

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2024
BERG- UND LANDGASTHÖFE
FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS





JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND

IMPRESSUM

Tourisme neuchâtelois - Avril 2024 - 1'000 exemplaires & publication web

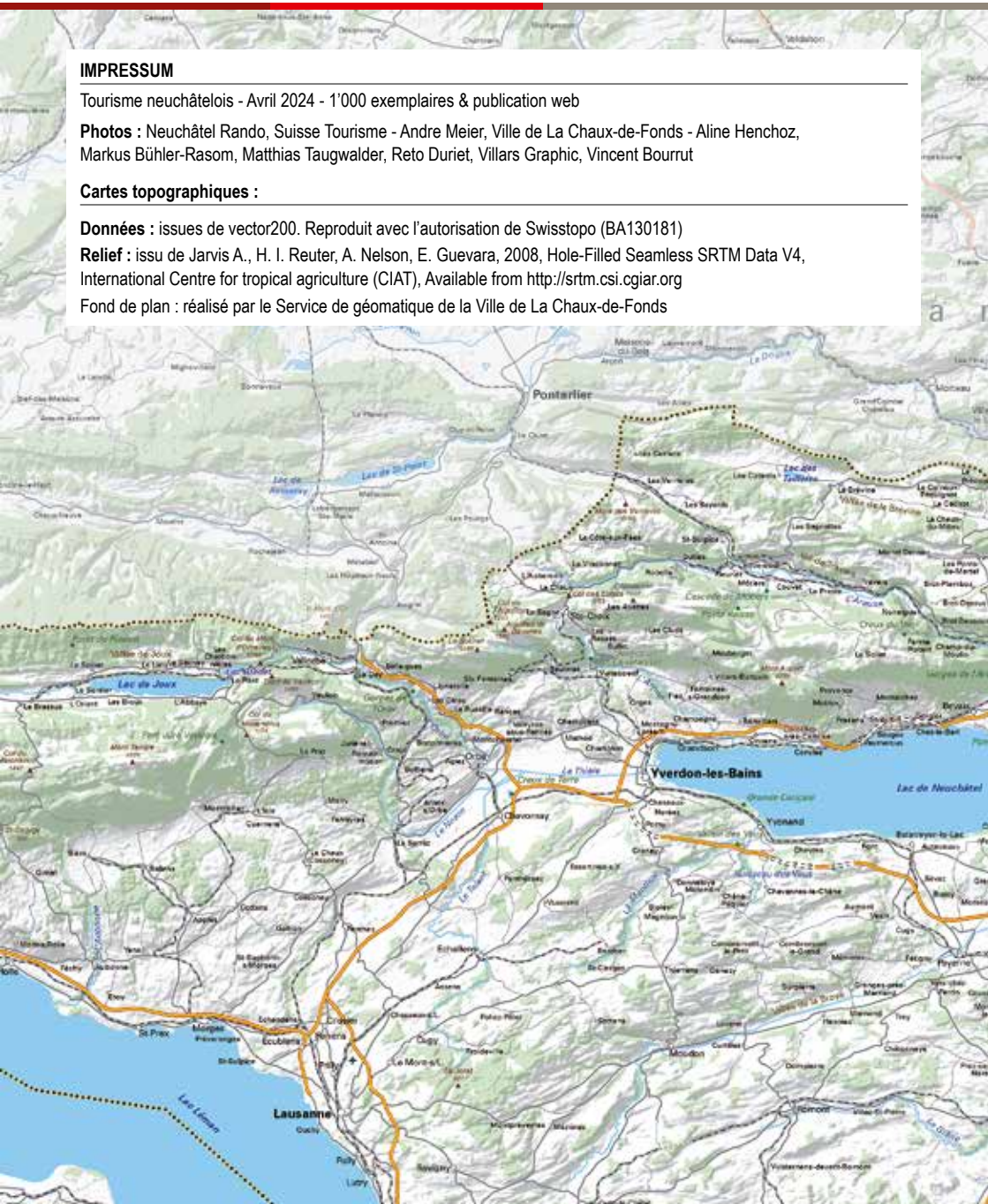
Photos : Neuchâtel Rando, Suisse Tourisme - Andre Meier, Ville de La Chaux-de-Fonds - Aline Henchoz, Markus Bühler-Rasom, Matthias Taugwalder, Reto Duriet, Villars Graphic, Vincent Bourrut

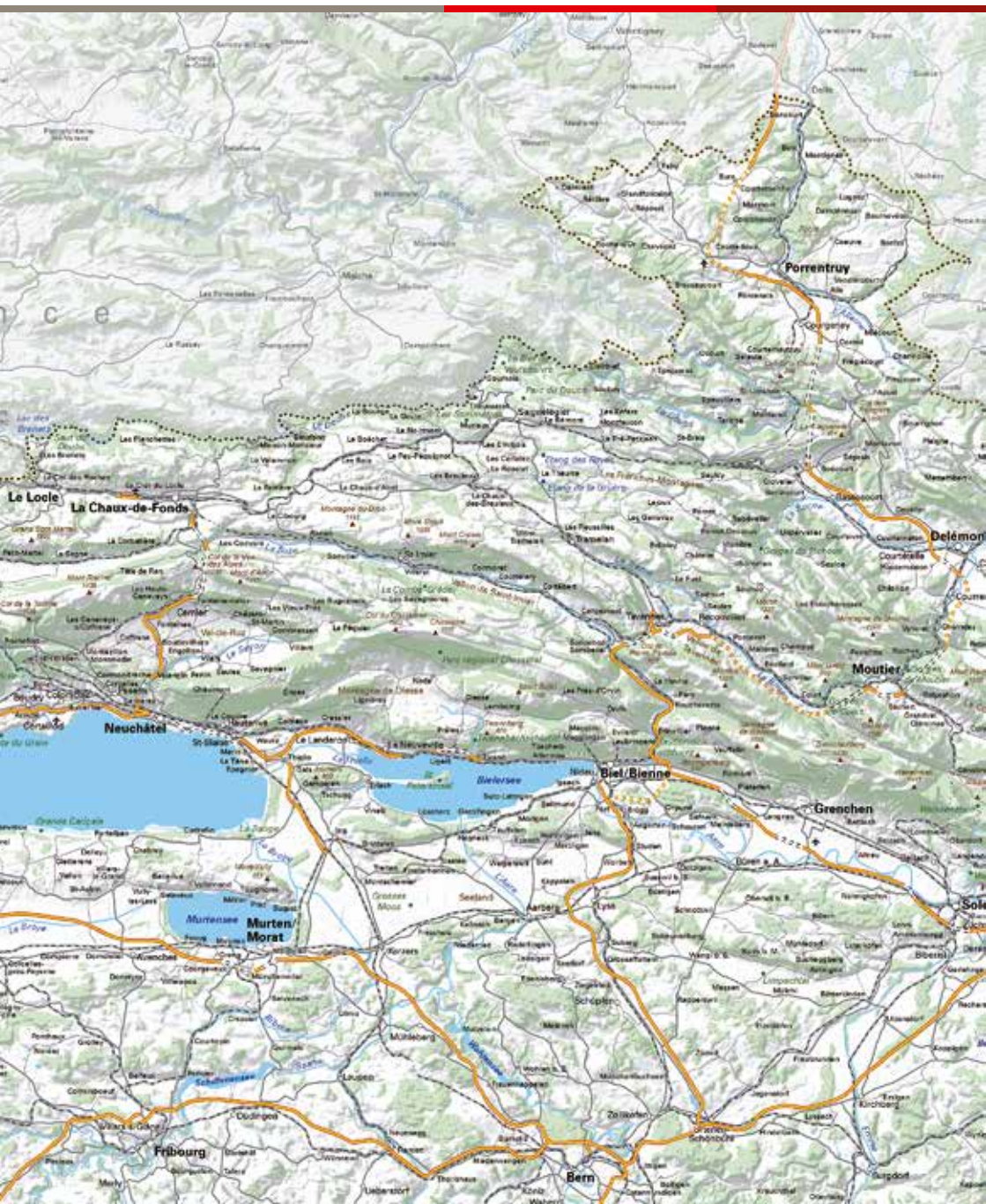
Cartes topographiques :

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







FONDUE PRÊTE À L'EMPLOI
à la Tête de Moine

Château
Château

Petit
Petit

Château
Château

Château
Château

CHATEAU
CHATEAU

TYE DE MOINE
TYE DE MOINE

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 Abgeschlossenheit. Daraus entstanden Bräuche und Traditionen, welche in den Métairies auch heute noch gelebt, und an Gäste weitergegeben werden. So ist es beispielsweise möglich, der traditionellen Alpkäseherstellung beizuwohnen oder den selbst gebrannten Enzianschnaps zu kosten.

THE FASCINATION OF "MÉTAIRIES"

The history of the over 50 "métairies" (small farms worked by share-croppers) in the 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 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

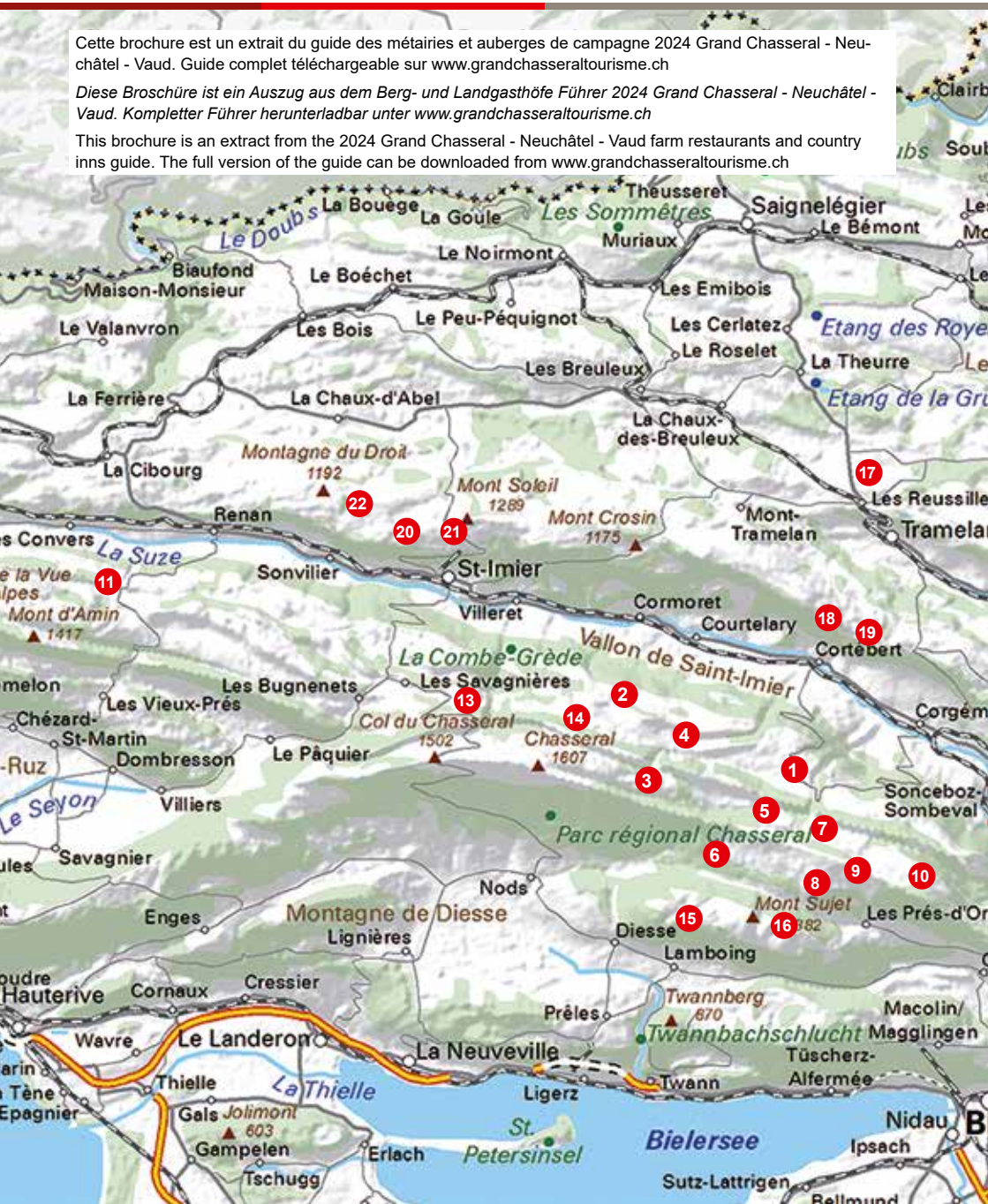
GRAND CHASSERAL

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

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

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

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



1 Restaurant La Cuisinière Alt. 1148 m.

Cortébert - Famille Léchet - Tél. 032 489 19 24

www.lacuisiniere.ch - restaurant@lacuisiniere.ch -  Restaurant La Cuisinière

Bouchoyade maison, choucroute, jambon, röstis, cordon bleu maison, fondue, chasse, steak, entrecôte et divers menus sur demande, desserts maison, pain maison. Place de jeux pour enfants / *Hausgemachte "Metzgete", Sauerkraut, Schinken, Rösti, hausgemachter Cordon Bleu, Käsefondue, Wild, Steak, Entrecôte und verschiedene Menus auf Anfrage, hausgemachten Desserts, hausgemachtes Brot. Kinderspielplatz* / Homemade "Metzgete" (pork meat), ham, rösti (fried potato), homemade cordon bleu, cheese fondue, venison, steak, entrecôte and choice of menus on request, homemade desserts, homemade bread. Children's playground

 Saucisses sèches et à cuire, lard sec et à cuire, bouchoyade (en saison), sirop de sureau *Trocken- und Kochwürste, Trockenspeck und Kochspeck, Metzgete (saisonal), Holundersirup*
Dry and boiled sausages, dry and boiled bacon, butcher's pork platter (in season), elderberry syrup
 Fête champêtre (3^{ème} week-end de juin) / *Ländlerfest (3. Juni-Wochenende)* / Country fair (3rd weekend of June)

 di dès 17h / lu et ma
hiver se renseigner
2 semaines en été
+ Noël-Nouvel An

 65  80

 Cortébert
Prés de Cortébert
Eté: Corgémont et
Prés-d'Orvin

 1h30 min. 

2 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

Courtelay - Famille Kämpf - Tél. 032 944 12 24

meuringue@bluewin.ch - www.metairiedemeuringue.ch -  Métairie de Meuringue

Fondue, jambon, röstis, steak, assiette froide, meringue, glace artisanale, place de jeux. Grange à disposition pour événements / *Käsefondue, Schinken, Rösti, Steak, kalte Platte, Meringue, Hausgemachte Eiskrem, Spielplatz. Scheune zur Verfügung für Veranstaltungen* / Cheese fondue, ham, rösti, steak, cheese with dried meat, meringue, homemade ice cream, children's play area. Available barn for events

 Dimanche du Jeûne fédéral / *Bettag* / "Jeûne federal" Sunday

1^{er} dimanche d'octobre sanglier à la broche / *1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spiess* /
1st Sunday of October wild boar on a spit

 di dès 18h / lu et ma
novembre à mi-mai
(selon la météo)

 30  50

 Cortébert, Prés de Cortébert
2h. 

• Chemin du Chasseral
n°421 (pied)

ASSIETTE :
 Chasseral

3 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1400 m.

Courtelay - Christelle & Nicolas Krähenbühl - Tél. 032 943 10 34

metairie.du.milieu@gmail.com -  Métairie du Milieu

Assiettes froides, fondue de la région, jambon à l'os, saucisses à rôtir de porc, meringues, spécialités de saisons et de la région / *Kalte Platte, lokales Fondue, Knochenschinken, Schweinswürste, Meringues, saisonale und lokale Spezialitäten* / Cold plate, local fondue, ham on the bone, pork sausages, meringues, seasonal and local 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)



4 Petite Douanne Alt. 1303 m.

Courtelay - Famille Bühler - Tél. été 032 944 12 37 - Tél. hiver 032 944 14 11

Fondue, assiette froide et jambon - röstis sur commande

Käsefondue, kalte Platte und Schinken - Rösti auf Vorbestellung

Cheese fondue, cheese with dried meat and ham - röstis (fried potato) upon reservation

 Gentiane / *Enzianschnaps* / Gentian schnapps

 Fabrication Gruyère d'alpage AOP Chasseral / *Produktion von Gruyère d'alpage AOP Chasseral* / Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral

 di dès 18h et me
fin octobre - mi-mai

 50  40

 Cortébert, Prés de Cortébert
 1h30  

• Chemin du Chasseral
n°421 (pied)



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

Cortébert - Marcel Bühler - Tél. été: 032 489 19 53 hiver: 032 489 27 67

bois-raiguel@hotmail.com - Métairie du Bois-Raiguel / Rägiswald

Entrecôte bœuf et cheval, jambon à l'os et röstis au feu de bois, bouchoyade maison, desserts, fondue / *Rinds- und Pferde-Entrecôte, Beinschinken und 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 Bison Ranch - Les Colisses-du-Bas Alt. 1196 m.

Les Prés-d'Orvin - Christian Lecomte - Tél. 032 322 00 24

www.bisonranch.ch - info@bisonranch.ch - Bison Ranch

Elevage de bisons des plaines, viande de bison. Forest Jump. Cabanes Western, 6 x 4 pers. (24 lits), tipis mai-oct. (2x10 + 1x4 pers.) / *Bisonfleisch aus Eigenzucht. Forest Jump (Seilpark). Western Hütten, 6 x 4 Pers. (24 Betten), Tipis Mai-Okt. (2x10 + 1x4 Pers.) / Bison meat from own farm. Forest Jump (adventure park). Western huts, 6 x 4 persons (24 beds), 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 (7 au 9 juin 2024)

Traditionelles Fest des Saint-Bison, Wochenende mit Unterhaltung und Verpflegung (7. bis 9. Juni 2024)

Traditional Saint-Bison festival, weekend with animations and catering (7 to 9 June 2024)



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

7 Métairie de Gléresse Alt. 1273 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Zerbini - Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58

www.metairiedegleresse.com - info@metairiedegleresse.com - Métairie de 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 Bienna region

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

8 Métairie de Prêles Alt. 1134 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Burger-Hofmann - Tél. 032 322 00 13

Röstis, jambon, fondue, spécialités de saison, cordon bleu, desserts maison

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


9 Métairie d'Evilard Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Schenk - Tél. 079 463 75 28 / 079 461 23 96

www.leubringenbergl.ch - mdevilard@mail.ch

Fondue, croûte au fromage, assiettes froides. Panorama. Piste de ski de fond

Fondue, Käseschnitte, kalte Teller. Panorama. Langlaufloipen

Fondue, melted cheese on toast, assorted cold dishes. Panoramic view. Cross-country skiing track

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


10 Métairie Jobert Alt. 1301 m.

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

 Métairie Jobert  [metairie_jobert](https://www.instagram.com/metairie_jobert)

Röstis, jambon, côtelette, entrecôte, plat bernois, fondue, plat froid

Röstispezialitäten, Schinken, Kotelett, Entrecôte, Berner Platte, Fondue, kalte Platten

Rösti (fried potato), ham, chops, entrecote, Bernese platter with assorted cooked meats, fondue, cold platters

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


ASSIETTE :

Chasseral

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

Renan - Michèle Kiener - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com

Réservation indispensable pour tous les repas. Emplacement intérieur et extérieur disponible à la location avec équipement nécessaire pour fêtes en groupe ou en famille.

Für alle Mahlzeiten ist eine Reservierung erforderlich. Innen- und Aussenplätze können mit der nötigen Ausstattung für Gruppen- oder Familienfeste gemietet werden.

Reservations required for all meals. Indoor and outdoor spaces available for hire with equipment for group or family events.

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




ASSIETTE : Chasseral

12 Métairie de Nidau Alt. 640 m.

Sonceboz - Famille Bühler - Tél. 032 489 10 52 - 079 222 77 86 -  Métairie de Nidau
Spécialités du terroir, jambon à l'os, saucisse et lard de campagne, choucroute garnie, fondues, 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

13 Métairie des Plânes Alt. 1291 m.

Villeret - Famille Emery - Tél. 032 940 15 76 - metairie.des.planes@gmail.com
www.metairie-des-planes.ch -  Métairie des Plânes -  [metairie_des_planes](https://www.instagram.com/metairie_des_planes)

Fondue, jambon, spätzli Plânes

Käsefondue, Schinken, Spätzli Plânes

Cheese fondue, ham, spätzli Plânes

 Chasse oct. / *Wild Okt.* / Venison Oct.

 Bière artisanale / *Hausgemachtes Bier* / Homemade beer



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

14 Métairie de Morat Alt. 1461 m.

Cormoret - Monsieur Zimmermann - Tél. 032 751 48 22 -  [metairie_de_morat](https://www.instagram.com/metairie_de_morat)
Macaronis d'alpage, tartes flambées, fondue, croûte à la raclette, gâteaux, gaufres
Älpler Makkaronen, Flamkuchen, Fondue, Raclett-Brot, Kuchen, Waffeln
Macaroni of the Alps, tarts flambées, fondue, raclette crust, cakes, waffles

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

15 Métairie Grande Maison Alt. 1275 m.

Diesse - Claude-Alain et Sylvie Giauque - Tél. 032 315 13 22 -

 Métairie La Grande Maison  [la_grande_maison_1](https://www.instagram.com/la_grande_maison_1)

Fondue, croûte aux champignons, rösti, assiette froide, desserts maison

Fondue, Pilzschnitte, Rösti, kalte Platte, hausgemachte Desserts

Fondue, toast with mushroom sauce, rösti, cold plate, homemade desserts

 Pain, tresse / *Brot, Zopf* / bread, swiss braided bread



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

16 Bergerie du Bas Alt. 1282 m.

Lamboing – Josiane Barmaverain – Tél. 032 322 76 75 – 079 627 24 76

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

Schinken-Rösti, Fondue, Königsrösti, Käseschnitte, Makkaroni

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

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

GRAND CHASSERAL - Montagne du Droit / Mont-Soleil

17 Restaurant Guillaume Tell Alt. 1005 m.

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

Fondue chinoise à gogo CHF 28.50, fondue chinoise fraîche à gogo (3 viandes) CHF 38.50, fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH), cuisine non stop le dimanche 11h30-20h

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

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

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

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

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

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

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

 La Bise de Cortébert

Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibilité), Barbecue et spare ribs (8h cuisson) sur réservation groupes, steak de bœuf sauce Whisky, spécialités de montagne

Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhofleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue und Spare Ribs (8 Uhr kochen) auf Gruppenreservierung, Rindersteak mit Whiskysauce, Bergspezialitäten

Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), Barbecue and spare ribs (8 hours cooking), group bookings required, beef steak with whisky sauce, Mountain specialities

 Vente directe de viande, articles de sellerie
Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln
Direct sale of meat, saddlery items



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

19 Bise-de-Corgémont Alt. 1100 m.

Corgémont - Isabelle Steiner - Tél. 032 489 31 41

Jambon, röstis, entrecôtes, côtelettes, fondue, bouchoyade. Menus spéciaux pour groupes.

Pas de paiement par carte ou twint.

Schinken, Röstli, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezielle Menüs für Gruppen.

Keine Karten- oder Twint-Zahlungen.

Ham, rösti (fried potato), entrecotes, chops, fondue and freshly slaughtered meat products.

Special menus for groups. No payment by card or twint.



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

20 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1180 m.

Mont-Soleil - Famille Tanner - Tél. 032 941 35 84 - 079 685 45 37 - pierretanner@bluewin.ch

Steak, frites maison, salades maison, desserts maison, plats végétariens, assiette froide /

Steak, hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Salate und Desserts, vegetarische Gerichte,

kalte Platte / Steak, homemade French fries, homemade salads and desserts, vegetarian dishes,

cheese with dried meat

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

21 Le Manoir Alt. 1185 m.

Mont-Soleil - Simon Chowdhury - Tél. 032 941 23 77- @LeManoirSaintmlier

www.restaurantlemanoir.ch - contact@restaurantlemanoir.ch

Bistecca (T-bone de boeuf), fondue à la tête de moine, tartare de boeuf, tagliatelle aux vongoles,

buffet indien tous les 1^{er} vendredis et samedis du mois dès 18h30, carte de saison, petite

restauration à toute heure, menu surprise avec 4 services / *Bistecca (Rindfleisch T-Bone), Tête*

de Moine Fondue, Rindertartar, Tagliatelle mit Vongolen, indisches Buffet jeden 1. Freitag und

Samstag im Monat ab 18.30 Uhr, Saisonkarte, kleine Verpflegung zu jeder Zeit, 4-Gang-Über-

raschungsmenü / Bistecca (T-bone of beef), Tête de Moine fondue, beef tartar, tagliatelle with

vongoles, indian buffet every 1st Friday and Saturday of the month from 6.30 pm, season menu,

small catering at any time, 4-course surprise menu

Tête de Moine AOP



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

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

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60

www.montsoleil.ch - info@montsoleil.ch - Auberge L'Assesseur

Auberge de campagne proposant des spécialités suisses, cuisine du terroir et de saison

Landgasthof mit Schweizer Spezialitäten, lokale und saisonale Küche

Country inn offering Swiss specialities, local and seasonal cuisine

- di dès 17h
- hiver: lu et ma
- 70 70
- 10 chambres, 26 lits
- 1 dortoir, 8 lits
- St-Imier
- 35 min.
- Jura n°7 (vélo)
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
-

23 Restaurant Scheidegger-Ranch Alt. 1142 m.



Tramelan – Peter Scheidegger et Sabrina Kammer – Tél. 032 487 44 65 – www.scheidegger-ranch.ch – info@scheidegger-ranch.ch – Facebook Scheidegger-ranch

Terrasse ensoleillée et aire de jeux. Spécialités : Spécialités paysannes, fondue et brunch sur demande, viande de notre propre ferme

Sonnige Terrasse und Spielplatz. Spezialitäten, Bauernspezialitäten, Fondue und Brunch auf Anfrage, Fleisch vom eigenem Hof

Sunny terrace and playground. Specialities: Farm specialities, fondue and brunch on request, meat from our own farm

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

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

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

GRAND CHASSERAL - Montagne de Romont

24 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

Plagne - Famille Criblez - Tél. 032 525 36 67 - met.plagne@gmail.com Métairie de Plagne

Spécialités campagnardes avec les produits de la région et de la ferme : fondue, röstis/gratin, côtelette/steaks, saucisse à rôtir, jambon, croûte au fromage, assiettes froides / *Ländliche Spezialitäten mit regionalen und eigenen Produkten: Fondue, Röstis/Gratin, Kotelett/Steak, Bratwurst, Schinken, Käseschnitte, kalte Platten* / Country specialities with regional and farm products: fondue, röstis/gratin, chop/steak, fried sausage, ham, melted cheese on toast, cold platters

Jus de pomme, liqueur, eau de vie, saucisse sèche, confitures, miel

Apfelsaft, Likör, Weinbrand, Trockenwurst, Konfitüren, Honig

Apple juice, liqueur, brandy, dry sausage, jams, honey

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

GRAND CHASSERAL - Montoz

25 Hôtel-Restaurant La Werdtberg Alt. 1252 m.

Reconviiler – Felix Gerber – Tél. 032 944 30 50 – www.la-werdtberg.ch –

info@la-werdtberg.ch –

Repas à la carte et menu du jour, menus pour sociétés et groupes. Côtelette du Napf-Schwein, glaces maison

Speisekarte und Tagesmenü, Mahlzeiten für Gruppen. Napf-Schwein-Kotelett, hausgemachte Glacen

«A la carte» meal and day menu. Special business or group menu. Napf-Schwein chop, home-made ice creams

Sirops, Liqueur Fleurs de Foin, tourte aux noix

Sirupe, Heublumenlikör, Nusstorte

Syrups, Liqueur Fleurs de Foin, walnut pie

Tous les derniers dimanche du mois

Jeden letzten Sonntag im Monat

Every last Sunday of the month

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

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

26 Restaurant Le Grimm Alt. 1062 m.

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

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

27 Métairie de Malleray Alt. 1271 m.

Malleray - Famille Haldemann - Tél. 032 492 19 88 - haldemannbeef@bluewin.ch
Fondue bourguignonne et T-Bone Steak sur commande, frites, entrecôtes, steaks. Belle terrasse / *Fondue Bourguignonne und T-Bone-Steak auf Bestellung, Pommes-Frites, Entrecôtes, Steaks.*
Schöne Terrasse / Fondue bourguignonne (meat fondue) and T-bone steak (to be ordered in advance), French fries, steaks. Attractive terrace
 Élevage de Aberdeen Angus. Natura-beef par 10kg, saucisses sèches, viande séchée *Aberdeen Angus Zucht. Natura-Beef pro 10 kg, Trockenwürste, Trockenfleisch*
Aberdeen Angus husbandry. Natura beef (in 10 kg portions), dried sausages, dried meat
 Bouchoyages octobre-novembre / *Metzgete Oktober-November*
Butcher's pork platter October-November

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

ASSIETTE : Chasseral

28 Pré-la-Patte Alt. 1069 m.

Péry - Famille Häring-Junod - Tél. 032 492 19 85 / 079 585 39 91
prelapatte@hotmail.ch - Le Pré-la-Patte
Fondue au fromage ; brunch et menus campagnards simples sur demande / *Käsefondue; Brunch und einfache bäuerliche Menüs auf Anfrage / Cheese fondue; brunch and simple farmer menus on request*
 Viande séchée et saucisse sèche de boeuf, Baby-boeuf, pain et tresse sur demande *Rind-Trockenfleisch und -Trockenwürste, Baby-Beef, Brot und Zopf auf Anfrage*
Dried beef and beef sausages, Baby-beef, bread and braided loaves on request
 Sur demande / *Auf Anfrage / On request*



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

29 Pré-Richard Harzer Alt. 1247 m.

Court - Famille Lüthy - Tél. 032 497 90 61 - rest.harzer@bluewin.ch
Assiette froide, filet mignon, steak de porc, entrecôte parisienne, vacherin glacé maison. Les chiens ne sont pas acceptés au restaurant
Kalter Teller, Filet Mignon, Schweinssteak, Entrecôte «parisienne», hausgemachte Eistorte mit Meringue. Hunde sind im Restaurant nicht erlaubt
Cheese and dried meat, filet mignon (meat), pork steak, entrecote «parisienne», homemade ice cream cake with meringue. Dogs are not allowed in the restaurant

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

GRAND CHASSERAL - Montoz

30 Restaurant La Bluai / Tiefmatt Alt. 1260 m.

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

 Restaurant Tiefmatt La Bluai

Pain maison, desserts maison, fondue, jambon, ailerons de poulet, fabrication de fromage
Hausbrot, hausgemachte Desserts, Käsefondue, Schinken, Pouletflügel, Käsefabrikation
Homemade bread, homemade desserts, cheese fondue, ham, chicken wings, cheese production

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

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

GRAND CHASSERAL - Moron

31 Bergerie de Loveresse Alt. 1190 m.

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

info@bergeriedeloveresse.ch - www.bergeriedeloveresse.ch

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

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

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

32 Restaurant La Grange Alt. 849 m.

Champoz – Christian et Diane Graber – Tél. 079 374 92 57 – www.restaurantlagrange.ch –

info@restaurantlagrange.ch –  Restaurant La Grange  [restaurant_la_grange_champoz](https://www.instagram.com/restaurant_la_grange_champoz)

Petit établissement familial. Cuisine fait maison de A à Z. Spécialités : viandes, steak tartare, desserts

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

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

 Sur commande ; totché, gâteaux, etc./ Auf Bestellung; Totché, Kuchen usw. /

To order; totché, cakes, etc.

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

GRAND CHASSERAL - Graiteray

33 Bergerie d'Eschert Alt. 1084 m.

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

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

Côtelettes, jambon, frites, röstis, fondue, menus sur réservation, glace maison

Kotelett, Schinken, Pommes Frites, Röstis, Käsefondue, Menüs auf Vorbestellung, hausgemachtes Eis

Cutlets, ham, French fries, hash browns, cheese fondue, menus upon reservation, homemade ice cream

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


34 Restaurant de La Binz Alt. 1006 m.

Court - Famille Tschirren - Tél. 032 639 13 13

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

Ländliche Spezialitäten, Schinken, Rösti, Salate. Zahlung mit Karte möglich

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

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

Ländlerfest Ende Mai - Anfang Juni. Jassen im Zelt Anfang September. Snowcross-Rennen

(Motoschlitten) Januar oder Februar (je nach Schneeverhältnisse)

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

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

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

35 Auberge du 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

36 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.

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

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

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

Farm eggs, dried sausages

 Feu / *Feuer* / Fire

 me et je
 40  60
 Corcelles
1h15 min.  

37 Restaurant le Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Famille Freiburghaus - Tél. 032 493 28 07 -  le Signal -  [restaurant_le_signal](https://www.instagram.com/restaurant_le_signal)
freiburghaus.philippe@gmail.com

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

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

Schinken mit Pommes Frites

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

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


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

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Jura bernois Tourisme
Rue Pierre-Pertuis 1
CH-2605 Sonceboz-Sombeval
T. +41 32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.grandchasseraletourisme.ch



LA COURONNE

CŒUR DU GRAND CHASSERAL

EXPÉRIMENTER / ERLEBEN SIE LE GRAND CHASSERAL

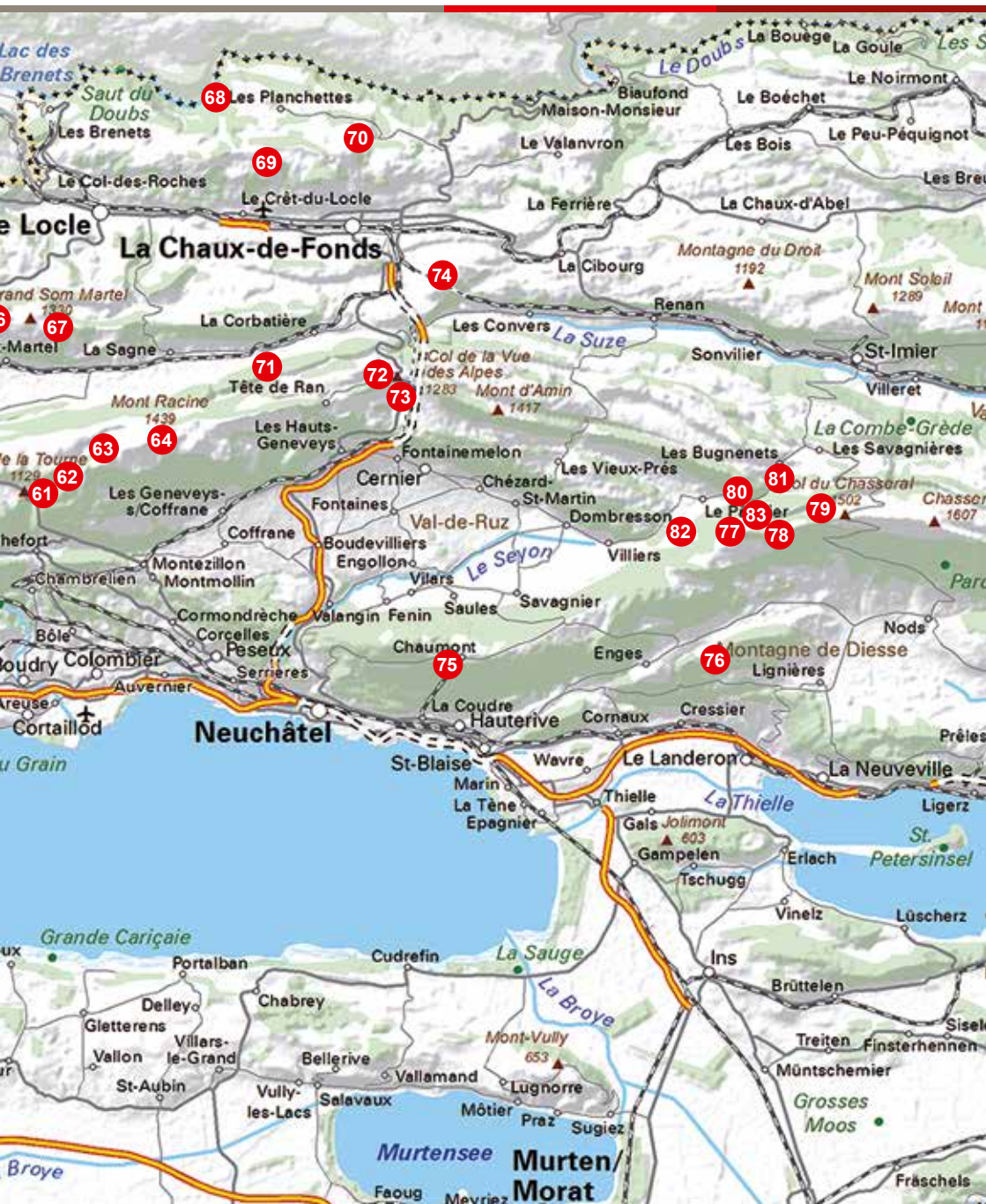
- Office du tourisme / *Tourismusbüro*
- Boutique / *Shop*
- Café / *Kaffeebar*
- Location de salles (conférence, séance,...) /
Vermietung von Räumen (Konferenz, Sitzung,...)



Grand
Chasseral⁺



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



42 Hôtel Restaurant Swiss-Lodge les Cernets Alt. 1160 m.

Les Verrières - Tél. 032 866 12 65 - www.hotel-lescernets.ch -  

Cuisine de saison et du marché. 1 borne de recharge pour voiture électrique et 3 pour vélos électriques.

Vom Markt und saisonale Küche. 1 Ladestation für E-Autos und 3 für E-Bikes.

Regional & market-fresh cuisine. 1 charging station for e-cars and 3 for e-bikes.

 50  20
 6 chambres, 14 lits
 + 1 Tiny house
 Les Verrières
 45 min. 
 GTJ
   

43 Alpage du Mont-Barres Alt. 1194 m.

Les Verrières - Tél. 032 866 14 58 - 

Mets au fromage, röstis, macaronis chalet, tartare, menu sur demande

Käse-Spezialitäten, Rösti, Äpler-Makaroni, Tatare, Menü auf Anfrage

Cheese dishes, rösti, macaroni "chalet" style, tartare, menu on request

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

44 Restaurant du Chalet des Prés Alt. 1141 m.

Mont-de-Buttes - Tél. 032 865 11 75

Mets au fromage, viandes, tripes, desserts «Maison»

Käse- und Fleisch-Spezialitäten, Kutteln, hausgemachte Desserts

Cheese dishes, meat specialties, tripe, homemade desserts

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

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

La Robellaz - Tél. 032 861 13 84 - 076 411 16 73

Jambon, spécialités aux morilles ou fromage, fondue, tomme, gâteau à la crème. Terrasse

flourie. 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 -  

Tripes à la neuchâteloise (janvier-mars). Grande terrasse avec carte d'été, mets aux champignons.

En automne, chasse, fondue au fromage, Chaux-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

 di 8h30-17h
 je, ve, sa 8h30-24h
 lu, ma, me
 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 Tailières
🚶 1 min. 🚗
🌟

48 Restaurant les Plânes Alt. 1093 m.

Les Plânes - Tél. 032 863 11 65 - www.restaurant-lesplanes.ch - brasserielesplanes@gmail.com - 📷
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 - 📷
Mets au fromage, vol-au-vent de röstis, planchettes, malakoff, langue de boeuf. Röstis-jambon
Käsegerichte, Röstis Vol-au-vent, Planken, Malakoff, Rinderzunge. Röstis-Schinken
Cheese dishes, vol-au-vent of röstis, planks, malakoff, beef tongue. Röstis-ham
📷 Journées spéciales traditions / *Besondere Tage Traditionen* / Special days traditions

✂ ma
01.05 - 31.10
🏠 50 🏠 60
🚗 2 chambres, 8 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 - 📷
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 Felsenkirkus "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. Röstis-morilles, röstis-jambon, fondue.

Berg-Spezialitäten, Wurst mit Pinot Noir, Eis-Soufflé "Maison" mit Absinth. Rösti-Morcheln, Rösti-Schinken, Fondue

Mountain specialties, sausage with pinot noir, homemade iced absinthe soufflé. Röstis-morels, röstis-ham, fondue.

 15.03 - 30.11
avri - mai :
dim dès 17h, lu, ma
juin - août: dim dès 17h, lu

 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 fromage, légumes de saison, assiettes froides, desserts maison. Menus à thèmes tous les 15 jours
Lokale Küche, Honig Schinken, Wurst, Speck, Gratin, Rösti, Fondue, Käseschnitte, Gemüse der Saison, kalte Platte, hausgemachte Desserts. Themen-Menüs alle 15 Tage

Local cuisine, ham with honey, sausage, bacon, gratin, rostis, fondue, cheese crust, seasonal vegetables, cold plates, homemade desserts. Themed menus every 15 days

 Miel / Honig / Honey

 7/7, 1^{er} mai à fin oct.
di soir dès 16h, lu

 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*
Rösti 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
01.10 - 01.05

 47+30  70

 1 dortoir, 11 lits

 Gorgier, Bevaix, Provence,
Couvét

 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 specialties. 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, fondue au fromage (3 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

 01.05 - 31.10 : fermé di
dès 17h, lu, ma
01.11 - 30.04
fermé 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. Araignée de porc.

Spezialität Vacherin mont d'or auf Rösti in der Box, Raclette, Fondue, warmer Tomme im Backsteinblatt, Rösti, Käseschnitte, Waldkruste. Spinne aus Schweinefleisch.

Specialty Vacherin mont d'or on rösti in its box, raclette, fondue, hot cheese tomme in its brick sheet, rösti, cheese crust, forest crust. Pork spider meat.

 dès le 27.4
 lu 14h30 au me 11h
 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
Parking gratuit à disposition. Local à vélo.

Lebendfrische Forelle aus dem Bassin. Inmitten der Areuse-Schluchten, grosse Terrasse direkt am Fluss. Hostenloser Parkplatz zur Verfügung. Fahrradraum.

Trouts from the fish-tank. In the heart of the Areuse gorges, large riverside terrace.

Free parking available. Bike room.

 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 specialties. Hunting dishes in season

 tous les soirs dès 19h
Jeden Abend ab 19 Uhr /
every evening from 7pm
 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.la-tourne@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. Beinschinken, 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)
    

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 Holzkohlengrill. 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: hausgemachte Produkte, Rösti, Beinschinken, frische Pfifferlinge, Steinpilzen, Wildspezialitäten

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

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

Dry meat, dry bacon, ham, coppa

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

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

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

64 Loge des Pradières-Dessus Alt. 1300 m.

Mont-Racine - Tél. 079 635 20 59

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

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

Val-de-Ruz / Vereins der Freunde des Mont-Racine. Bergsuppe, Kuchen, Käse und Trockenwurst

aus dem Val-de-Ruz. / Association of Mont-Racine friends. Mountain soup, cake, cheese and

dry sausage of the Val-de-Ruz

 Miel / Honig / Honey

-  05-10: sa 14h-18h
di 10h-18h
-  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 specialties. Each

Saturday, chicken with morels, and every Thursday evening a specialty galore. Games for children

 Brunch avec musique (avril-novembre), le dernier dimanche du mois. / Brunch mit Musik

(April-November), letzter Sonntag des Monats. / Brunch with music (april-november), last

Sunday of each month.

-  lu dès 15h
semaine de Noël
01.11-31.03 : di soir
dernière de février
première de mars
-  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)
-    

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 rumsteak 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 La Table des 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

 Fromage Le Moron

-  fermé : lu, ma
(novembre à mai)
-  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
-  50  60
-  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, rumsteak de boeuf, côtelette, steak de cheval, roastbeef en été, soufflé glacé au kirsch, gâteaux maison

Beinschinken, hausgemachte Pommes, Rumsteak vom Rind, Kotelett, Pferdesteak, Roastbeef im Sommer, eiskaltes Kirschsoufflé, Hausgemachte Kuchen

Ham on the bone, homemade french fries, beef rumsteak, cutlet, horse steak, roastbeef (summer), iced soufflé with kirsch, homemade cakes

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

71 Relais du Mont-Dar Alt. 1230 m.

La Sagne - Tél. 032 853 20 74 - 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. 

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 specialties

 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, filet de bœuf ou de cheval, filet mignon, côtelette, sauce aux morilles, fondue, jambon rôtis, croûte au fromage.

Pferde-Entrecôte, Pariser-Entrecôte, Rinder- oder Pferdefilet, Schweinefilet Mignon,

Schweinekoteletts, Morchelsauce, Käsefondue, Schinkenröstis, Käseschnitte.

Horse entrecote, Parisian entrecote, beef or horse filet, pork filet mignon, pork chops, morel sauce, cheese fondue, ham röstis, cheese crust.

 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 / 23.12-01.02.25
 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 Pano-

ramablick 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 (Lorde)
 10 min. 
  

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, Tschuggur 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, fondues, planchette, etc. Meringue double crème, cornet à la crème, parfait glacé à l'absinthe, coupe de glace (été), chasse en saison / *Rinderentrecote Hausgemachte Sauce "café de Paris", Hausgemacht "Cordon-bleu", L'Isle Schnitte, Käsefondue, kalte Platte, usw. Doppelrahm Meringue, Rahmcornet, Eissoufflé mit Absinth, Eisbecher (im Sommer) Jagdgerichte in der Saison.* / 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). Hunting dishes in season.

1^{er} août : manifestation avec musique et repas / 1. August: Veranstaltung mit Musik und Essen /

1st August: event with music and meal.

-  je à lu, mai-oct
-  ma, me
-  40  60
-  Nods, route de Chasseral
-  35 min. 
-  Crêtes du Jura n°5 (pied)
-  Ouvert : week-end ou sur réservation min. 12 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 / *Meringue, 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 !

 Chasseral

-  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

ASSIETTE !

 Chasseral

-  lu, ma
-  dim : 8h30-16h00
-  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 - 

www.bonneauberge.ch - info@bonneauberge.ch

Fondue au fromage maison, filet mignon aux morilles, cuisses de grenouilles, desserts maison.

Carte variée avec spécialités suisses et portugaises.

Hausgemachtes Käsefondue, Filet Mignon mit Morcheln, Froschschenkel, hausgemachte Desserts. Abwechslungsreiche Speisekarte mit Schweizer und portugiesischen Spezialitäten

Homemade cheese fondue, filet mignon with morel mushrooms, frogs' legs, homemade

desserts. Wide-ranging menu with Swiss and Portuguese specialities.

ASSIETTE !
Chasserat

-  ma
-  80  40
-  5 chambres, 12 lits
-  Le Pâquier
-  15 min. 
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-    

82 Métairie de Clémesin Alt. 1050 m.

Villiers - Tél. 032 853 14 18 - www.clemesin.ch - bc2.clemesin@gmail.com -  

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

Parking de nuit pour camping-car. Terrasse avec vue sur le Val-de-Ruz

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

Nachtparkplatz für Wohnmobile. Terrasse mit Panoramablick auf das Val-de-Ruz

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

Terrace with panoramic view of Val-de-Ruz

Overnight parking for motorhomes

 Pain, bricelets, sauce à salade

 Miel, fromage, saucisses sèches

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

83 Métairie d'Aarberg Alt. 1265 m.

Villiers - Tél. 032 751 34 22 -  

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. 

-  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
-  Label «Fait Maison» / Label «Fait Maison» / Label «Fait Maison»
-  Facebook
-  Youtube
-  Pinterest
-  Tweeter
-  Instagram
-  Tripadvisor

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

TOURISME NEUCHÂTELOIS

www.tourismeneuchatelois.ch

Littoral

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

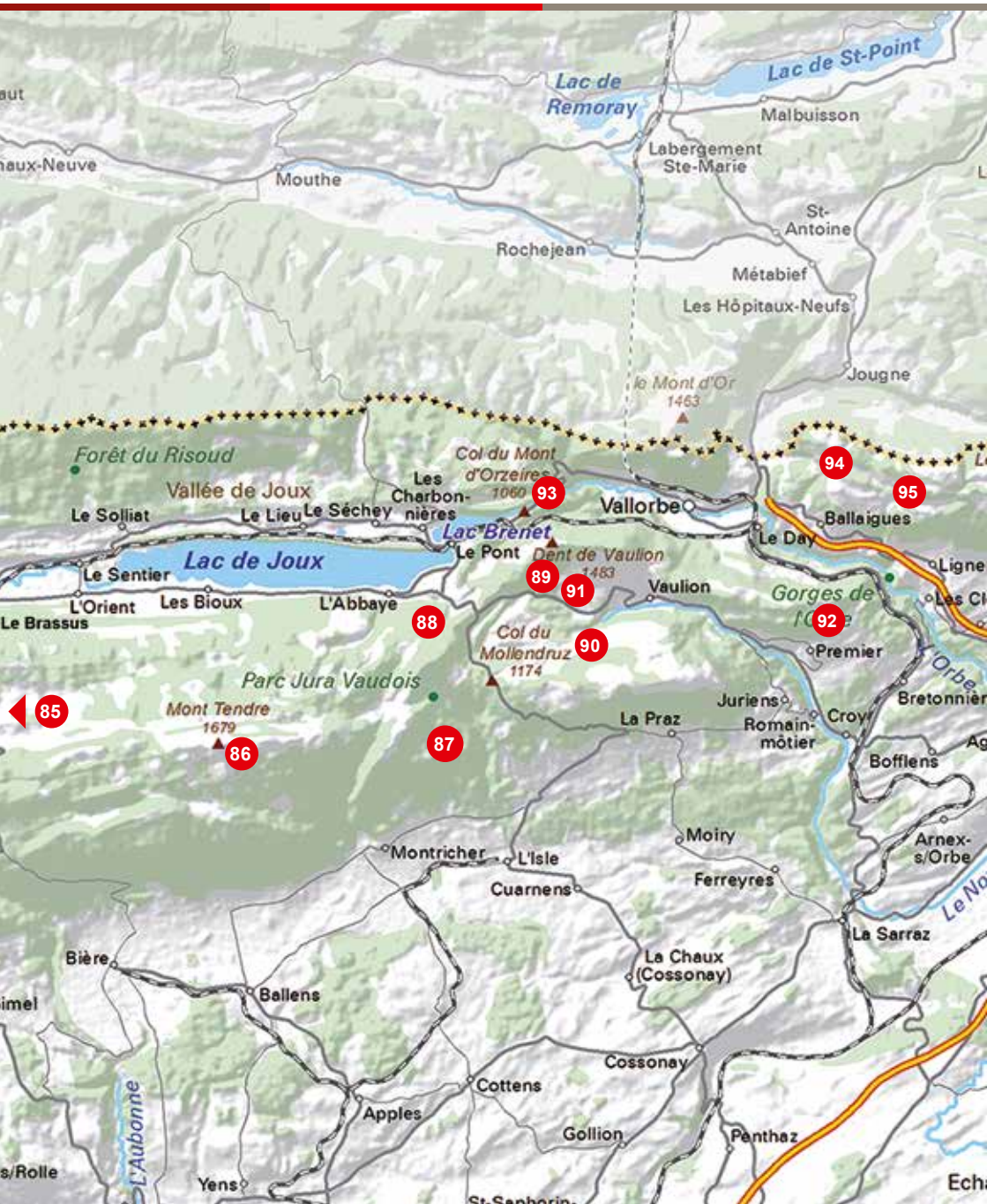
Montagnes

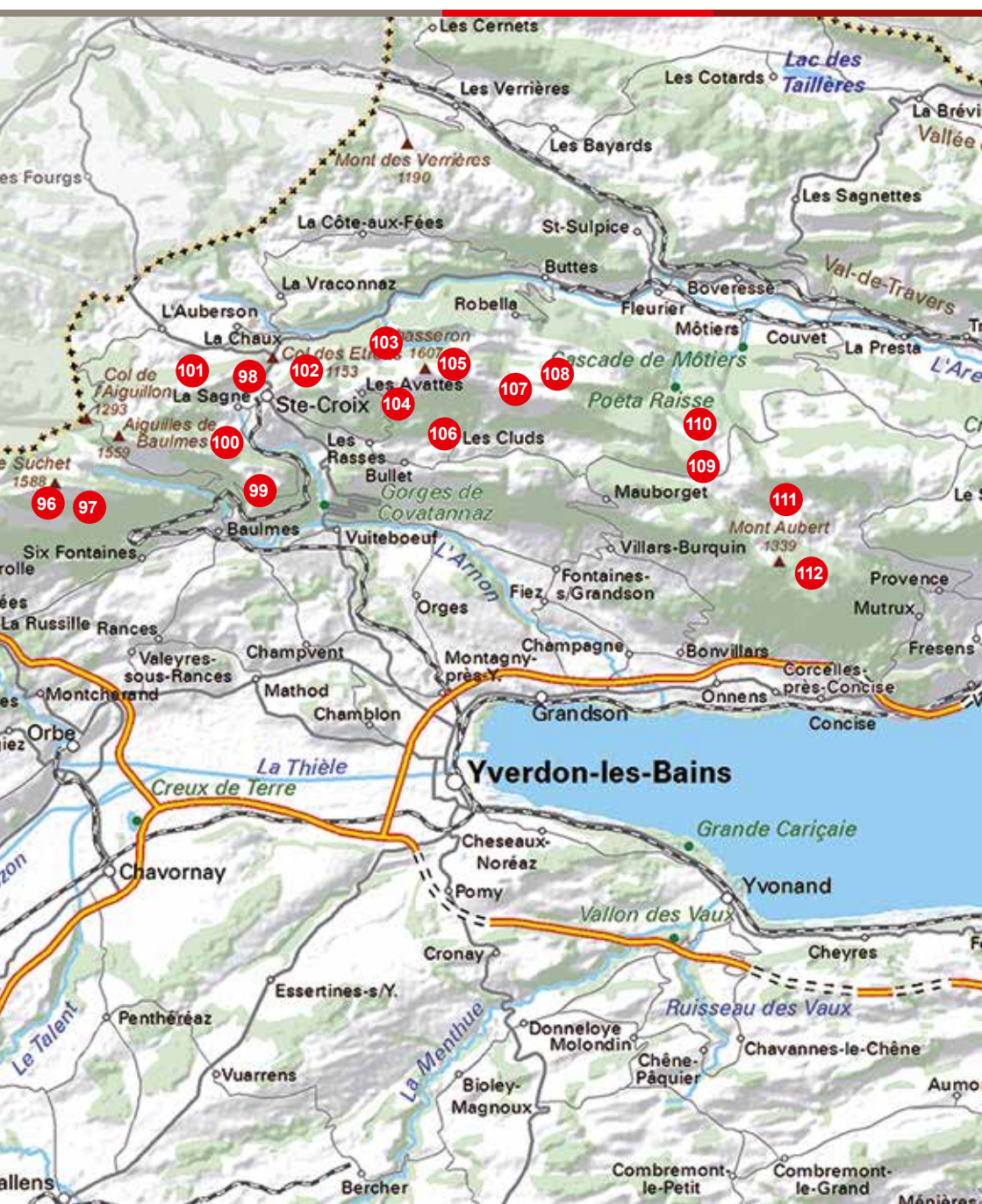
Espace 1
CH-2300 La Chaux-de-Fonds
T. +41 (0)32 889 68 95
info.cdf@ne.ch





VALLÉE DE JOUX
NORD VAUDOIS





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

Le Brassus - Tél. 021 845 52 96 - contact.pav.ch@gmail.com -   

Fondue, croûtes, mijoté de boeuf aubrac, saucisse à rôtir de boeuf, 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 fin mai
-  100  100
-  Le Brassus
-  1h20 
- Jura n°7 (vélo)
- 

86 Buvette du Mont Tendre Alt. 1615 m.

Montricher

www.buvette-mont-tendre.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

- Ouvert 7/7 juillet-août
-  lu mai-juin et septembre-octobre
mi-octobre à mi-mai
-  50  50
-  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
lu, ma
-  60  50
-  L'Abbaye, Mont-la-Ville
-  1h 
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-  

88 Chalet du Crêt Blanc Alt. 1060 m.

Le Pont - Tél. 077 211 86 30

www.chaletducretblanc.ch - reservations@chaletducretblanc.ch -

Croûtes, röstis, fondue, raclette

Käseschnitte, Pilzschnitte, Röstli, Käsefondue, Raclette

Cheese on toast, mushrooms on toast, cheese fondue, raclette

-  8h-23h 7/7
-  mi-juillet à mi-octobre
-  55  0
-  Le Pont
-  1 min. 
- Suisse Mobile 3 (VTT),
5 (rando) et 7 (vélo)

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

Vaulion - Tél. 078 228 38 24

Fondues, croûtes aux fromage et champignons, pâtes du chalet

Fondues, Käseschnitten mit Pilzen und Äplermagronen

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.

Vaulion - Tél. 021 843 29 60

www.labreguettaz.ch - contact@labreguettaz.ch -   

Rösti, fondue, viande sur ardoise. Place de jeux pour enfants

Rösti, Käsefondue, Fleisch auf heissem Stein. Kinder Spielplatz

Rösti, cheese fondue, meat on slate. Playground for kids

 Fromage / Käse / Cheese

📍 me au sa de 9h à 17h
🔪 di soir, lu et ma
🏠 140 🏠 60
🛏 1 dortoir, 12 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 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. 🚗
🚗 🚗

93 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

📍 Ouvert 7/7 : Du dimanche
au jeudi de 9h à 18h
et du vendredi au samedi
de 9h à 22h
🏠 300 🏠 150
🚗 Vallorbe, La Vallée de Joux
🚶 1h 🚗
🌟 🚗 🚗 🚗

94 Chalet des Cernys Alt. 1170 m.

Ballaigues - Tél. 021 843 26 75 - www.lescernys.ch

lescernys@lescernys.ch   [lescernys_chalet](https://www.instagram.com/lescernys_chalet)

Croûte au fromage, fondue, tomme des Cernys, röstli au vacherin. Brunch et raclette sur demande

Käseschnitte, Käsefondue, tomme des Cernys Vacherin – Röstli. Brunch und Käse Raclette

Cheese and toast, cheese fondue, tomme des Cernys, röstli with vacherin cheese.

Brunch and cheese raclette

 Se renseigner

 1^{er} mai au 19 octobre

7/7, 11h-23h

 90  90

 Ballaigues

 30 min. 

• Jura Bike n°3 (VTT)

95 Chalet de la Thiolle Alt. 1152 m.

Lignerolle - Tél. 021 843 27 24 - www.lathiolle.ch -   [le_chalet_de_la_thiolle](https://www.instagram.com/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 Chalet du Suchet Alt. 1489 m.

Rances - Tél. 079 345 86 32 - 079 757 87 02 - www.chalet-du-suchet.ch -  

Fondue pétillante, fondue aux herbes, pâtes chalet, croûtes 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

 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 -   

3 variétés de tommes lardées, diverses fondues, croûtes au fromage, vol-au-vent de röstis

aux champignons, dessert gourmand

3 Arten Tomme (Weichkäse) mit Speck, verschiedene Käsefondue, Käseschnitte,

Röstli-Pastetli mit Pilze, "Dessert Gourmand"

3 different sort of "Tomme" cheese with bacon, various cheese fondue, cheese on toasts,

röstli vol-au-vent, "Dessert gourmand"

 7/7, 1^{er} mai au 13 octobre

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 -   [le_mont_des_cerfs](https://www.instagram.com/le_mont_des_cerfs)

www.lemontdescerfs.ch - info@lemontdescerfs.ch

Spécialités : Saucisse à rôtir de cerf et röstis, diverses fondues au fromage, bourguignonne,

ardoises, burgers de boeuf et cerf, viande de cerf sur réservation

Spezialitäten: Gebratene Hirschwurst und Röstis, verschiedene Käsefondues, Burgunder, Schiefer,

Rind- und Wildburger, Hirschfleisch auf Vorbestellung

Specialties: Roast deer sausage and röstis, various cheese fondues, Burgundy, slates, beef and

venison burgers, deer meat upon booking

 mardi à dimanche

 lu / mi-avril à mi-mai

et de mi-novembre

à mi-décembre

 30  30

 1 dortoir, 10 lits

 Sainte-Croix

 1h 

• Jura n°7 (vélo)

Jura Bike n°3 (VTT)



99 Grange-Neuve Alt. 1356 m.

Baulmes   Chalet restaurant de Grange-Neuve  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

-  7/7 de 10h à 23h
Horaires de la cuisine :
11h45-14h et 18h-21h
-  116  40
-  1 dortoir de 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 -   montdebaulmes
Beignets au fromage, fondue au fromage, assiettes froides. Panorama à 5 min à pied.
Nouveaux moyens de paiement : espèces, cartes de crédit et de débit, Twint.
Käsekräpfen, Käsefondue, kalte Teller. Panorama in 5 Gehminuten.
Neue Zahlungsmittel: Bargeld, Kredit- und Debitkarten, Twint.
Cheese fritters. Cheese fondue, assorted cold dishes. Panoramic view a five-minute walk away.
New payment methods: cash, credit and debit cards, Twint.
Réservation fortement conseillée / *Reservierung dringend empfohlen* / Reservation strongly recommended

-  7/7 en juillet et août,
de 10h30 à 22h30
Ouvert 6 jours sur 7 en mai,
juin, septembre et octobre
(fermé le lundi)
-  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 -  
Viande rouge, mets de brasserie, croûte aux morilles, fondues fromage/viande/poisson.
Nouveaux moyens de paiement : espèces, cartes de crédit et de débit, Twint
Rotes Fleisch und Brasserie-Gerichte, Morchelschnitte, Käsefondue, Fleisch, Fisch.
Neue Zahlungsmittel: Bargeld, Kredit- und Debitkarten, Twint
Red meat and pub meals, morel crust, cheese, meat and fish fondues.
New payment methods: cash, credit and debit cards, Twint

-  Ouvert le dimanche, mardi,
mercredi et jeudi de 9h à
16h, et le samedi de 9h
à 22h30
-  1u
-  Sainte-Croix
-  40 min. 
- Jura n°7 (vélo)
Aiguilles de Baulmes n° 988
(VTT)
-   

102 La Casba Alt. 1110 m.

Sainte-Croix - 079 607 87 92 / info@petite-casba.ch - www.petite-casba.ch 
Galette de rösti, chasse sauvage en saison, pain fait maison au four à bois, tarte à la crème, bar à sirop, Menegetz - Infos: Place de pic-nic à disposition, terrasse ombragée
Rösti patty, game meat in season, homemade wood oven bread, cream pie, syrup bar, Menegetz
Rösti-Patty, Wildfleisch der Saison, hausgemachtes Holzofenbrot, Sahnetorte, Sirupbar, Menegetz

-  1^{er} mai, ouvert du me au di
de 12h jusqu'au coucher
du soleil. Ouverture en
période hivernale du me
au di 12h à 17h. Lu, ma et
tous les soirs sur réservation
-  36  70
-  1h10 
- Crête du Jura n°5 (pied)
Chasseron Bike n°987 (VTT)
Parcours du Chasseron
n°470 (Raquettes)
-     

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

Sainte-Croix - Tél. 079 526 84 71 - www.mayaz.ch - info@maya.ch -   

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 -   restaurantlesavattes.ch
www.restaurantlesavattes.ch - lesavattes@gmail.com

Délce des Avattes (camembert cuit au four avec miel et romarin), salade biquette, croûte du verger
Délce des Avattes (gebackener Camembert mit Honig und Rosmarin), Biquette-Salat,
Croûte du verger (Kruste aus dem Obstgarten)
 Délce des Avattes (oven-baked Camembert with honey and rosemary), biquette salad,
 croûte du verger (a pastry from the orchard)

En hiver: ouvert 7/7, de 9h30 à 16h30, et le soir uniquement sur réservation.

Accessible en raquettes ou à ski

Im Winter: 7 Tage die Woche von 9:30 bis 16:30 Uhr geöffnet, abends nur mit Reservierung.

Mit Schneeschuhen oder Ski erreichbar

In Winter: open 7/7, 9.30am to 4.30pm, and evenings upon booking only.

Accessible with snow-shoes and skis

 été : ve au ma
 9h30 à 22h30
 ouvert en hiver 7/7,
 de 9h30 à 16h30, et le soir
 uniquement sur réservation
 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 -   

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

Spécialité : mille-feuille revisité par la cheffe

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

Spezialität: Mille-feuille, von der Chefin neu interpretiert

Fondue made with Maunder sparkling wine, local smoked ham, cheese crust, tartare, homemade tarts

Speciality: mille-feuille revisited by the chef

 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 Restaurant Les Cluds Alt. 1218 m.

Bullet - Tél. 024 454 25 94 -   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
-  15-22 avril / 4-25 nov.
-  120  70
-  1 studio, 4 chambres
-  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

107 La Grandsonnaz-Dessus Alt. 1486 m.

Bullet - Tél. 024 454 23 62 -   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 du Breलगard

-  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)
- 

108 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

109 Restaurant La Combaz Alt. 1223 m.

Mauborget - Tél. 024 436 11 53

Beignets au fromage, croûtes au fromage, tartare de boeuf, assiette froide,

fondue, tartes «maison»

Käse-Beignets, Käseschnitte, Rindertartar, kalte Teller, Käsefondue,

hausgemachte Tartes

Cheese fritters, cheese crust, beef tartar, assorted cold dishes,

cheese fondue, homemade pies

-  mai à octobre
ma-di 9h00-22h00
di 9h00-17h00
-  lu, di soir
-  50  40
-  Couvet, Mauborget
Provence, Ste-Croix
-  45 min. 
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
Jura Bike n°3 (VTT)
-  

110 La Ronde Noire Alt. 1296 m.

Romairon - Tél. 024 436 22 61 -  rondenoire  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

-  Miel, tisanes, sirops, confitures
Honig, Kräutertees, Sirupe, Konfitüren
Honey, herbal teas, syrups, jams
-  Expositions d'artistes et d'artisans, concerts occasionnels
Ausstellungen von Künstlern und Kunsthandwerkern, gelegentlich Konzerte
Arts and craft exhibitions, occasional concerts

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

111 Restaurant Les Rochat Alt. 1164 m.

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

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

112 Les Gélinittes Alt. 1300 m.

MutruX - Tél. 024 434 14 38 - info@lesgelinottes.ch   Les Gélinittes
7 rôtis différents, viande flambée, croûte aux fromages, feuilleté aux morilles, fondue, broche tous
les dimanches. Spécialité différente chaque mois. - Terrain de pétanque - «Gélibar» en extérieur en
été pour les afterwork - Roulotte Tzigane pour des nuits insolites
*7 verschiedene Rösti, flambiertes Fleisch, Käseschnitte, Morchel-Blätterteigpastete, Fondue, jeden
Sonntag Spiess. Jeden Monat eine andere Spezialität. - Platz zum Boulespielen - «Gelibar» im
Freien im Sommer für Afterwork-Partys - Zigeunerwagen für ungewöhnliche Nächte*
7 Different röstis, meat flambé, cheese crust, morel puff pastry, fondue, spit every Sunday.
A different speciality every month. - Petanque pitch - Outdoor «Gélibar» for after-work parties in
summer - Gypsy caravan for original overnight stays

-  1^{er} mai à fin octobre,
me-sa de 9h à 23h
et di de 9h à 18h
-  di soir, lu, ma
-  60  60
-  1 dortoir, 5 lits
-  MutruX
-  45 min 
- Jura Bike n°3 (VTT)
-   

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

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

YVERDON-LES-BAINS RÉGION (NORD VAUDOIS)
www.yverdonlesbainsregion.ch
Agence ADNV / Office du tourisme du Nord vaudois
 Avenue de la Gare 2
 1400 Yverdon-les-Bains
 Tél : +41 24 423 03 13
tourisme@adnv.ch



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

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchateltourisme.ch



Neuchâtel



Maison blanche



La Chaux-de-Fonds



Creux du Van, Val-de-Tavers



Lac des Taillères



Gorges de l'Areuse