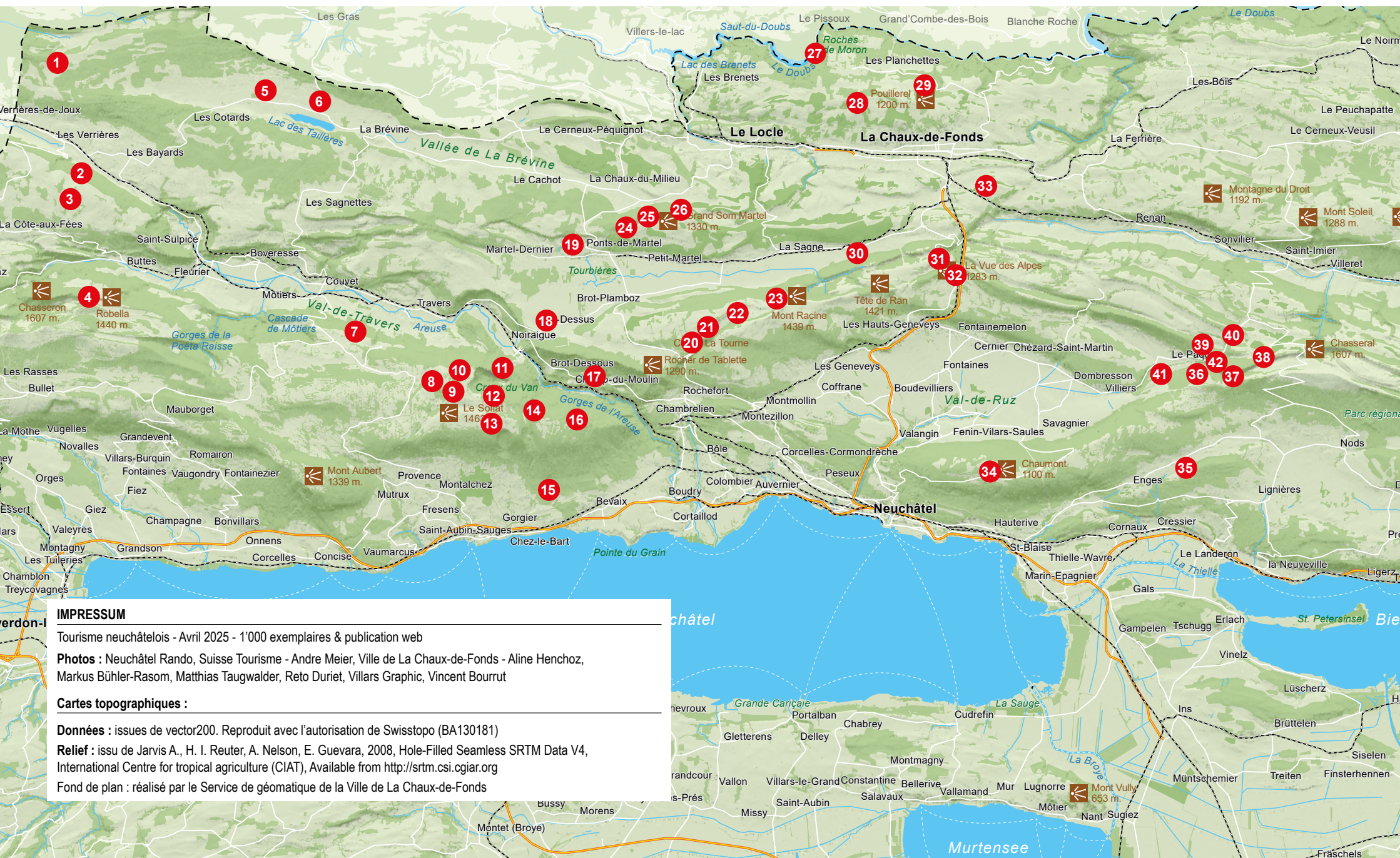


MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2025

BERG- UND LANDGASTHÖFE

FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS





IMPRESSUM

Tourisme neuchâtelois - Avril 2025 - 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



1 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 + Tiny House

🚗 Les Verrières 🚶 45 min. 🚗



2 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



3 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 / mercredi

🏠 40 🏠::40 📶

🚗 Mont-de-Buttes, Buttes 🚶 30 min. 🚗



4 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

🗓 01.11 - 30.04

🏠 100 🏠::100 📶

🚗 Buttes, Sainte-Croix (VD)

🚶 2 min. 🚶 2 h. 🚗

❄ Selon enneigement



5 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, fondue Chaux-des-Taillères dans le pain, fondue chinoise

Kutteln à la Neuchâteloise (Januar-März). Grosse Terrasse mit Sommermenü, Pilzgerichte. Im Herbst: Wildspezialitäten, Käsefondue, chinesisches Fondue

Tripes à la Neuchâteloise (January-March). Large terrace with summer menu, mushroom dishes. In autumn, hunting, cheese fondue, Chinese fondue

Meringues, absinthe
Meringen, Absinth / Meringues, absinthe

lu, ma, me + 27.02-09.03 / 03-16.07

di 8h30-17h / je, ve, sa 8h30-24h

50+60 50 x

La Brévine, Les Bayards 1 min.

WC



6 Aux Berges d'Estailières

Alt. 1037 m. La Brévine

Tél. 032 935 11 10

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 x

Lac des Taillères 1 min.

WC



7 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, entrecôte 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 11h-17h lu, ma, me

60 60 x

Couvét, Mauborget, Provence 1 h.

Jura Bike n°3 (VTT)

WC



8 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 x

2 chambres, 8 lits

Couvét, Provence

Crêtes du Jura n°5 (pied) / Jura Bike n°3 (VTT)

WC



9 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  1 h. 

 Crêtes du Jura n°5 (pied) / Jura Bike n°3 (VTT)



10 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 Felsen-zirkus "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 

 Crêtes du Jura n°5 (pied) / Jura Bike n°3 (VTT)



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

 15.03 - 30.11

 avril - mai : dim dès 17h + lu, ma

 70  100 

 8 dortoirs, 36 lits

 Noiraigue  55 min. 

 Crêtes du Jura n°5 (pied)





12 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, röstis, 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 

 1 dortoir, 20 lits

 Gorgier  3h. 

 Jura Bike n°3 (VTT)





13 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 pour les horaires d'ouverture!
 Telefonisch nach den Öffnungszeiten fragen!
 Call for opening times! **T. 032 835 12 72**

7/7 ma + 01.10 - 01.05

47+30 70

1 dortoir, 11 lits

Gorgier, Bevaix, Provence, Couvet 3h.

Jura Bike n°3 (VTT)



14 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. Sonntag-mittag: 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

7/7. 23.10 - 04.05

50 40

Gorgier 3h.



15 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

du 01.05 - 31.12, di dès 17h, lu & ma
vacances annuelles de mi-décembre à mi janvier

60+32 120

Bevaix, Gorgier 20 min.



16 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

18.04-05.10 lu dès 14h30 et ma

36 50

Bevaix, Gorgier 2h10





17 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.



18 Restaurant du Haut-de-la-Côte, dit «les œufs frais»

Alt. 1035 m. / Brot-Plamboz

Tél. 032 937 14 09 - lesoeufsfrais@bluewin.ch

En semaine, menu du jour. Carte de saison (chasse, tripes, été, etc.). Petite restauration toute la journée.

Tagesmenü in der Woche. Saisonkarte (Wildspezialitäten, Kutteln, Sommerkarte, usw.) Kleine Snacks den ganzen Tag lang.

Daily menu on weekdays. Seasonal menu (game in season, summer menu, usw.). Snacks all day.

ve-ma, 9h-23h me-je

60 30

Noiraigue, Travers, Les Ponts-de-Martel, Les Petits-Ponts

5 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)



19 Les Poneys

Alt. 1001 m. / Martel-Dernier

Tél. 032 937 14 36

Gâteau au beurre (spécialité neuchâteloise) sur réservation min. 12 pers. Pizza, menu du jour. Fondue bourguignonne et chinoise sur commande, tripes à la neuchâteloise (oct. à fin mars)

Gâteau au beurre (Neuenburger Spezialität) auf Reservierung mind. 12 Pers. Pizza, Tagesmenü. Burgunder und chinesisches Fondue auf bestellung, Kutteln à la neuchâteloise (Okt. bis Ende März)

Gâteau au beurre (Neuchâtel specialty) on reservation min. 12 pers. Pizza, menu of the day. Burgundy and Chinese fondue on order, tripe à la neuchâteloise (Oct. to end of March)

Miel, oeufs, absinthe
Hönlig, Eier, Absinth
Honey, eggs, absinthe

di dès 17h + me

40 50

Les Ponts-de-Martel 30 min.

Jura Bike n°3 (VTT) / Jura n°7 (vélo)



20 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, rôtis 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. Wildspezialitäten während der Saison. Bankette Vorschläge

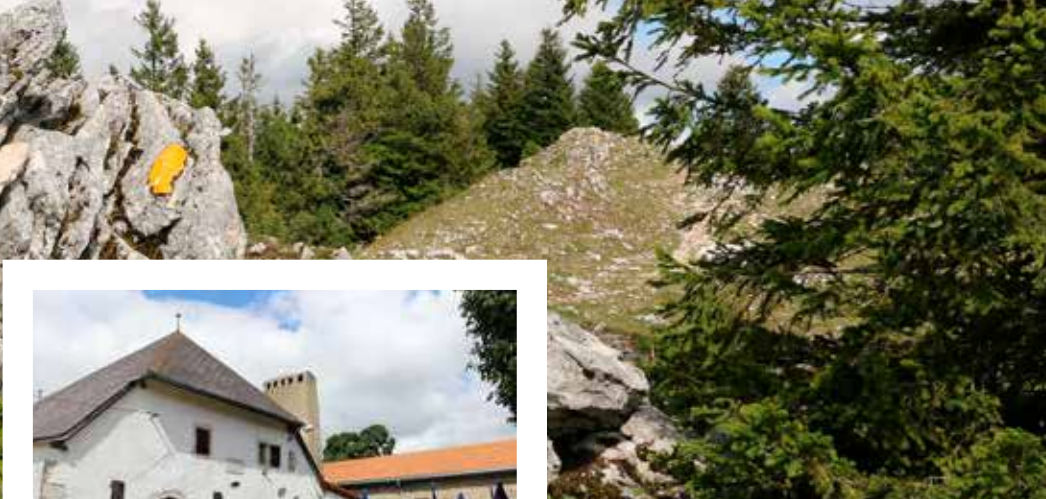
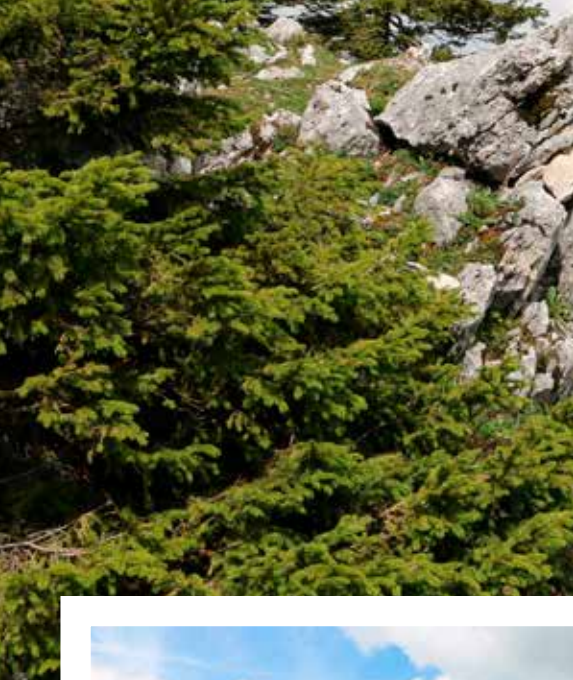
Local specialties. Seasonal, homemade and local cuisine. Ham on the bone, rösti and homemade French Fries, cheese on toast, homemade desserts, game in season. Special menus for banquets

ma, me + 28.07 - 13.08 / 22.12 - 07.01.26

80 50

Neuchâtel, Le Locle, Col de La Tourne 1 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)



22 Métairie de la Grande Sagneule

Alt. 1320 m. / Rochefort

Tél. 032 855 11 74

Jambon à l'os, röstis, chanterelles fraîches, bolets, fondue au fromage, entrecôte de bœuf, croûte au fromage, croûte aux champignons, planchette du berger, chasse (octobre), desserts maison.

Beinschinken, Rösti, frische Pfifferlinge, Steinpilze, Käsefondue, Rinds-Entrecôte, Käseschnitte, Pilzkruste, kalte Platte, Jagdgerichte (Oktober), hausgemachte Desserts.

Ham on the bone, rösti, fresh chanterelles, boletus, cheese fondue, beef entrecôte, cheese crust, mushroom crust, assorted cold dishes, hunting dishes (October), home-made desserts.



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



21 Métairie du Grand-Cœur

Alt. 1309 m. / Rochefort

Tél. 032 855 11 56 - www.grand-coeur.ch

Spécialités sur réservation: coquelet et saucisson au feu de bois. Pas d'électricité

Spezialitäten auf Vorbestellung: Hähnchen und Wurst vom Holzkohlegrill. Kein Strom

Specialties on prior reservation: cockerel and sausage cooked over a woodfire. No electricity

Di 18h - 01.11 - 30.04

40 30

1 dortoir, 8 lits + 1 / 1 dortoir, 4 lits + 2

Rochefort, La Tourne 45 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)

01.11 - 01.05

70 100

sur la paille 30 places

Rochefort, La Tourne 50 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)



23 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 1 h.

Crêtes du Jura n°5 (pied)



24 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 1 h.

Jura Bike n°3 (VTT)





25 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 / 31.05 - 11.06 / 17-26.09

40 50

Les Ponts-de-Martel 1 h.

Jura Bike n°3 (VTT)



26 Auberge du Grand-Sommartel

Alt. 1292 m. / La Sagne

Tél. 032 931 17 27

Jambon à l'os, saucisson neuchâtelois, röstis, rumsteak sur ardoise, cornet à la crème, tarte du moment, meringues. etc.

Beinsckinken, Neueunburger Wurst, Röstis, Rindfleisch auf Schieferplatte, hausgemachte Kuchen, Cremetüten, Meringue, usw.

Ham on the bone, Neuchatel sausage, röstis, Rumsteak on hot stone, cream cone, tart of the day, meringues, etc.

di dès 17h, lu, ma / 1 sem. déc. / 2 sem. janv.

40 + 80 40

1 dortoir, 16 lits

La Sagne, Le Locle 1 h.

Jura Bike n°3 (VTT) / TJS (ski de fond)



27 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

lu, ma, di soir. Juin à sept : di soir ouvert

60 60

Les Planchettes, La Chaux-de-Fonds 15 min.

Jura Bike n°3 (VTT)



28 Ferme-Buvette du Maillard

Alt. 1242 m. / La Chaux-de-Fonds

Tél. 032 914 15 15

Fondue et röstis

Käsefondue und Rösti

Cheese fondue and rösti

Oeufs, saucisse sèche, miel
Eier, Trockenwurst, Honig
Eggs, dry sausage, honey

lu, ma

40 60

La Chaux-de-Fonds 1 h.

Jura Bike n°3 (VTT)



29 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

Beinschinken, hausgemachte Pommes, Rums-teak vom Rind, Kotelett, Pferdesteak, Roastbeef im Sommer, eiskaltes Kirschsoufflé

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

di dès 17h, lu, ma
2 sem. en avril / 4 sem. Noël-Nouvel an

50 40

La Chaux-de-Fonds

15 min. 35 min. La Chaux-de-Fonds

Jura Bike n°3 (VTT)



30 Relais du Mont-Dar

Alt. 1230 m. / La Sagne

Tél. 032 853 20 74 - www.montdar.ch

Steak de cheval ou de boeuf, 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..



31 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, Pâtisserie
Bread, cakes

7/7 - 7h-19h

40 70

La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel

2 min. sur demande

Crêtes du Jura n°5 (pied)



32 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 röstis, 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.

je midi, ve-sa midi & soir, di midi

lu, ma, me, je soir, di soir

40 12

La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel

10 min. sur demande

Crêtes du Jura n°5 (pied)





33 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. Plats fait maison avec produits régionaux

Käsefondue und hausgemachte Sahnetüte. Hausgemachte Gerichte mit regionalen Produkten

Cheese fondue and homemade cream cone. Home-cooked dishes using local produce

Vins, spiritueux, fondue, charcuterie
Weine, Spirituosen, Fondue, Charcuterie
Wines, spirits, fondue, charcuterie

me, ve 11h30-14h30 / 18h30-23h30
sa 11h30-23h30 / di 11h30-17h

lu, ma

60 60

La Chaux-de-Fonds 30 min. sur demande



34 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.



35 Métairie du Landeron (du Haut)

Alt. 937 m. / Enges

Tél. 032 757 12 72

Fondue, saucisse à rôtir, atrieux, jambon, röstis, assiette froide. Parc avec chèvres

Käsefondue, Bratwurst, «Atrieux», Schinken, Rösti, kalte Platte. Park mit Ziege

Fondue, roasted sausage, «atrieux», ham, rösti, assorted cold dishes. Park with goats

je-sa 10h-21h30 / di 9h30-18h

me / 1^{er} août

18 24

Enges (Lordel) 10 min.



36 Métairie de Chuffort

Alt. 1225 m. / Lignières

Tél. 032 751 22 58

www.chuffort.ch - fambettex@bluewin.ch



Diverses fondues et röstis, croûtes au fromage et desserts maison, vin de Tschugg

Verschiedene Fondue und Rösti, Hausgemachte Desserts, Tschugger Weine

Various Fondues and rösti, homemade desserts, Tschugg wine

me, je + 31.10 - 30.04

30 40

Lignières 1h min.





37 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

Rinderentrecôte Hausgemachte Sauce "café de Paris", Hausgemacht "Cordon-bleu", L'Isle Schmitte, 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.



38 Métairie de Dombresson (Frienisberg)

Alt. 1410 m. / Chasseral

Tél. 032 751 20 10  

ASSIETTE :



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
Greyzer Käse, Schinken, Trockenwurst
Gruyere cheese, ham, dry sausage

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

 25/30.10 - 15.05

 40  30 

 1 dortoir, 15 lits

 St-Imier, La Neuveville  30 min. 

 Crêtes du Jura n°5 (pied)



39 Buvette de la Petite Combe

Alt. 895 m. / Le Pâquier

079 314 76 23

menus spéciaux:

buvettelapetitecombe.ch 

Jambon à l'os, fondue, saucisson grillé, röstis, desserts maison

Beinschinken, Käsefondue, gegrillte Wurst, Rösti, hausgemachte Desserts

Ham on the bone, cheese Fondue, grilled sausage, röstis, home-made desserts

 bricelets, confitures
Bricelets und Marmeladen
bricelets and jams

 à partir de 2 personnes
ab 2 Personen
from 2 persons

 me-sa. di: 8h30-16h

 lu, ma. + 4 sem./an (se renseigner)

 20  30 

 Le Pâquier  1 h. 

 Crêtes du Jura n°5 (pied) / Chemins chouettes



40 La Bonne Auberge

Alt. 1095 m. / Le Pâquier

Tél. 032 853 24 12

www.bonneauberge.ch

info@bonneauberge.ch 

ASSIETTE :



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 specialties.

 ma

 80  40 

 5 chambres, 12 lits

 Le Pâquier  30 min. 

 Crêtes du Jura n°5 (pied)





41 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 Brotofen 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
Brot, Bricelet, Salatsauce
Bread, bricelet, salad dressing

 Miel, fromage, saucisses sèches
Honig, Käse, Trockenwürstchen
Honey, cheese, dry sausages

 ma, me

 50  60 

 Villiers 5 min.  45 min. 



42 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. 





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
- Payment par carte accepté / Kartenzahlung akzeptiert / Payment by card accepted
- Pas de paiement par carte / Keine Kartenzahlung / No payment by card
- 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
- 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 X 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

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

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchateltourisme.ch

