www.restaurantlesrochat.ch](#) - [info@restaurantlesrochat.ch](#)
Filets mignons aux champignons ou morilles, röstis, salade d'été, Menu de chasse dès la mi-sept. Spécialités selon saison. Réservation par téléphone uniquement
Filet-Mignon mit frischen Pilzen, Röstis, Sommersalat, Wildspezialitäten ab Mitte Sept. Spezialitäten je nach Jahreszeit. Nur telefonische Reservierung
Pork fillet fresh mushrooms, röstis, summer salad, Game dishes from mid-sept. Seasonal specialities. Reservation by phone only

[i](#) me-sa 9h-23h
di 9h-17h
[i](#) 90 [i](#) 60
[i](#) 2 dortoirs, 10 et 20 lits
[i](#) Provence, Couvet,
Ste-Croix
[i](#) 1h. [i](#)
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
Jura Bike n°3 (VTT)
Jura n°7 (vélo)
[i](#) [i](#) [i](#)

113 Les Gélinittes Alt. 1300 m.

Provence - Tél. 024 434 14 38 - [info@lesgelinittes.ch](#) [i](#) [f](#) Les Gélinittes
Potée aux champignons, Paillason 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, "Paillason vaudois", morel vol-au-vent, cheese dishes, daily menu, barbecues on Sundays. During the season: Nettle soup, pea soup, game dishes upon reservation.

[i](#) Avril à septembre
me-sa 9h-23h
di 9h-18h
[i](#) di soir, lu, ma
[i](#) 60 [i](#) 60
[i](#) 1 dortoir, 10 lits
[i](#) Mutrux
[i](#) 45 min [i](#)
• Jura Bike n°3 (VTT)
[i](#) [i](#) [i](#)

LÉGENDES LEGENDEN LEGENDS

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

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Vallée de Joux [www.myvalleedejoux.ch](#) Yverdon-les-Bains Région (Nord vaudois) [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 ADNV /
Office du tourisme de
Vallorbe
Tél: +41 24 423 03 33
[vallorbe@adnv.ch](#)

Agence ADNV / 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 ADNV / Office
du tourisme d'Orbe
Rue du Château 2
1350 Orbe
Tél: +41 24 423 03 43
[orbe@adnv.ch](#)

Agence ADNV / Office
du tourisme de
Romainmôtier
Rue du Bourg 9
c/o La Porterie
1323 Romainmôtier
Tél: +41 24 453 38 28
[romainmotier@adnv.ch](#)

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).





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

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchateltourisme.ch



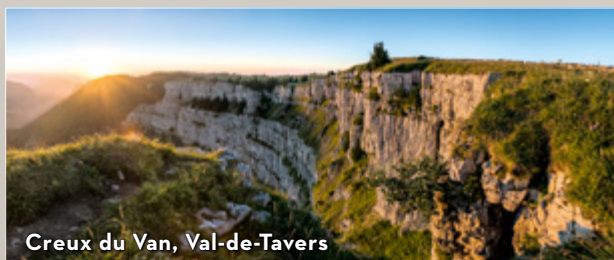
Neuchâtel



Maison blanche



La Chaux-de-Fonds



Creux du Van, Val-de-Tavers



Lac des Taillères



Gorges de l'Areuse