

JURA BERNOIS
NEUCHÂTEL
VAUD

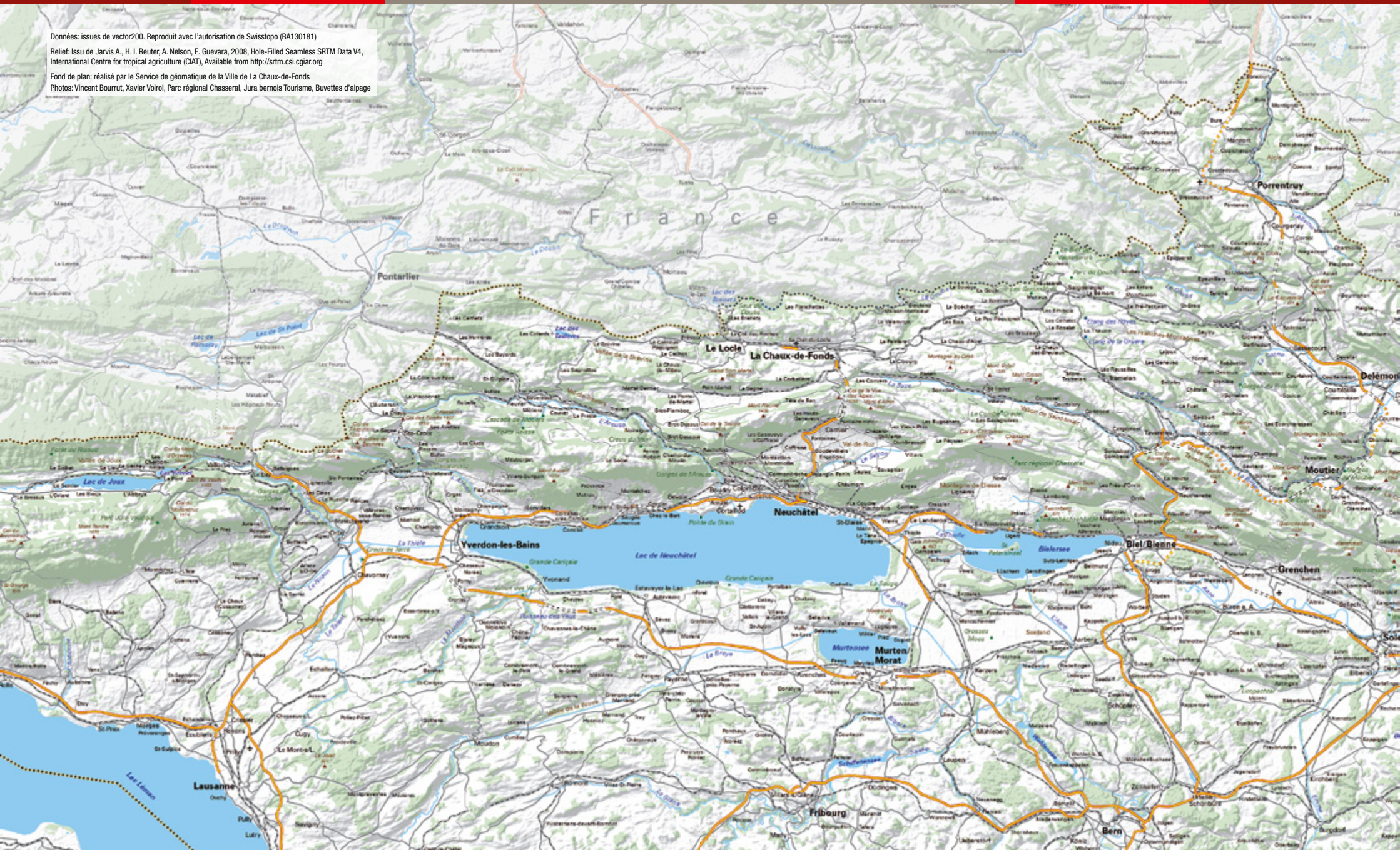
MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE **2020**
BERG- UND LANDGASTHÖFE
FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS































JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND

Données: issues de vector200. Reproduit avec l'autorisation de Swisstopo (BA130181)
Relief: Issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4, International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>
Fond de plan: réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds
Photos: Vincent Bourrut, Xavier Voïrol, Parc régional Chasseral, Jura bernois Tourisme, Buvettes d'alpage



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

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Jura bernois Tourisme
Case postale 759
CH-2740 Moutier
T. +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

FASCINANTES MÉTAIRIES

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

FASZINATION MÉTAIRIES

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

THE FASCINATION OF «MÉTAIRIES»

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



Le Parc naturel régional Chasseral fait partie des territoires d'excellence que forment les Parcs en Suisse. Il est reconnu par la Confédération depuis 2012. Son but est de préserver et mettre en valeur son patrimoine et de contribuer ainsi au développement durable de la région. Le Parc s'étend sur 38'000 ha et rassemble 21 communes (18 dans le canton de Berne et 3 dans le canton de Neuchâtel) engagées pour une première période de dix ans.

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 eine Fläche von 38'000 Hektaren und besteht aus 21 Gemeinden, wovon sich 18 im Kanton Bern und 3 im Kanton Neuenburg befinden.

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 21 municipalities (18 in the canton of Bern and 3 in the canton of Neuchâtel) that have all committed to supporting the Park for an initial period of 10 years.



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

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

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

Un projet mené en partenariat avec :



PRODUITS LABELLISÉS PARCS SUISSES

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

PRODUITS RÉGIONAUX LABELLISÉS

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

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

PRODUKTE MIT SCHWEIZER PÄRKE-LABEL

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

REGIONALE PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL

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

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

PRODUCTS BEARING THE "PARCS SUISSES" LABEL

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

CERTIFIED REGIONAL PRODUCTS

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

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

JURA BERNOIS

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

Cette brochure est un extrait du guide des métairies et auberges de campagne 2020
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Guide complet téléchargeable sur www.jurabernois.ch

*Diese Broschüre ist ein Auszug aus dem Berg- und Landgasthöfe Führer 2020
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Kompletter Führer herunterladbar unter www.jurabernois.ch*

This brochure is an extract from the 2020 Vaud, Neuchâtel and Jura bernois farm restaurants and
country inns guide. The full version of the guide can be downloaded from www.jurabernois.ch

Données: issues de vector200. Reproduit avec l'autorisation de Swisstopo (BA130181)
Relief: Issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4,
International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>
Fond de plan: réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds

Edition: Jura bernois Tourisme, 10'000 ex., 2020

Graphisme: Vincent Evard

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



1 Restaurant La Cuisinière Alt. 1148 m.

Cortébert - Tél. 032 489 19 24 - 032 489 19 85
 www.lacuisiniere.ch - restaurant@lacuisiniere.ch - Restaurant La Cuisinière
 Bouchoyade maison, choucroute, jambon, röstis, cordon bleu maison, fondue, chasse, steak, entrecôte et divers menus sur demande, desserts maison, pain maison. Place de jeux pour enfants *Hausgemachte "Metzgete", Sauerkraut, Schinken, Rösti, hausgemachter Cordon Bleu, Käsefondue, Wild, Steak, Entrecôte und verschiedene Menus auf Anfrage, hausgemachten Desserts, hausgemachtes Brot. Kinderspielplatz /* Homemade "Metzgete" (pork meat), ham, rösti (fried potato), homemade cordon bleu, cheese fondue, venison, steak, entrecote 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, Trockenfleisch 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 18h / lu et ma
 hiver se renseigner
 + 2 semaines en été
 + Noël-Nouvel An
 65 80
 Cortébert
 Près de Cortébert
 1h30 min.



2 La Bragarde Alt. 992 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 49 69 - La Bragarde
 Bouilli de bœuf «chef», fondue traditionnelle ou en croûte, tartes flambées, steak de porc, saucisse de veau, rösti / *Siedfleisch vom Rind «chef», herkömmliches Käsefondue oder im Brot, Flammkuchen, Schweinesteak, Kalbsbratwurst, Rösti /* Boiled beef «chef», cheese fondue or in bread, tartes flambées (Alsatian tart), pork steak, calf sausage, rösti (fried potato)



di dès 17h, lu et ma
 30 30
 Orvin / Les Prés-d'Orvin
 5 min.

3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

Courtélary - 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
 octobre à mi-mai
 30 50
 Cortébert, Près de Cortébert
 2h.



4 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1400 m.

Courtélary - 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 specialities
 Saucisses, lard, viande séchée, bouchoyade (en saison), oeufs de la ferme / *Würste, Speck, Trockenfleisch, Metzgete (saisonal), Eier vom Hof /* sausages, bacon, dried meat, butcher's pork platter (in season), farm eggs



lu / ma / me - tél. pour
 s'assurer
 30 15
 Cortébert, Près de Cortébert
 1h. - 2h.



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

Cortébert - 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. Enziandistillation / Home distilled gentian Schnapps. Meat
 Fête de la mi-été / *Mittsommerfest /* Mid-Summer Festival



di dès 17h + lu
 10 novembre - 10 mai
 50 50
 Orvin / Les Prés-d'Orvin
 1h15 min.

6 Pierrefeu Alt. 1252 m.

Cortébert - Tél. 032 489 19 51 - pierrefeu@europe.com
 Röstis, jambon, côtelette, saucisse à rôtir, fondue, croûte au fromage. Divers menus sur demande
Rösti, Schinken, Kotelett, Bratwurst, Käsefondue, Käseschnitte. Verschiedene Menus auf Anfrage
 Rösti (fried potato), ham, cutlets, veal sausages, cheese fondue, melted cheese on toast. Choice of menus on request
 Saucisses sèches, viande séchée / *Trockenwürste, Trockenfleisch /* Dried sausages, dried meat
 Fabrication / *Produktion von /* Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral
 Bouchoyade / *Metzgete /* Butcher's pork platter 1^{er}, 2^e et 3^e week-end d'octobre
 Langue de bœuf / *Rindszunge /* Beef tongue 1^{er} week-end du mois
 Tête de veau / *Kalbskopf /* calf's head 2e mardi du mois

me dès 14h et je
 début novembre à mi-mai
 30 30
 Cortébert
 Près de Cortébert
 1h30 min.

7 Petite Douanne Alt. 1303 m.

Courtélary - Tél. été 032 944 12 37 - Tél. hiver 032 944 14 11
 Fondue, assiette froide et spécialités campagnardes sur commande
Käsefondue, kalte Platte und Bauernspezialitäten auf Vorbestellung
 Cheese fondue, cheese with dried meat and farmers specialities upon reservation
 Gentiane / *Enziandschnaps /* Gentian schnapps
 Fabrication Gruyère d'alpage AOP Chasseral / *Produktion von Gruyère d'alpage AOP Chasseral /* Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral

di dès 18h et me
 fin octobre - mi-mai
 50 40
 Cortébert, Près de Cortébert
 1h30



8 Bison Ranch - Les Colisses-du-Bas Alt. 1196 m.

Les Prés-d'Orvin - 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
 12-13-14.06 St-Bison



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

9 Métairie de Gléresse Alt. 1273 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58
 www.metairiedegleresse.ch - info@metairiedegleresse.ch - Métairie de Gléresse Zerbini
 Fondue, croûte au fromage, steak avec röstis, jambon avec röstis
 Käsefondue, Käseschnitten, Steak mit Röstli, Schinken mit Röstli
 Cheese fondue, melted cheese on toast, steak with röstli (fried potato), ham with röstli
 Vins blancs et rouges du lac de Bienne / Weiss- und Rotweine vom Bielersee /
 White and red wines from the Lake Bienne region
 En hiver, conduite de traîneaux avec des chiens polaires / Im Winter Schlittenfahrten mit
 Polarhunden / In winter, dog-sled rides with huskies

- ✂ lu dès 18h, ma, me, je (sauf réservation)
- 🏠 50 🏠 50
- 🚗 Cortébert
- 🚗 Prés de Cortébert
- 🕒 1h15 🚗
- 🍷 🍷 🍷

10 Métairie de Prêles Alt. 1134 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 00 13
 Röstis, jambon, fondue, spécialités de saison, cordon bleu, côte de bœuf (Highland), desserts maison / Röstli, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, Rind (Highland), hausgemachte Desserts / Röstli (fried potato), ham, cheese fondue, seasonal specialties, cordon bleu, beef (highland), homemade desserts
 Saucisses sèches / Trockenwürste / Dried sausages

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

11 Métairie d'Evilard Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 079 461 23 96 - www.leubringenberg.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
- 🏠 35 🏠 20
- 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin
- 🕒 50 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🍷



12 La Jobert Alt. 1301 m.

Orvin - Tél. 032 489 19 12 - www.metairiedejobert.ch - Métairie de Jobert
 Röstis, jambon, côtelette, plat bernois, fondue, plat froid, bouchoyade, fondue bourguignonne de chasse en saison
 Röstispezialitäten, Schinken, Kotelett, Berner Platte, Fondue, kalte Platten, Metzgete, Bourguignonne mit Wildfleisch
 Röstli (fried potato), ham, chops, Bernese platter with assorted cooked meats, fondue, cold platters, assorted pork meats, Bourguignonne fondue of game in season
 Saucisses sèches et gentiane / Trockenwürste und Enzianschnaps /
 Dried sausages and gentian schnapps
 Gruyère d'alpage AOP Chasseral



- ✂ ma, me (ouvert sur demande pour groupe)
- 🏠 50 🏠 50
- 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🕒 1h30 min. 🚗
- 🍷



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

Renan - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com
 Viande de notre élevage de Highland, jambon, röstis. Place de pique-nique et de jeux. Merci de réserver !
 Fleisch aus eigener Hochlandzucht, Schinken mit Röstli, Picknick- und Spielplatz. Bitte reservieren Sie!
 Meat from own highland farm, ham, röstli (fried potato), children's play area. Please make a reservation!
 Rallye raquettes en février
 Schneeschuh im Februar
 Snowshoe-rallye in February



- ✂ lu dès 18h, ma, mi-nov. à mi-janvier
- 🏠 30 🏠 40
- 🚗 Les Pontins
- 🕒 1h20 min. 🚗
- 2h 🚗
- Trans Swiss Trail n°2 (pied)
- 🍷



14 Métairie de Nidau Alt. 640 m.

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



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



15 Métairie des Plânes Alt. 1291 m.

Villeret - Tél. 032 940 15 76 - metairie.des.planes@gmail.com - www.metairie-des-planes.ch
 Métairie des Plânes - metairie_des_planes
 Fondue, jambon, spätzli Plânes
 Käsefondue, Schinken, Spätzli Plânes
 Cheese fondue, ham, spätzli Plânes
 Jardins musicaux, chasse mi-sept. - fin oct. / Festival "Jardins Musicaux", Wild Mitte Sept. - Ende Okt / Festival "Jardins musicaux", venison mid-Sept. - end of Oct.
 Bière artisanale / Hausgemachtes Bier / Homemade beer



- ✂ lu, ma + fin oct. - début mai
- me-di 10h-17h
- 🏠 30 🏠 30
- 🚗 St-Imier / Les Savagnières
- 🕒 15 min. 🚗
- 🍷 🍷

16 La Neuve Alt. 1514 m.

Nods - Tél. 032 751 20 45 - 032 315 15 26 - 079 667 26 09
 Repas chauds sur réservation: fondue, röstis, côtelettes, saucisses à rôtir maison, bouchoyade maison. Assiette froide maison
Warme menüs auf Voranmeldung: Fondue, Rösti, Kotelett, hausgemachte Bratwurst, hausgemachte Metzgete. Hausgemachte kalte Platte
 Hot meals upon reservation: Fondue, rösti (fried potato), cutlets, homemade veal sausage, homemade butcher's pork platter. Homemade cheese and dried meat
 📦 Saucisses sèches à l'ail / *Knoblauch-Trockenwurst* / Dried garlic sausages



- ✂ lu-ve matin ouverture en semaine sur demande
- 📅 31 octobre au 1^{er} mai
- 🏠 30 🏠 30
- 🚗 parking Hôtel Chasseral 40 min. 🚗
- Chasseral-Weissenstein Bike n° 44 (VTT)
- Crêtes du Jura n°5 (pied)

17 Métairie de Nods (Neuf Chalet) Alt. 1460 m.

Nods - Tél. 032 751 20 40
 Fondue au fromage, steak + röstli et salade, röstli tomme et lard. Saucisse sèche, lard, fromage de Nods. Menus à choix sur réservation / *Käsefondue, Steak + Rösti und Salat, Rösti, Tomme und Speck. Trockenwurst, Speck, Käse von Nods. Menüs zur Auswahl auf Voranmeldung* / Cheese fondue, steak + röstli (fried potato) and salad, röstli tomme and bacon. Dried sausage, bacon, cheese of Nods. Choice of menus on request
 📦 Glaces maison, bricelets / *Hausgemachtes Eis, Bricelets* / Homemade ice cream, bricelets
 📞 Sur réservation / *Auf Voranmeldung* / On request
 🗓 Fête de la mi-été / *Mittsommerfest* / Mid-Summer Festival



- ✂ 1^{er} nov. - 30 avril
- 📅 début mai - fin octobre (voir panneau)
- 🏠 20 🏠 40
- 🚗 1 dortoir, 8 lits
- 🚗 parking Hôtel Chasseral 15 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied) Chasseral-Weissenstein Bike n° 44 (VTT)

18 Grande Maison Alt. 1275 m.

Diesse - Tél. 032 315 13 22 - 079 705 75 09
 fambettex@bluewin.ch - 📱 Métairie de la Grande Maison
 Fondue, croûte au fromage, röstis, desserts maison
Käsefondue, Käseschnitten, Rösti, hausgemachten Desserts
 Cheese fondue, melted cheese on toast, röstli (fried potato), homemade desserts

- ✂ di dès 18h, ma et me + hiver
- 📅 max. 20 🏠 20-25
- 🚗 Diesse
- 🚗 1h30 min. 🚗

19 Restaurant Guillaume Tell Alt. 1005 m.

Les Reussilles - Tél. 032 487 67 67 - sandraueltschijaggi@gmail.com
 Fondue chinoise à gogo CHF 24.50, fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH)
Fondue Chinoise à discrétion CHF 24.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Rösti, Pferdesteak (CH)
 Fondue chinoise in abundance CHF 24.50, cheese fondue, veal, röstli (fried potato), horsemeat (CH).
 📦 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

- ✂ lu
- 📅 45 🏠 50
- 🚗 6 chambres, 15 lits
- 🚗 Tramelan
- 🚗 10 min. 🚗
- 🚗 1 min. 🚗
- Jura Bike n°3 (VTT)

20 Hirschy Ranch & Restaurant (La Bise de Cortébert)

Alt. 1168 m.

Mont-Tramelan - Tél. 032 487 41 86 - hirschy ranch@bluewin.ch - 📱 La Bise de Cortébert
 Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibilité), barbecue sur réservation (groupes), fondue
Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhöffleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue auf Reservierung (Gruppen), Fondue
 Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), barbecue on reservation (groups), fondue
 📦 Vente directe de viande, articles de sellerie
Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln
 Direct sale of meat, saddlery items

- 📅 ve dès 16h - sa et di dès 10h (di soir sur réservation)
- ✂ lu-je (ouvert sur réservation pour groupes dès 10 pers.)
- 🏠 30 🏠 25
- 🚗 Tramelan
- 🚗 Mont-Tramelan
- 🚗 45 min. 🚗

21 Bise-de-Corgémont Alt. 1100 m.

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

- ✂ ma et me
- 📅 24 🏠 20
- 🚗 Corgémont / Tramelan
- 🚗 1h30 min. 🚗

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

Mont-Crosin - Tél. 032 944 15 64 - 📱 Hôtel, Restaurant Chalet Mont-Crosin
 www.chalet-montcrosin.ch - info@chalet-montcrosin.ch
 Repas à la carte et menu du jour, menus pour sociétés et groupes. Côtelette de porc à la bière de Wandelerhof, glaces maison / *Speisekarte und Tagesmenü, Mahlzeiten für Gruppen. Wandelerhof-Bierschweine-Koteletts, hausgemachte Glacen* / "A la carte" meal and day menu.
 Special business or group menu. Wandelerhof beer pork chop, homemade ice creams
 📦 Glaces maison et tourte aux noix / *Hausgemachte Glacen und Nusstorte* / homemade ice creams and walnut pie
 📅 5.4, 3.5, 7.6, 30.8, 27.9, 25.10, 20.12
 🗓 St-Sylvestre / Sylvester / New Year's Eve

- ✂ ma + me + novembre
- 📅 100 🏠 40
- 🚗 6 chambres, 13 lits
- 🚗 St-Imier
- 🚗 Tramelan
- 🚗 1 min. 🚗
- Ch. Jura bernois n°91 (pied) Arc jurassien n°54 (vélo) Parcours Mont-Crosin - Mont-Soleil (raquettes)

23 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1180 m.




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

- ✂ lu + je
- 📅 10h-17h
- 🏠 20 🏠 30
- 🚗 St-Imier
- 🚗 20 min. 🚗
- Jura Bike n°3 (VTT) Jura n°7 (vélo)

JURA BERNOIS - Montagne du Droit / Mont-Soleil











24 Le Manoir Alt. 1185 m.

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 77 - [f](#) @LeManoirSaintImier
www.restauranthelemanoier.ch - contact@restauranthelemanoier.ch
Bistecca (T-bone de boeuf), fondue à la tête de moine, tartiflette, tartare de boeuf, tagliatelle aux vongoles, tagliolini aux truffes fraîches, petite restauration à toute heure, menu surprise avec 4 services / *Bistecca (Rindfleisch T-Bone), Tête de Moine Fondue, Tartiflette, Rindertartar, Tagliatelle mit Vongolen, Tagliolini mit frischen Trüffeln, kleine Verpflegung zu jeder Zeit, 4-Gang-Überraschungsmenü* / Bistecca (T-bone of beef), Tête de Moine fondue, tartiflette, beef tartar, tagliatelle with vongoles, tagliolini with fresh truffles, small catering at any time, 4-course surprise menu


 lu dès 18h + ma
 8h30-23h
 70  50
 2 chambres, 3 lits
 1 dortoir, 4 lits
 St-Imier
 1 min. 
• Jura Bike n°3 (VTT)
Jura n°7 (vélo)
 

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









Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60
www.montsoleil.ch - info@montsoleil.ch - [f](#) Auberge L'Assesseur, 2610 Mont-Soleil
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
 Brunch: 1^{er} août 10h-14h / 1. August 10-14 Uhr / 1st August 10am-2pm
 31.12 Saint-Sylvestre / *Silvesterabend* / new year's eve

 di dès 18h, lu + ma
3-10.4.18
+ 5.11-4.12.18
 70  70
 10 chambres, 26 lits
 1 dortoir, 8 lits
 St-Imier
 35 min. 
• Jura n°7 (vélo)
Jura Bike n°3 (VTT)
 

JURA BERNOIS - Montbautier

26 Restaurant Bellevue Les Places Alt. 1120 m.

Tramelan - Tél. 032 487 44 67 - www.lesplaces.ch - restaurantlesplaces@gmail.com
Steak et entrecôte de bœuf limousin (de notre élevage), hamburger Prestige (viande de bœuf Wagyu), fondue au fromage, steak de cheval
Limousin-Rindfleischsteak und Entrecote (von unserem Bauernhof), Prestige-Hamburger (Wagyu-Rindfleisch), Käsefondue, Pferdesteak
Limousin beef steak and entrecote (from our farm), Prestige hamburger (Wagyu beef meat), cheese fondue, horse steak
 Chaque 1^{er} dimanche du mois / Jeden 1. Sonntag im Monat / Every 1st Sunday of the month

 ma + me matin
 30+20+50  100
 Tramelan
 1h15-1h30 min. 
 

27 Restaurant Scheidegger-Ranch Alt. 1142 m.

Tramelan - Tél. 032 487 44 65
www.scheidegger-ranch.ch - restaurant@scheidegger-ranch.ch - [f](#) Scheidegger-Ranch
Spécialités campagnardes, fondue indoor ou outdoor, pâtisserie maison. Pain et tresses du four à bois, brunch. Belle terrasse ensoleillée et place de jeux
Bauernspezialitäten, Fondue indoor oder outdoor, hausgemachtes Gebäck, Brot und Zöpfe aus dem Holzofen, Brunch. Schöne sonnige Terrasse und Spielplatz
Farmers specialities, fondue indoor or outdoor, homemade pastries, bread and braided loaves from the wood oven, brunch. Beautiful sunny terrace and children's play area
 Saucisses sèches, oeufs frais et pain maison / *Hausgemachte Trockenwürste, frische Eier und Brot* / Homemade dried sausages, fresh eggs and bread
 Tous les jours possible sur demande / *Täglich möglich auf Anfrage* / Daily possible on request
 Fondue outdoor, balades en raquettes / *Fondue outdoor, Schneeschuhwanderungen*
Outdoor fondue, snowshoe walks









 lu et ma + novembre
 38  50
 3 chambres, 12 lits
 30 places
 Tramelan, le Fuet
 1h 
 

JURA BERNOIS - Montagne de Romont

28 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

Plagne - Tél. 032 489 22 16 - seiler.bigler@gmail.com
Fondue, röstis, steak, crôte au fromage, saucisse à rôtir, desserts maison
Käsefondue, Rösti, Steak, Käseschnitten, Bratwurst, hausgemachte Desserts
Cheese fondue, rösti (fried potato), steak, melted cheese on toast, fried sausage, homemade desserts
 Tourtes et tresses sur demande / *Torten und Zöpfe auf Anfrage*
Pies and braided, loaves available on request
 Sur demande / *Auf Anfrage* / On request
 St-Sylvestre / *Sylvester* / New year's eve












 lu, ma et me jusqu'à 14h
2 sem. début août
2 sem. début janvier
 26  40
 Plagne, Romont
 1h15 min. 
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
 

29 Romontberg Alt. 1120 m.

Romont - Tél. 032 377 12 12 - g.sperisen@bluewin.ch
Röstis, saucisses à rôtir, côtelettes, fondue, assiette froide campagnarde
Röstis, Bratwürste, Koteletten, Fondue, kalter Bauernteller
Hash browns, fried sausages, chops, fondue, cold country platter
 Saucisses paysannes et sèches / *Bauern- und Trockenwürste* / Country and dried sausages






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

JURA BERNOIS - Montoz









30 Sur la Rive Alt. 1298 m.

Bévilard - Tél. 032 492 12 84 - [f](#) Bergerie Sur la Rive
Menu avec viande de l'exploitation, spécialités de montagne, diverses fondues
Menüs mit Fleisch vom Bauernhof, Bergspezialitäten, verschiedene Fondues
Menus with farm meat, mountain specialities, various fondues
 Viande de veau, pain, beurre, confiture, sirop, saucisse, divers produits du terroir
Kalbfleisch, Brot, Butter, Konfitüre, Sirup, Wurst, verschiedene regionale Spezialitäten
Veal bread, butter, marmelade, syrup, sausage, various local products
 31 juillet, fête nationale avec feu et 1^{er} août sous tente
31. Juli Bundesfeiertag mit Feuer und 1. August im Zelt
31 July national day with fire and 1st August in a tent
 Brunch: tous les 1ers dimanches du mois / *Jeden ersten Sonntag im Monat*
All first Sunday of the month

 lu - ve
 sa - di et sur demande
 20  16
 Bévilard
 2h. 
 

31 Métairie de Malleray Alt. 1271 m.

Malleray - 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. 
 



32 Pré-la-Patte Alt. 1069 m.

Péry - Tél. 032 492 19 85 / 079 372 17 29
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 -Trochewürste, 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 🏠

33 Restaurant Bergerie de Sorvilier Alt. 1212 m.

Sorvilier - Tél. 032 497 91 66 - 079 319 81 58 - a.verena@bluewin.ch
Vue sur les Alpes, grillades, assiette campagnarde, röstis, menus sur commande
Blick auf die Alpen, Grillspezialitäten, Bauerteller, Rösti, Menus auf Bestellung
View of the Alps, grill, assorted country dishes, rösti, menus on request

- ☞ ---
- 🏠 45 🏠 10
- 🚗 Sorvilier
- 🚗 Péry
- 🚗 Bévilard
- 🚗 Granges-Grenchen
- ⌚ 2h10 min. 🚗
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Chasserat-Weissenstein Bike n° 44 (VTT)
- 🌿

34 Pré-Richard Harzer Alt. 1247 m.

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

- ☞ lu et ma + lu de Pentecôte
- 🏠 70 🏠 70
- 🚗 5 chambres, 11 lits
- 🚗 1 dortoir, 30 lits en été
- 🚗 Court
- 🚗 Granges-Grenchen
- ⌚ 1h45 min. 🚗
- Chasserat-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
- 🌿

35 Restaurant La Bluai / Tiefmatt Alt. 1260 m.

Court - Tél. 032 497 90 62 - restauranttiefmatt@bluewin.ch - Restaurant Tiefmatt La Bluai
Pain maison, desserts maison, fondue, jambon, ailerons de poulet, fabrication de fromage
Hausbrot, hausgemachte Desserts, Käsefondue, Schinken, Pouletflügel, Käsefabrikation
Homemade bread, homemade desserts, cheese fondue, ham, chicken wings, cheese production
Pain et fromage de la ferme / *Brot und Bauernhof-Käse* / Bread and farm cheese

- ☞ me et je
- 🏠 60 🏠 40
- 🚗 Court
- 🚗 Granges-Grenchen
- ⌚ 1h. 🚗
- Chasserat-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
- 🌿 🏠



36 Hôtel-Restaurant de La Werdtberg Alt. 1255 m.

Reconvilier - Tél. 032 481 17 86 - contact@restaurant-werdtberg.ch
www.restaurant-werdtberg.ch - Hôtel-Restaurant de La Werdtberg - werdtberg
Spécialités campagnardes: Cordon Rouge, fondue au Gruyère d'alpage AOP, saucisse à rôtir, côtelette, entrecôte, jambon, rösti et frites maison, assiette froide. Menu du dimanche
Ländliche Spezialitäten: Cordon Rouge, Fondue mit Gruyère d'alpage AOP, Bratwurst, Kotelett, Entrecote, Schinken, Rösti und hausgemachte Pommes frites, kalte Platte. Sonntagsmenü
Country specialties: Cordon Rouge, fondue with Gruyère d'alpage AOP, roasting sausage, chop, rib steak, ham, rösti and homemade fries, cold platter. Sunday menu



- ☞ hors saison estivale di soir, lu et ma 1.6-16.8 di soir, lu Vacances : 5-16.10.20 + 4-28.1.21
- 🏠 56+30 🏠 70
- 🚗 5 chambres, 10 lits
- 🚗 2 dortoirs, 2x18 lits
- 🚗 Reconvilier
- ⌚ 2h 🚗
- Chasserat-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
- 🌿 🏠 🚗 🚗

37 Sur la Côte Alt. 953 m.

Souboz-Les Ecorcheresses
Tél. 032 484 03 31 - 079 220 70 21 - caro.huguelet@hotmail.com
Rösti Tomme, Rösti filet de porc sauce aux chanterelles, viande de boeuf ou de cheval sur ardoise, fondue, grillades en été dont la côtelette spéciale «La Côte»
Rösti Tomme, Rösti Schweinefilet mit Eierschwammsauce, Rind- oder Pferdefleisch auf Schiefer, Fondue, im Sommer Grillgerichte mit dem speziellen Kotelett "La Côte"
Rösti tomme, rösti pork tenderloin with chanterelle sauce, beef or horse meat on slate, fondue, summer grills including the special "La Côte" chop

- ☞ di dès 18h, lu, ma et me je à di
- 🏠 30 🏠 30
- 🚗 Perrefitte
- 🚗 Les Ecorcheresses
- ⌚ 1h. 🚗
- 🌿

38 Bergerie de Loveresse Alt. 1190 m.

Sur la montagne de Moron - Tél. 032 492 17 04
Jambon, fondue, steak de cheval/boeuf, röstis, jambon à l'os, cordon bleu maison. 4 menus à choix sur réservation / *Schinken, Käsefondue, Pferdesteak, Rindssteak, Rösti, Beinschinken, hausgemachtes Cordon Bleu. 4 Menus zur Auswahl auf Reservation* / Ham, cheese fondue, horse steak, beefsteak, rösti (fried potato), leg of ham, homemade escalope «cordon bleu». 4 menus to choose from upon reservation
Saucisses sèches de cheval / *Pferde-Trockenwürste* / Dried horse-meat sausages

- ☞ été: lu et ma 2^e et 3^e semaine d'octobre hiver: lu, ma et me Noël - Nouvel-an
- 🏠 20-25 🏠 30
- 🚗 Saules
- 🚗 Loveresse
- ⌚ 40 min. 🚗
- 🌿 🏠

39 Bergerie d'Eschert Alt. 1084 m.

Eschert - 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, home-made ice cream

- ☞ ve-sa-di lu-je sur réservation
- 🏠 24 🏠 20
- 🚗 Crémines
- 🚗 Eschert (en hiver)
- ⌚ 1h. 🚗
- 🌿

40 Oberdörferberg Alt. 1233 m.

Gänsbrunnen - Tél. 032 639 16 85
 www.oberdoerfer.ch - info@oberdoerfer.ch - Oberdörfer
 Fondue, macaroni d'alpage, macaroni viande hachée
Käsefondue, Älper-Makaroni, Fleisch-Makaroni
 Cheese fondue, macaroni «chalet», meat macaroni

di soir dès 18h, lu et ma
 32 80
 10 lits
 Gänsbrunnen
 1h30 min.

41 Restaurant de La Binz Alt. 1006 m.

Court - Tél. 032 639 13 13
 Spécialités campagnardes, jambon, röstis, salades
Ländliche Spezialitäten, Schinken, Rösti, Salate
 Farmers specialities, ham, rösti (roasted potato), salads
 Fête champêtre fin mai. Jass sous tente début septembre. Course de Snowcross (motoneige) janvier ou février (selon enneigement)
Ländlerfest Ende Mai. Jassen im Zelt Anfang September. Snowcross-Rennen (Motoschlitten) Januar oder Februar (je nach Schneeverhältnisse)
 Country fair late May. Jass (card game) under canvas throughout September.
 Snowcross racing (snowmobile) January or February (depending on snow conditions)

lu et ma
 + me jusqu'à 18h (hiver)
 40 30
 Court
 Gänsbrunnen
 1h30 min.

42 Auberge du Graitery Alt. 1186 m.

Court - Tél. 032 493 27 11 - www.auberge-graitery.ch - Auberge Du Graitery Court
 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
 14 août, jass au cochon dans la grange. 16 août, fête champêtre
 14. August, *Schweine-Jass in der Scheune*. 16. August, *Ländlerfest*
 14th August, pig's jass in the barn. 16th August, country fair

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

43 Restaurant «Le Chaluet» Alt. 774 m.

Court - Tél. 032 497 90 94
 Spécialités campagnardes. Dimanche à midi d'été
Ländliche Spezialitäten. Sonntag Mittag
 Farmers specialities. Sunday at noon various
 Petit musée paysan
Kleines Bauernmuseum
 Small farmers museum
 Caramels / *Karamell* / Caramel sweets



ve, sa et di (di jusqu'à 19h)
 lu, ma, me et je
 55 80
 Court / Gänsbrunnen
 1h.

44 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.

Corcelles - Tél. 032 499 99 50 - hkrohrer@bluewin.ch
 Croûte au fromage, viande de la ferme (côtelette, steak, tranche panée, saucisse à rôtir),
 rösti, assiette froide, grande carte de desserts / *Käseschnitten, Fleisch vom Hof (Kotelette, Steak, Schnitzel, bratwurst), Rösti, kalte Platten, grosse Dessertkarte* / Melted cheese on toast,
 meat from the farm (cutlets, steak, breaded slice, roast sausage), rösti, cold platter, extensive
 dessert menu
 Œufs de la ferme, saucisses sèches / *Eier vom Hof, Trockenwürste*
 Farm eggs, dried sausages
 Feu / *Feuer* / Fire

me et je
 10 jours fin mai
 10 jours début octobre
 40 60
 Corcelles
 1h15 min.

45 Bergerie du Signal Alt. 1288 m.

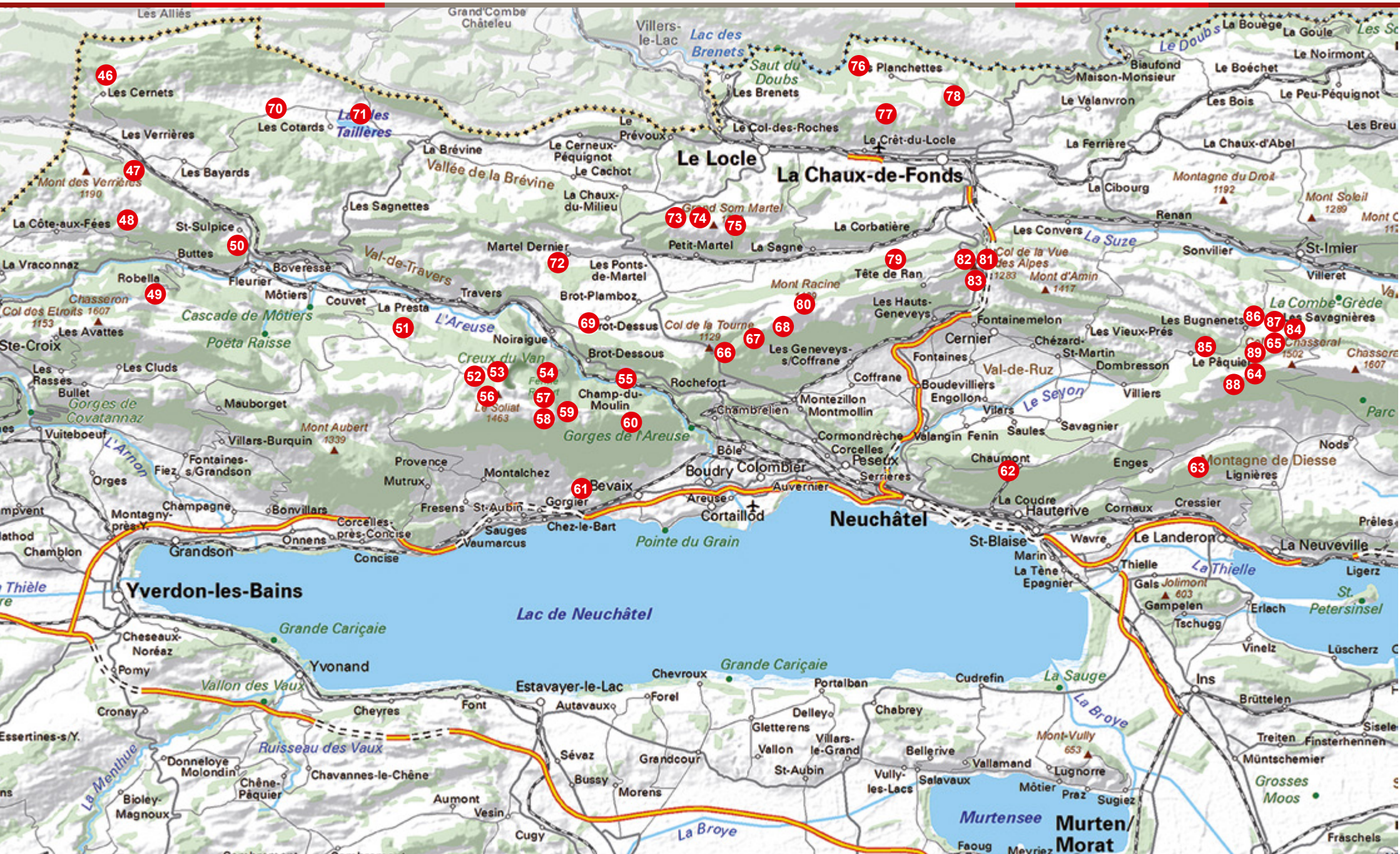
Grandval - Tél. 032 493 14 24 - phil-van@hotmail.com
 Spécialités campagnardes : rösti, côtelette, steak de bœuf café de paris maison ou sauce aux
 morilles. Dimanche, menu ou jambon frites / *Ländliche Spezialitäten: Rösti, Kotelett, Rindssteak mit hausgemachter Café-de-Paris Butter oder Morchelsauce. Sonntag, Menü oder Schinken mit Pommes Frites* / Farmers specialities: rösti (fried potato), chops, beefsteak with homemade
 butter « Café de Paris » or morel sauce. Sunday, menu or ham and French fries
 Miel / *Honig* / honey



OUVRE EN AOÛT 2020

lu-je
 ve 16h à di 17h
 20 20
 Corcelles (BE)
 2h30 Grandval



NEUCHÂTEL

VAL-DE-TRAVERS - LITTORAL -
MONTAGNES NEUCHÂTELOISES - VAL-DE-RUZ



46 Hôtel Restaurant des Cernets Alt. 1160 m.Les Verrières - Tél. 032 866 12 65 -  

info@hotel-lescernets.ch - www.hotel-lescernets.ch

Cuisine de saison et du marché, mets au fromage, menus pour groupes sur demande
Vom Markt und saisonale Küche, Käse-Spezialitäten, Menü für Gruppen auf Anfrage
Regional & market-fresh cuisine, cheese dishes, menu for groups on request**47 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, Tatar, Menü auf Anfrage
Cheese dishes, rösti, macaroni "chalet" style, tartare, menu on request**48 Restaurant du Chalet des Prés** Alt. 1141 m.

Mont-de-Buttes - Tél. 032 865 11 75

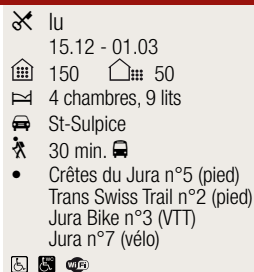
Mets au fromage, viandes, tripes, desserts «Maison»

Käse- und Fleisch-Spezialitäten, Kutteln, hausgemachte Desserts
Cheese dishes, meat specialities, tripe, homemade desserts**49 Restaurant de la Robellaz - Chez Katon** Alt. 1222 m.

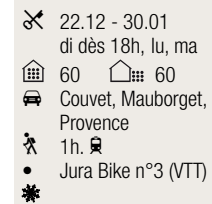

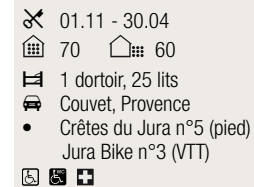
La Robellaz - Tél. 032 861 13 84 - 076 411 16 73

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**50 Restaurant du Chapeau de Napoléon** Alt. 960 m.

St-Sulpice - Tél. 032 861 16 62

info@chapeaudenapoleon.ch - www.chapeaudenapoleon.ch -     Pavé de boeuf sur son lit d'échalottes confites au miel de St-Sulpice. Coeur de Parisienne «à la mode du chef» au poivre vert sur paillason neuchâtelois et légumes de saison
Rinderfiletsteak auf Honig kandierten Schalotten von St-Sulpice. Rib-Eye-Steak vom Chef mit grünem Pfeffer, Neuenburger Rösti und Gemüse der Saison
Thick-cut steak on a bed of candied shallots with honey from St-Sulpice. Ribeye steak "à la mode du chef" with green pepper sauce, on a bed of Neuchâtel röstis and seasonal vegetables**51 Restaurant des Plânes** Alt. 1093 m.

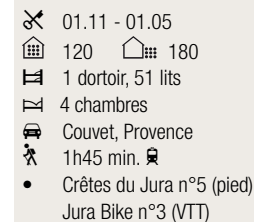
Les Plânes - Tél. 032 863 11 65

Médallions de filet de bœuf, entrecôte de cheval, filets de perche au beurre. Place de jeux pour les enfants, piste de pétanque / *Rinderfilet-Médallions, Pferd-Entrecôte, Eglifilets in Butter. Kinderspielplatz. Boulespiel-Piste* / Beef fillet, horse entrecote steak, filets of perch with butter. Playground. Pétanque laneFilets mignons de porc sauce morilles, fondue au fromage, croûte au morilles
Schweinsfilets an Morchelsauce, Käsefondue, Morchelschnitte
Pork filet mignons with morel sauce, cheese fondue, morels on toast**52 Les Petites Fauconnières** Alt. 1343 m.Couvet - Tél. 032 863 31 22 - Mets au fromage, fondue aux bolets, jambon et macaronis de chalet, croûte aux champignons. Vendredi: langue de bœuf, sauce câpres / *Käse-Spezialitäten, Steinpilzefondue, Schinken, Äpler-Makaroni, Pilzkruste. Freitag: Zunge mit Kapernsauce* / Cheese dishes, boletus fondue, ham, macaroni "chalet" style, mushrooms on toast. Friday: beef tongue in caper sauce✂ Exposition et bal champêtre / *Ausstellung und Folkstanz* / Exhibition and folk festival
Relais Motards / *Raststätte für Motorradfahrer* / Bikers relay**53 Le Soliat** Alt. 1382 m.

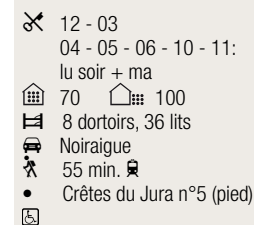






Couvet - Tél. 032 863 31 36 - www.lesoliat.ch

Fondue, jambon, gratin, fondue bourguignonne. Pain au feu de bois.

A deux pas du cirque du Creux du Van

*Käsefondue, Schinken, Kartoffelgratin, Fleischfondue Bourguignonne. Brot im Holzofen. Ein paar Schritte vom Felsenzirkus "Creux du Van"*Cheese fondue, ham, gratin, fondue bouguignonne. Bread baked in a wood oven.
Really close to Le Creux du Van cirque**54 La Ferme-Robert** Alt. 972 m.

Noiraigue - Tél. 032 863 31 40 - www.ferme-robert.ch


Spécialités montagnardes, saucisson au pinot noir, soufflé glacé «maison» à l'absinthe
Alm- und Berg-Spezialitäten, Wurst mit Pinot Noir, Eis-Soufflé "Maison" mit Absinth
Mountain specialities, sausage with pinot noir, homemade iced absinthe soufflé**55 Restaurant de la Truite** Alt. 617 m.Champ-du-Moulin - Tél. 032 855 11 34 - www.la-truite.ch -      Truite du vivier. Au cœur des gorges de l'Areuse, grande terrasse au bord de la rivière
Lebendfrische Forelle aus dem Bassin. Inmitten der Areuse-Schluchten, grosse Terrasse direkt am Fluss

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



NEUCHÂTEL - Littoral


56 La Baronne Alt. 1376 m.

Montalchez - Tél. 032 863 31 34 - 

Proposition du jour, jambon, röstis, fondue, croûte au fromage, assiette froide


Tagesmenu, Schinken, Rösti, Käsefondue, Käseschnitte, kalte Platte










Today's menu, ham, rösti, fondue, cheese on toast, assorted cold dishes

 Pain, tresse au four à bois, miel, etc.




Brot, Zopf im Holzofen, Honig, usw.

Breads in wood oven, honey, etc.

 Brunch du 1^{er} août / *1. August-Brunch* / 1st of August Brunch

-  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)
- 

57 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 nov.
-  di soir dès 18h
-  35  60
-  chambres 5-10 lits (sans douche)
-  1 dortoir, 20 lits
-  Gorgier
-  3h. 
-  • Jura Bike n°3 (VTT)
- 











58 La Roche Devant Alt. 1415 m.

Gorgier - Tél. 032 835 12 72 - www.larochedevant.ch - i.jeanneret@bluewin.ch - 

Fondue, röstis, croûte au fromage, salade, desserts maison. Vue panoramique

Käsefondue, Rösti, Käseschnitte, Salat, Hausgemachte Desserts. Panoramablick

Cheese fondue, rösti, melted cheese on toast, salad, homemade desserts. Panoramic view

-  ma
- 01.11 - 01.05 (se renseigner)
-  40  60
-  Gorgier, Bevaix, Provence, Couvet
-  3h. 
-  • Jura Bike n°3 (VTT)
-   


59 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»

Landhaus-Spezialitäten. Mittwoch: Zunge mit Kapernsauce. Hausbrot und -Tartes

Rustic specialities. Wednesday: veal tongue with caper sauce. Homemade bread and pies

 Pain, jus de pomme / *Brot, Apfelsaft* / Bread, apple juice

-  01.11 - 01.05
-  60 (2 salles)  50
-  Gorgier
-  2h45 



60 La Fruitière de Bevaix Alt. 1235 m.

Bevaix - Tél. 032 835 14 62

Spécialités campagnardes

Ländliche Küche, Spezialitäten

Rustic specialities








-  01.11 - 30.04 se renseigner
-  36  50
-  Bevaix, Gorgier
-  2h10 

NEUCHÂTEL - Littoral

61 Auberge du Plan-Jacot Alt. 542 m.







Bevaix - Tél. 032 846 32 70 - www.planjacot.ch

Filet de boeuf suisse en croûte de sel, viandes variées, röstis maison, palée du lac, fondue au fromage (3 sortes), mets saisonniers aux champignons, plats végétariens, chasse en saison, desserts maison. Place de jeux intérieure et extérieure / *Schweizer Rindsfilet in Salzcruste, Auswahl an Fleischgerichte, hausgemachte Rösti, Felchen vom See, Käsefondue (3 Sorten), saisonale Pilzgerichte, vegetarische Gerichte, Wildgerichte im Herbst, hausgemachte Desserts. Ausser und Innenspielplatz* / Beef tenderloin in salt crust, various types of meat, homemade röstis, lake fish (palée), cheese fondue (3 sorts), seasonal mushroom dishes, vegetarian dishes, venison in season, homemade desserts. Indoor and outdoor playground











-  di dès 17h, lu, ma
-  70+35  120
-  Bevaix, Gorgier
-  20 min. 
- 

62 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. 
-   


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

Enges - Tél. 032 757 12 72

Fondue, saucisse à rôtir, atriaux, jambon, röstis, assiette froide. Parc avec chèvres et poneys *Käsefondue, Bratwurst, «Atriaux», Schinken, Rösti, kalte Platte. Park mit Ziege und Ponys* / Fondue, roasted sausage, «atriaux», ham, rösti, assorted cold dishes. Park with goats and ponies

-  me 17h-21h30
- je-sa 10h-21h30
- di 9h30-18h
-  lu-ma
- 1^{er} août
-  20+16  32
-  Enges (Lorde)
-  10 min. 
- 

64 Métairie de Chuffort Alt. 1225 m.

Lignières - Tél. 032 751 22 58 - www.chuffort.ch - info@chuffort.ch - 




Diverses fondues, saucisse à rôtir, röstis, desserts maison, vin de Tschugg. Menus sur commande

Fondue, Bratwurst, Rösti, hausgemachte Desserts, Tschugger Weine. Menüs auf Bestellung

Fondue, roasted sausage, rösti, homemade desserts, Tschugg wine. Menus on reservation

-   **ASSIETTE**
Chasserat
-  lu dès 16h, ma
- 31.10 - 30.04
-  30  40
-  Lignières
-  1h10 min. 
- 









65 Métairie de l'Isle Alt. 1352 m.

Lignières - Tél. 032 751 27 33 - www.metairiedelisle.ch -   

Cornettes d'alpage, croûte de l'Isle, planchette, meringue double crème, cornet à la crème, parfait glacé à la «bleue»

Alpenhörnli, Inselkruste, Platte, Doppelrahmbaiser, Rahmkegel, Absinth-Eisparfait

Mountain pasture cornettes pasta, Isle melted cheese on toast, platter of cold meat and cheese, meringue with double cream, cones with whipped cream, absinth ice cream cake

-  mai à octobre: ma, me
- vacances : mi-mars à fin avril
-  35  40
-  Nods, route de Chasserat
-  35 min. 
-  • Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 

66 Hôtel-restaurant de La Tourne Alt. 1129 m.

Rochefort - Col de la Tourne - Tél. 032 855 11 50 - resto.latourne@gmail.com
Auberge typique et familiale, récemment rénovée. Spécialités du terroir. Jambon à l'os, röstis et frites maison, fondue, croûtes au fromage, desserts maison, chasse en saison. Propositions pour banquets / *Typischer und familiengeführter Gasthof vor kurzem mit Sorgfalt renoviert. Regionalen Spezialitäten. Beinschinken, Hausgemachte Röstli und Pommes Frites, Fondue, Käseschnitte, Hausgemachte Desserts. Jagd während der Saison. Bankette Vorschläge / Typical family restaurant, recently renovated. Local specialties. Ham on the bone, röstis and homemade French Fries, cheese on toast, homemade desserts, game in season. Special menus for banquets*

- ma, me
- vacances à Pâques
- 80 50
- Neuchâtel / Le Locle
- Col de La Tourne
- 1 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-

67 Métairie du Grand-Cœur Alt. 1309 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 56
Spécialités sur réservation: coquelet et saucisson au feu de bois. Pas d'électricité
Spezialitäten auf Vorbestellung: Hähnchen und Wurst vom Holzkohलगrill. Kein Strom
Specialties on prior reservation: cockerel and sausage cooked over a woodfire. No electricity

- 01.11 - 30.04
- 40 30
- Rochefort, La Tourne
- 45 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)

68 Métairie de la Grande Sagneule Alt. 1320 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 74 -
Viande: produits «maison», röstis, jambon à l'os, chanterelles fraîches, bolets, chasse
Fleisch: hauseigene Produkte, Röstli, Beinschinken, frische Pfifferlinge, Steinpilzen, Wildspezialitäten
Meat: from the farm, röstli, 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)
-

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

Alt. 1035 m. -

Brot-Plamboz - Tél. 032 937 14 09 - www.haut-de-la-cote.ch - lesoeufsfrais@bluewin.ch
Spécialités campagnardes. Chasse en saison / *Ländliche Küche, Spezialitäten. Wildspezialitäten*
/ Rustic specialties. Game in season
 Miel, oeufs / *Honig, Eier* / Honey, eggs
 Sangliers à la broche, fin novembre / *Wildschwein am Spiess, Ende November*
Spit-roasted wild boar, end of November

- ma dès 18h, me
- 60 30
- Noiraigue, Travers
- Les Ponts-de-Martel, Les Petits-Ponts
- 5 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-

70 Chez Bichon Alt. 1052 m.

Bémont - Tél. 032 935 12 58 -
Mets aux morilles, fondue au fromage, chinoise ou bourguignonne, chasse en saison (civet, gigot, selle). Grande terrasse avec carte d'été
Morchel-Gerichte, Käsefondue, Fleischfondues: chinesisches oder Bourguignonne, Wildspezialitäten (Rehpfeffer, -Keule, -Rücken). Grosse Terrasse mit Sommerkarte
Dishes with morels, cheese fondue, chinese-Bourguignonne fondue, game in season (stew, haunch, saddle). Large terrace with summer menu
 Meringues, absinthe / *Meringen, Absinth* / Meringues, absinthe

- ma, me
- 50+60 50
- La Brévine, Les Bayards
- 1 min.
-

71 Aux Berges d'Estailères Alt. 1037 m.

La Brévine - Tél. 032 935 11 10 - restaurant-aux-berges-d-estaileres.business.site
Poissons, plats montagnards, röstis - croûte, tomme
Fische, Bergerichte, Röstli, Tomme (Weichkäse)
Fish, mountain catering, röstis, cheese on toast, tomme cheese

- je, di soir
- 30 30
- Lac des Tailières
- 1 min.
-

72 Les Poneys Alt. 1001 m.

Martel-Dernier - Tél. 032 937 14 36
Gâteaux au beurre (spécialité neuchâtelaise) sur réservation. Spécialités campagnardes.
Pizzas au feu de bois, menu du jour
Butterkuchen (neuenburger Spezialität) auf Voranmeldung. Ländliche Küche, Spezialitäten. Pizzas vom Holzfeuer, Tagesmenü
Butter pie (Neuchâtel speciality) on prior booking. Rustic specialties. Pizzas in wood fire, day menu
 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)
-

73 Pinte de la Petite-Joux Alt. 1230 m.

Les Ponts-de-Martel - Tél. 032 937 17 75 - www.petite-joux.ch -
Röstis, viandes, spécialités campagnardes et de saison. Chaque samedi, poulet aux morilles.
Jeux pour enfants / *Röstli, Fleisch-Spezialitäten, ländliche und saisonale Spezialitäten. Jeden Samstag, Hühnchen mit Morcheln. Spiele für Kinder* / Röstli, meat, country and season's specialties. Each Saturday, chicken with morels. Games for children
 Brunch avec musique, dernier dimanche du mois / *mit Musik, letzter Sonntag des Monats*
with music, last Sunday of each month

- 7/7
- dernière février - 1^{ère} mars
- 70+90 150
- Les Ponts-de-Martel
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)
-

74 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
Rinderkotelette vom Holzfeuer auf Reservierung, Käsefondue, Schinken, Röstli, Tagesmenü
Beef rib grilled in wood fire under request, cheese fondue, ham, röstli, day menu

- di dès 17h et me
- vacances : du 27.7 au 2.8 et du 21 au 27.9
- 50 50
- 3 dortoirs, 6, 8, 12 lits
- Les Ponts-de-Martel
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)
-

75 Auberge du Grand-Sommartel Alt. 1292 m.

La Sagne - Tél. 032 931 17 27 -
Jambon à l'os, fondues au fromage, röstis garnis, médaillons de filet de rumpsteak ou entrecôte rassie sur os et leurs trois sauces maison, tarte du jour, desserts maison
Beinschinken, diverse Käsefondues, Röstli garniert, Medaillons von am Knochen abgehangenen Rumpsteak- oder Entrecôte-Filet mit drei hausgemachten Saucen, Tageskuchen, hausgemachte Desserts
Ham on the bone, cheese fondues, röstli garni, médaillon of rump steak fillet or hung meat on the bone and three homemade sauces, tart of the day, homemade desserts
 Festin neuchâtelais 2020, le 8.3


- di dès 17h, lu, ma
- 3 semaines en janvier, 2 semaines en juillet
- 40+80 40
- 1 dortoir, 16 lits
- La Sagne, Le Locle
- 1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- TJS (ski de fond)
-

76 Restaurant Les Roches-de-Moron Alt. 1076 m.Les Planchettes - Tél. 032 913 41 17 -      

www.roches-de-moron.ch - rest.rochemoron@gmail.com

Spécialités campagnardes. Pain maison. Mets saisonniers. Grande carte de glaces et desserts maison / *Ländliche Küche Spezialitäten. Hausgemachtes Brot. Saisonale Gerichte. Umfangreiche Eiskarte und Hausgemachte Desserts* / Rustic specialities. Homemade bread. Season's meals.

Very large choice of homemade icecream and desserts


 Motards bienvenus. Thé dansant / *Motorrad- Meeting. Tanztee* / Motorbike meeting. tea dance✂ ma
1 dortoir
1 chambre, 2 pers.
🏠 60-100 🏠 40-60
🚗 Les Planchettes,
La Chaux-de-Fonds
20 min. 🚗
• Jura Bike n°3 (VTT)
* 📞 📧 📱**77 Ferme-Buvette du Maillard** Alt. 1242 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 914 15 15 - www.buvette-lemailard.ch

Fondue et röstis

Käsefondue und Röstis

Cheese fondue and "röstis"

 Oeufs, saucisse sèche, miel / *Eier, Trockenwurst, Honig* / Eggs, dry sausage, honey✂ lu, ma
🏠 25 🏠 30
🚗 La Chaux-de-Fonds
1h. 🚗
• Jura Bike n°3 (VTT)
* 📞 📧 📱**78 Restaurant de la Gréville** Alt. 1136 m.Les Planchettes - Tél. 032 913 33 11 -   

Jambon à l'os, frites maison, rumpsteak de boeuf, côtelette, steak de cheval, roastbeef en été, soufflé glacé au kirsch, gâteaux maison

Beinschinken, hausgemachte Pommes Frites, Rinder-Rumpsteak, Kotelett, Pferdesteak, Roastbeef im Sommer, Eis-Soufflé mit Kirsch, Hausgemachte Kuchen

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







✂ di dès 17h, lu, ma
2 sem. en avril
3 sem. Noël-Nouvel an
🏠 50 🏠 40
🚗 La Chaux-de-Fonds
15 min. 🚗 car postal
35 min. 🚗 La Chaux-de-Fonds
• Jura Bike n°3 (VTT)
* 📞 📧 📱**79 Relais du Mont-Dar** Alt. 1230 m.

La Sagne - Tél. 032 853 20 74 - Tél. 079 529 01 19

Steak de cheval ou de bœuf, jambon, röstis, fondue, filets mignons (sur réservation)

Rinder- oder Pferdesteak, Schinken, Rösti, Käsefondue, Filet Mignon (auf Vorbestellung)



Beef or horse steak, ham, rösti, fondue, filets mignons (upon prior request)

 Fromages / *Käse* / Cheese✂ lu, ma
01.11 - 30.04
🏠 50 🏠 70
🚗 La Sagne
45 - 60 min. 🚗**80 Loge des Pradières-Dessus** Alt. 1300 m.Mont-Racine - Tél. 032 968 41 24 -      

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

Ass. des Amis du Mont-Racine. Soupe de montagne, gâteau à la crème, fromage et saucisse sèche du Val-de-Ruz, fondue / *Vereins der Freunde des Mont-Racine. Bergsuppe, Rahmkuchen, Käse und Trockenwurst aus dem Val-de-Ruz, Käsefondue* / Association of Mont-Racine friends.

Mountain soup, cream cake, cheese and dry sausage of the Val-de-Ruz, cheese fondue

 Miel / *Honig* / Honey sur réservation / *auf Anfrage* / on request📍 01, 02: di 10-16h
05-10: di 10h-18h
✂ 03, 04, 11, 12
🚗 Les Geneveys-sur-Coffrane
1h. 🚗
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
* 📞 📧 📱**81 Hôtel de la Vue des Alpes** Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 854 20 20 - www.vue-des-alpes.ch

Spécialités campagnardes

Ländliche Küche, Spezialitäten

Rustic specialities

 Pain, pâtisseries / *Brot, Patisserie* / Bread, cakes🏠 300 🏠 150
🚗 22 chambres, 62 lits
1 dortoir, 11 lits
🚗 La Chaux-de-Fonds,
Neuchâtel
🚗 2 min. 🚗 sur demande
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
* 📞 📧 📱**82 Relais de la Vue des Alpes** Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 854 20 22

Spécialités campagnardes

Ländliche Küche, Spezialitäten

Rustic specialities

 Pain, pâtisseries / *Brot, Patisserie* / Bread, cakes🏠 60 🏠 70
🚗 La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel
🚗 2 min. 🚗 sur demande
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
* 📞 📧 📱**83 La P'tite Ferme** Alt. 1238 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 079 606 41 06




Entrecôte de cheval, entrecôte parisienne, pavé de boeuf, fondue, röstis/jambon, croûte au fromage. Métairie avec animaux




Pferde-Entrecôte, Pariser-Entrecôte, Rinderfilet, Käsefondue, Rösti/Schinken, Käseschnitte. Bergasthof mit Tieren

Horse entrecote, parisian entrecote, thickly cut beef steak, fondue, rösti/ham, melted cheese on toast. Farm with animals

✂ di soir, lu, ma, me soir
🏠 45 🏠 20
🚗 La Chaux-de-Fonds,
Neuchâtel
🚗 10 min. 🚗 sur demande
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
* 📞 📧 📱**84 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, Meringe, regionale Spezialitäten* / Cheese fondue, rösti, ham, game in autumn, cordon rouge, grilled sausages, meringues, locale produce meringues, gâteaux, pain / *Meringe, Kuchen, Brot* / meringues, cakes, bread Gruyère, jambon, saucisse sèche / *Greyerzer Käse, Schinken, Trockenwurst* / Gruyere cheese, ham, dry sausage 1^{er} dimanche du mois, langue aux câpres / *1. Sonntag des Monats, Zunge mit Kapernsauce*
1st Sunday of each month: beef tongue in caper sauce.ASSIETTE !
✂ 25/30.10 - 15.05
🏠 40 🏠 30
1 dortoir, 15 lits
🚗 St-Imier, La Neuveville
30 min. 🚗
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
* 📞 📧 📱








85 Buvette de la Petite Combe Alt. 895 m.Le Pâquier - Tél. 032 853 19 34 - 079 314 76 23 -   


Jambon à l'os - saucisson grillé - tomme & rôtis, fondue dans le pain (sur réservation 36h à l'avance), desserts «Maison». Mets à l'emporter

Beinschinken - gegrillte Wurst - Käse Tomme & Rösti, Fondue im Brotlaib (auf Reservation 36 Std. im Voraus), hausgemachte Desserts. Gerichte zum Mitnehmen

Ham on the bone - grilled sausage - cheese tomme & rôtis, fondue served in bread (on prior request 36hrs before), homemade desserts. Take away meals



-  lu, ma
- 4 sem. (se renseigner)
-  20  20
-  Le Pâquier
- 1h 
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-  

86 La Bonne Auberge Alt. 1095 m.Le Pâquier - Tél. 032 853 24 12 - 









www.bonneauberge-lesbugnenets.ch - bonneauberge-lesbugnenets@bluewin.ch


Fondue, rôtis, croûte au fromage, entrecôtes de boeuf et cheval, mignons de porc aux morilles, tartare de boeuf

Fondues, Rösti, Käseschnitte, Rind-und-Pferd Entrecote, Schweins-Filets-Mignons mit Morcheln, Beefsteak Tartare

Fondues, rôtis, melted cheese on toast, beef and horse entrecote, fillets of pork with morel sauce, Tartare steak




-  lu, ma
- 2 sem. avril, 1 sem. août
- 1 sem. novembre
-  80  40
-  4 chambres, 9 lits
-  Le Pâquier
- 15 min. 
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
-  

87 Métairie du Fornel-du-Haut Alt. 1225 m.Le Pâquier - Tél. 079 213 92 64 -  Métairie du Fornel du Haut

www.fornel.ch - fornelduhaut@gmail.com

Restauration du terroir, fondues, roestis, filets mignons à la forestière, entrecôte de boeuf sauce maison, jambon de campagne, macaronis montagnards, planchettes de charcuteries et fromages, soupes et salades, saucissons neuchâtois, meringues double-crème, desserts maison. Menu du dimanche midi. Oct: chasse. Nov: St-Martin / *Regionale Spezialitäten, Fondues, Rösti, Waldfilets Mignons, Rinds-Entrecôte mit hausgemachten Sauce, Landschinken, Alpenmakkaroni, Kaltplatten, Suppen und Salate, neuenburger Wurst, Doppelrahm Meringue, hausgemachte Desserts. Sonntag-mittagsmenu. Okt: Jagd. Nov: St-Martin* / Local cuisine, fondue, rôtis, Mushroom sauce filet mignon, beef steak with homemade sauce, country ham, mountain macaronis, platter of cold meat and cheese, soups and salads, Neuchâtel sausage, meringue with double cream, homemade desserts. Special menu for Sunday lunch. Oct.: Wild game food. Nov: St-Martin Feast (pork-based dishes)





-  lu-ma
-  50  60
-  Les Bugnenets
- 25 min. 
-    


88 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

Lokale Küche, Speisesaal mit Blick auf den Brotofen und den Kamin

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

 Pain, bricelets, sauce à salade Miel, fromage, saucisses sèches

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







89 Métairie d'Aarberg Alt. 1265 m.Villiers - Tél. 032 751 34 22 -  Métairie d'Aarberg  metairie_d_aarberg

































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

Métairie authentique avec cuisine du terroir

Authentischer Alm-Gastbetrieb mit regionalen Spezialitäten

Local-style family inn offering local 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 national Suisse Mobile
 Nahe einer Nationalen Suisse Mobile Route
 Close to a SwissMobil national route
 -  Wi-Fi Zone
 -  Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter
-  Facebook
  Youtube
  Google
  Pinterest
  Tweeter
  Instagram
  Tripadvisor

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Tourisme neuchâtelois - www.neuchateltourisme.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



Saut de Brot 40 min
Noiraigue 1h20 min
Ferme Robert 1h30 min
Le Soliat 3h

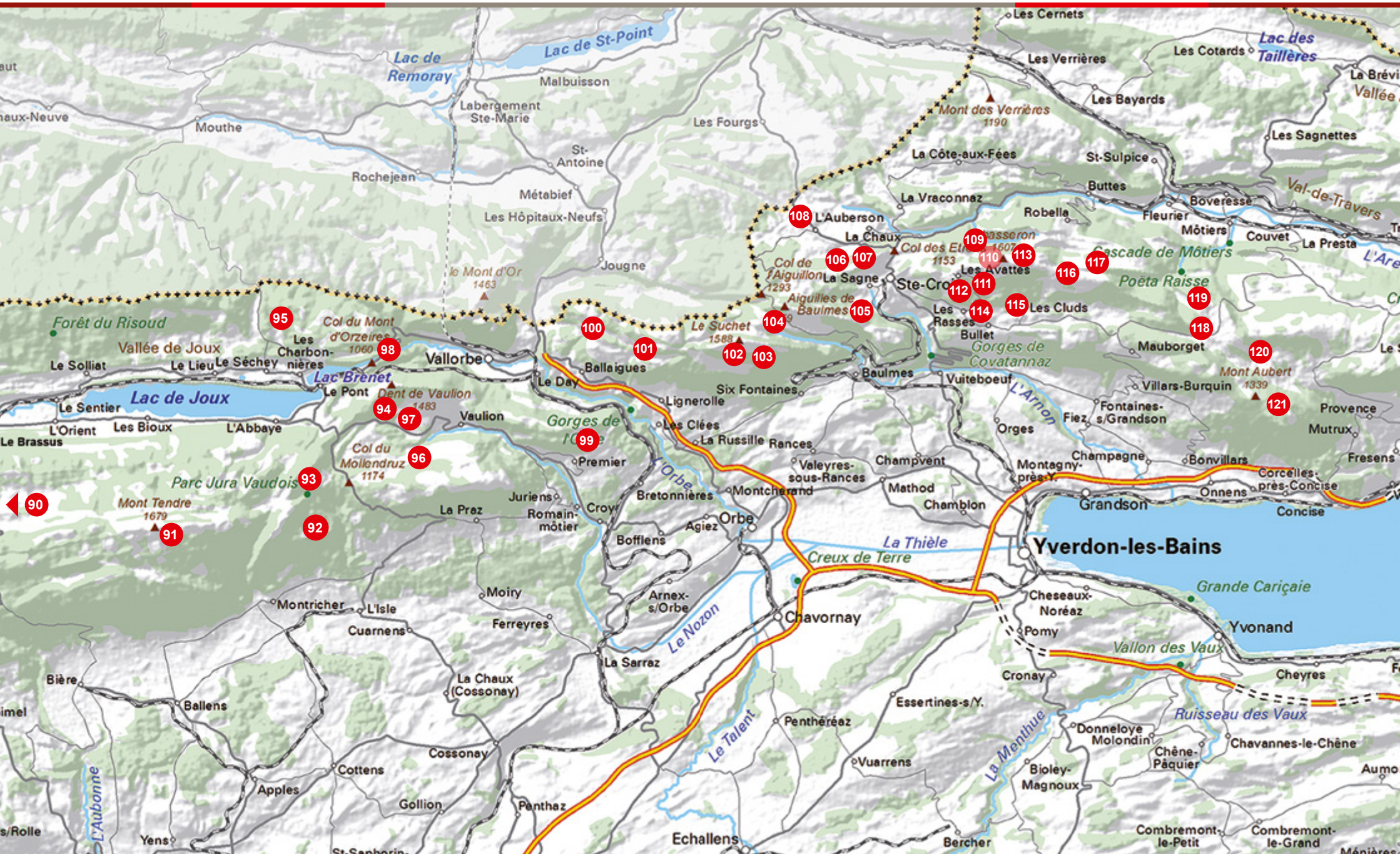
Champ du Moulin 15 min
Chambrelin 1h15 min

Gorges de...
Pont de Vert 1h
Pont des Clés 1h20 min
Boudry 1h55 min
Chambrelin 1h30 min

Trémont 1h
Boudry 2h15 min
Pé au Faure 2h15 min
La Grand'vy 2h35 min



VAUD
VALLÉE DE JOUX
YVERDON-LES-BAINS RÉGION



VALLÉE DE JOUX









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

Le Brassus - Tél. 021 845 52 96 - 079 449 07 46 - www.pre-aux-veaux.ch -  
Fondue, croûtes, mijoté de bœuf aubrac, saucisse à rôti de bœuf, rösti aux morilles ou champignons. Sur réservations, pour groupes: entrecôte à la cuisson lente
Käsefondue, Käseschnitte, Rindfleischintopf Aubrac, Rindsbratwurst, Rösti mit Morcheln oder Pilzen. Auf Voranmeldung für Gruppen: niedergegartes Rippensteak
Cheese fondue, cheese on toast, stewed beef, beef sausages, rösti with morels or mushrooms.
On reservation for groups: slow cooking rip steak
 Viande de bœuf Aubrac

 di soir, lu
mi-octobre à mi-mai
 ma-sa 10h-23h
di 10h-17
 170  120
 Le Brassus
 2h30 
• Jura n°7 (vélo)
 









91 Buvette du Mont Tendre Alt. 1615 m.

Montricher - Tél. 021 864 37 19 - Tél. 078 739 59 47 - 
www.buvette-mont-tendre.ch - clauderottaz@hotmail.ch
Röstis et fondue. Cuisine au feu de bois. Proche du plus haut point du Jura suisse: Le Mont-Tendre / *Rösti, Käsefondue, Gerichte vom Holzgrill. In der Nähe des Mont-Tendre, der höchsten Erhebung des Schweizer Juras* / Rösti and cheese fondue. Cooking over a wood fire. Close to the highest point of Swiss Jura mountains : le Mont-Tendre

 mi-octobre à mi-mai
 55  40
 Montricher
 3h30 
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
 


92 Buvette de Châtel Alt. 1392 m.

Mont-la-Ville - Tél. 021 841 12 26 - www.buvettedechatel.ch - info@buvettedechatel.ch -  
Pâtes du Chalet, croûtes aux champignons, röstiflette. A 10 min. à pied du point de vue de La Croix de Châtel
Älplermagronen,, Pilzschnitte, Röstiflette. 10 Gehmin. vom Aussichtspunkt Croix de Châtel
Pasta "chalet" style, mushrooms on toast, röstiflette. Close to the panoramic viewpoint Croix de Châtel

 mi-octobre à mi-mai
 60  50
 L'Abbaye, Mont-la-Ville
 2h 
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
 

93 Les Croisettes Alt. 1323 m.

L'Abbaye - Tél. 021 841 16 68 - www.lescrosiettes.ch - info@lescrosiettes.ch -  
Mets au fromage et viande de Highland. Troupeau de vaches Highlands et autres animaux de la ferme / *Käsespezialitäten, Fleisch vom Hochlandrind. Herde Hochlandrinder und andere Bauernhoftiere* / Cheese dishes, Highland beef meat. Around the farm restaurant: Highlands cattle and other farm animals
 Viande Highland / *Highland-Fleisch* / Highland beef meat

 lu et ma
mi-octobre à mi-mai
 130  100
 L'Abbaye
 1h 
 



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









Vaulion - Tél. 021 843 28 36 
Fondue, assiettes froides, croûtes aux champignons, pâtes. A moins de 10 min. à pied du sommet de la Dent de Vaulion / *Käsefondue, kalte Teller, Pilzschnitte, Teigwaren. Weniger als 10 Gehmin. vom Gipfel der Dent de Vaulion* / Cheese fondue, cheese with dried meat, mushrooms on toast, pasta. Close to the top of la Dent de Vaulion (less than 10 min. walk)

 novembre à avril
 140  100
 Vaulion
 1h 
 

VALLÉE DE JOUX




95 Le Chalottet Alt. 1198 m.

Les Charbonnières - Tél. 079 471 17 48
www.lechalottet.ch - info@lechalottet.ch -  
Croûtes au fromage, fondue, rösti, saucisse à rôti
Käseschnitte, Käsefondue, Rösti, Bratwurst
Cheese on toast, cheese fondue, rösti, sausages
 Fromage, tomme, sérac, beurre, yogurts, charcuterie / *Käse, Berglandkäse, Rohziger, Butter, Joghurt, Wurstwaren* / cheese, tomme cheese, serac cheese, butter, yoghurts, cold meat

 mi-octobre à mi-mai
 80  40
 Les Charbonnières
 30 min. 
 

96 La Breguettaz Alt. 1080 m.

Mont-la-Ville - Tél. 021 843 29 60
www.labreguettaz.ch - labreguettaz@bluewin.ch -   
Rösti, fondue, viande sur ardoise. Place de jeux pour enfants
Rösti, Käsefondue, Fleisch auf heissem Stein. Kinder Spielplatz
Rösti, cheese fondue, meat on slate. Playground for kids
 Fromage / *Käse* / Cheese

 di soir et lu
ma soir (en sept et juin)
 180  50
 2 dortoirs, 13 + 16 lits
 Vaulion, L'Abbaye
 1h30 
 

YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Vallorbe

97 Auberge du Morez Alt. 1200 m.

Vaulion - Tél. 021 843 32 66 - www.morez.ch - info@morez.ch -  
Mets de brasserie, côte de bœuf rassie sur os. Balançoires pour les enfants
Brauereispeisen, Rindersteak auf den Knochen altbacken. Kinderschaukel
Pub meals, prime rib bone staled. Swings for children



 lu et ma
 80  25
 Vaulion


98 Le Mont d'Orzeires Alt. 1028 m.

Vallorbe - Tél. 021 843 17 35 - www.juraparc.ch - juraparc@juraparc.ch -  
Bison, fondue, jambon-rösti, pizza
Bison, Fondue, Schinken-Rösti, Pizza
Bison, cheese fondue, ham and rösti, pizza
 viande de bison / *Bisonfleisch* / Buffalo meat

 avril à oct. : lu-me 9h-18h
je-di 9h-21h
nov. à mars : di-je 9h-18h
ve-sa 9h-21h
 300  120
 Vallorbe, La Vallée de Joux
 1h 
 

99 Les Auges Alt. 1063 m.


Premier - Tél. 079 607 38 88 - www.chalet-des-auges.ch - annette@chalet-des-auges.ch - 
Jambon à l'os, croûte aux champignons, mets au fromage, balançoires pour les enfants
Beinschinken, Pilzschnitte, Käsespezialitäten. Kinderschaukel
Ham on the bone, cheese on toast, cheese specialities, swings for children
 Confitures / *Konfitüren* / Jams

 mi-octobre à mi-avril
 50  100
 Premier
 30 min. 
 


YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Vallorbe





100 Les Cernys Alt. 1170 m.

Ballaigues - Tél. 021 843 26 75 - Tél. 079 594 64 65


www.lescernys.ch - lescernys@lescernys.ch - 

Croûte au fromage, fondue, tomme des Cernys, rösti au vacherin. Brunch et raclette sur demande
Käseschnitte, Käsefondue, tomme des Cernys Vacherin – Rösti. Brunch und Käse Raclette
Cheese and toast, cheese fondue, tomme des Cernys, rösti with vacherin cheese. Brunch and cheese raclette

 Se renseigner









 octobre à fin avril
 90  90
 Ballaigues
 30 min. 
• Jura Bike n°3 (VTT)
  

101 La Thiolle Alt. 1152 m.

Lignerolle - Tél. 021 843 27 24 - www.lathiolle.ch - 

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


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



YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Orbe et environs

102 Le Suchet Alt. 1489 m.




Rances - Tél. 024 441 01 63 - www.chalet-du-suchet.ch -  

Fondue pétillante, fondue aux herbes, pâtes chalet, croûte au fromage avec oignons et lardons
Spirtziges Käsefondue, Kräuter Käsefondue, "Chalet" Pasta, Käseschnitte mit Zwiebeln und Speck
Sparkling cheese fondue, cheese fondue with herbs, "Chalet" pasta, cheese and toast with onions and bacon

 Se renseigner

 mi-octobre à début mai
 70  80
 Rances et Baulmes
 2h 
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
 



103 La Mathoulaz Alt. 1144 m.

Rances - Tél. 024 441 01 14 -   


3 variétés de tommes lardées, diverses fondues, croûtes au fromage, vol-au-vent de röstis aux champignons, café gourmand

3 Arten Tomme (Weichkäse) mit Speck, verschiedene Käsefondue, Käseschnitte, Rösti-Pastetti mit Pilze, "Café Gourmand"

3 different sort of "Tomme" cheese with bacon, various cheese fondue, cheese on toasts, rösti vol-au-vent, "Café gourmand"








 mai à mi-octobre 7/7
 75  30
 Rances et Baulmes
 1h15 
 

104 Grange Neuve Alt. 1356 m.

Baulmes - Tél. 024 459 11 81 - 

Croûtes au fromage, fondue, assiettes froides, meringues et cornets à la crème
Käseschnitte, Käsefondue, kalte Teller, Meringues (Baiser), Cornets mit Rahm

Cheese on toasts, assorted cold dishes, cheese fondue, meringue, cones with whipped cream

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

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

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

Sainte-Croix - Tél. 024 454 24 89

Beignets au fromage, fondue au fromage, assiettes froides. Panorama à 5 min à pied.






Ne prennent pas la carte de crédit, en espèces seulement.

Käsekrapfen, Käsefondue, kalte Teller. Panorama in 5 Gehminuten. Keine Kreditkarte, Bezahlung nur in bar.

Cheese fritters. Cheese fondue, assorted cold dishes. Panoramic view a five-minute walk away. No credits cards accepted, cash only.

 novembre à avril
 100  130
Sainte-Croix
 1h30 
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
  

106 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.

Ne prennent pas la carte de crédit, en espèces seulement.

Rotes Fleisch und Brasserie-Gerichte, Morchelschnitte, Käsefondue, Fleisch, Fisch. Keine Kreditkarte, Bezahlung nur in bar.

Red meat and pub meals, morel crust, cheese, meat and fish fondues. No credits cards accepted, cash only.

 jours fériés
 di soir dès 17h, lu
 80  70
 Gîte, 8 lits
 Sainte-Croix
• Jura n°7 (vélo)
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
 

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










Sainte-Croix - Tél. 024 454 24 69 - 079 228 85 93 - www.buvette-alpage.ch/cerfs

Spécialités de chalet: röstis et croûtes. Cerf, boeuf et cheval sur ardoise. Fondues bressane et bourguignonne
Spezialitäten von der Alp: Rösti und Käseschnitten. Hirsch, Rind und Pferdefleisch vom Steingrill. Fleischfondue



Chalet specialties: rösti and Swiss rarebit. Venison, beef and horsemeat on a slate board. Meatfondue

 Glaces / Glace / Ice cream

 Soupe du chalet / Hütten-Suppe / Chalet soup

 7/7 du 1.7 au 30.9
 25  25
 1 dortoir, 12 lits
 La Gittaz
 35 min. 
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
Jura n°7 (vélo)
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
 










108 Hôtel-Restaurant de la Grand'borne Alt. 1110 m.

Douane de l'Auberson - Tél. 024 454 13 51 - www.lagrandborne.ch -  




La gamelle du douanier, viandes sur ardoise, mets au fromage. Pistes de ski de fond et sentiers raquettes.

Zöllner-Gamelle, Fleisch vom Stein, Käsegerichte. Langlaufloipen und Schneeschuhtrails.

Customs officer's mess tin, meat on slate, cheese dishes. Cross-country skiing and snowshoe trails.

 lu soir, ma soir, me et di soir
 70  50
 15 chambres doubles
6 chambres 
 1 chambre p. pèlerin
L'Auberson - Les Fourgs (F)
• Via Francigena n° 70
proche Jura n°7 (vélo) et
Arc Jurassien n°54
Aiguilles de Baulmes n° 988 (VTT)
  








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

Sainte-Croix - Tél. 024 454 25 29 - www.mayaz.ch -   

Rösti Mayaz, croûte au fromage, fondue, tomme, gratins, assiettes froides, salades chalet

Rösti Mayaz, Käseschnitte, Käsefondue, Tomme, Gratin, kalter Teller, Chalet-Salat (Weichkäse)

Rösti Mayaz, cheese on toasts, cheese fondue, "tomme" cheese, gratin, cheese and dried meat, home made salad

 1^{er} week-end de mai au
3^{ème} week-end d'octobre
 60  60
 Sainte-Croix, Col des
Etroits et les Praises
Chasseron Bike n° 987 (VTT)
  

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

110 Buvette du Sollier Alt. 1366 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 23 54 - www.lesassessollier.ch
Fondue surprise sur réservation, assiette à la crème
Fondue «Surprise» auf Vorbestellung, Käsfondue mit Sahne
Surprise fondue. Reservation required, Crème pie

**FERMÉ EN 2020
GESCHLOSSEN IN 2020
CLOSED IN 2020**

- 5 juin au 6 octobre
- lu, ma et me
- 70 70
- Sainte-Croix, Col des Etroits et les Praises
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chasseron Bike n°987 (VTT)

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

111 Restaurant des Avattes Alt. 1450 m.

Sainte-Croix - Tél. 024 454 36 83
www.restaurantlesavattes.ch - elsa@byelsa.ch -
Rôti à la broche, tommes en papillote
Braten am Spiess, Weichkäse aus dem Ofen
Roasted on a spit, wrapped cheese

En hiver : ouverture selon horaires des remontées mécaniques. Accessible en raquettes ou à ski
Im Winter: gleiche Öffnungszeiten wie Skilifte. Mit Schneeschuhen oder Ski erreichbar
In winter: Opening hours depend on those of the ski lifts. Accessible with snow-shoes and skis

- en hiver 7/7
- lu, ma
- 60 30
- Les Rasses (en été)
- 1h
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chasseron Bike n°987 (VTT)

112 Chalet de la Casba Alt. 1412 m.

Sainte-Croix - Tél. 079 607 87 92 - www.petite-casba.ch - info@petite-casba.ch -
Galettes de röstis, mets au fromage, salades bio, chasse en saison, buffet de sirops, bières de Sainte-Croix. Coin pique-nique, aire naturelle de camping.
Kleine Rösti, Käsegerichte, Bio-Salate, Wild (in der Saison), Sirup-Büffet, Biere aus Sainte-Croix, Sauerteigbrot. Picknick-Ecke, Campingplatz.

Rösti galettes, cheese dishes, bio salads, game dishes during the hunting season, syrup buffet, beers from Sainte-Croix. Picnic area, natural campsite.

Atelier de pain au levain naturel dans un four à bois / *Workshop natürliches Sauerteigbrot im Holzofen gebackt* / Workshop of natural leavened bread baked in the wood oven

- 1^{er} juin - 30 octobre
- tous les week-ends
- vacances scolaires VD 7/7
- 45 70
- 1h
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)
- Chasseron Bike n°987 (VTT)

113 Hôtel-Restaurant du Chasseron Alt. 1607 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 23 88
www.chasseron.ch - hotelduchasseron@gmail.com -

Fondue au Mauler, jambon fumé à la borne, croûte au fromage, tartare et tartes maison
Mauler Fondue, geräucherter Schinken, Käseschnitte, Tartare, hausgemachter Kuchen

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

- juillet-août 7/7 (vacances scolaires)
- di dès 17h
- 110 30
- 2 dortoir, 20 lits
- 4 chambres, 16 lits
- Les Rasses
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chasseron Bike n°987 (VTT)

114 Restaurant des Planets Alt. 1100 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 13 56 - www.lesplanets.com - resto.lesplanets@gmail.com -

Taquet sur pierre, poisson
Fleisch vom Steingrill, Fisch
Meat on slate, fish

- ma dès 15h, me
- 105 80
- 4 chambres, 10 lits
- Sainte-Croix, Les Rasses
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chasseron Bike n°987 (VTT)

YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Grandson

115 Restaurant Les Cluds Alt. 1218 m.

Bullet - Tél. 024 454 25 94 - www.restaurantlescluds.ch - restaurantlescluds@bluewin.ch
Filet mignon 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

- Avril et novembre
- lu
- 120 70
- 4 chambres, 7 lits
- Sainte-Croix
- Les Rasses, Bullet
- 30 min.
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chasseron Bike n°987 (VTT)

116 La Grandsonnaz-Dessus Alt. 1486 m.

Bullet - Tél. 024 454 23 62
Fondue moitié-moitié, jambon et rösti, grouchti (croûte au fromage sans pain sur lit de rösti), divers desserts et gâteaux maison. Balançoires et animaux: lapins, chèvres, cochons
Fondue moitié-moitié, Schinken und Rösti, "Grouchti" (Käseschnitte ohne Brot auf Rösti), diverse hausgemachte Desserts und Kuchen. Schaukel und Tiere: Kaninchen, Ziegen, Schweine

Fondue moitié-moitié, ham and rösti, "Grouchti" (cheese with rösti), homemade pies. Swings and pets: rabbits, goats, pigs
 Gruyère d'alpage et divers fromages / *Alpengruyère und Käse* / Gruyère and other cheese

Délices de brelingard

- 1^{er} mai - 15 octobre
- Novembre à fin avril
- 45 80
- 2 dortoirs: 16 lits + 6 lits
- Bullet et Les Cluds
- 1h30
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Jura Bike n°3 (VTT)

117 Les Preisettes Alt. 1334 m.

Bullet - Tél. 024 454 27 62
Rösti-pizza, pain maison cuit au feu de bois
Rösti-pizza, hausgemachtes Brot aus dem Holzofen
Rösti-pizza, homemade bread baked in a wood oven

- Novembre à fin avril
- 50 70
- Bullet, Les Cluds et La Grandsonnaz dessous

118 Restaurant La Combaz Alt. 1223 m.

Bullet - Tél. 024 436 11 53 -
Beignets au fromage, tartare de boeuf, assiette froide, fondue, tartes «maison»
Käse-Beignets, Rindertartar, kalte Teller, Käsefondue, hausgemachte Tartes
Cheese fritters, beef tartar, assorted cold dishes, cheese fondue, homemade pies

- en été 7/7 (3.7 au 24.8.20)
- Novembre - avril
- lu (ouvert jours fériés, fermé mardi suivant)
- 50 50
- Couvet, Mauborget
- Provence, Ste-Croix
- 45 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Jura Bike n°3 (VTT)

119 La Ronde Noire Alt. 1296 m.

Romairon - Tél. 024 436 22 61 - rondenoire
Cuisine du terroir au feu de bois. Ouvert le soir sur réservation
Lokale Küche beim Holzfeuer. Am Abend geöffnet nur nach Voranmeldung
Local food over wood. Open in the evening on prior request

Miel, tisanes, sirops, confitures / *Honig, Kräutertees, Sirupe, Konfitüren*
Honey, herbal teas, syrups, jams


Expositions d'artistes et d'artisans, concerts occasionnels / *Ausstellungen von Künstlern und Kunsthandwerkern, gelegentlich Konzerte* / Arts and craft exhibitions, occasional concerts


- fin mars à début octobre
- ma
- 42 30
- 2h
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Jura Bike n°3 (VTT)

120 Restaurant Les Rochats Alt. 1164 m.











Provence - Tél. 024 434 11 61 - www.lesrochats.ch - les-rochats@bluewin.ch - 

Filets mignons aux champignons ou morilles, röstis, salade d'été, Menu de chasse dès la mi-sept. Spécialités selon saison / *Filet-Mignon mit frischen Pilzen, Röstis, Sommersalat, Wildspezialitäten ab Mitte Sept. Spezialitäten je nach Jahreszeit* / Pork fillet fresh mushrooms, röstis, summer salad, Game dishes from mid-sept. Seasonal specialities.

 Sirop de sureau / Holundersirup / elderberry syrup

 Miel, sirop de gentiane / *Honig, Enziansirup* / Honey, gentian syrup

 Nouvel-an / *Neujahr* / New year


-  di soir, lu, ma
-  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)
-   











132 Les Gélinittes Alt. 1300 m.

Provence - Tél. 024 434 14 38 - mont-aubert@bluewin.ch

Potée aux champignons, Paillasson vaudois, Feuilleté aux morilles, Mets au fromage, Menu du jour, Dimanche broche. En saison: Soupe d'orties, Soupe aux pois, Chasse sur réservation.

Eintopf mit Pilzen, Kartoffelpuffer Waadtländer Art, Morcheln im Blätterteig, Käsegericht, Tagesmenü, sonntags Bratspiesse. Je nach Saison: Brennesselsuppe, Erbsensuppe, Wild auf Bestellung / Mushroom hotpot, "Paillasson vaudois", morel vol-au-vent, cheese dishes, daily menu, barbecues on Sundays. During the season: Nettle soup, pea soup, game dishes upon reservation.

 tous les dimanches pendant l'été ou sur réservation dès 15 pers. / *Im Sommer jeden Sonntag oder auf Voranmeldung ab 15 Personen* / Every Sunday during the summer or on reservation for groups of more than 15 people

-  décembre à mars
- di dès 17h, lu
-  60  60
-  1 dortoir, 10 lits
-  Mutrux
-  45 min 
- Jura Bike n°3 (VTT)
-   

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

IMPRESSUM :

Tourisme neuchâtelois - 1'000 exemplaires - publication web

Photos: Andreas Gerth, Vincent Bourrut, Ville de La Chaux-de-Fonds - Aline Henchoz, Suisse Tourisme, Guillaume Perret, Roland Gerth, André Meier, Parc régional Chasseral, Jura bernois Tourisme, Buvettes d'alpage

LÉGENDES LEGENDEN LEGENDS

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

 Facebook  Youtube  Google  Pinterest  Tweeter  Instagram  Tripadvisor

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Vallée de Joux
www.myvalleedejoux.ch

Yverdon-les-Bains Région -
www.yverdonlesbainsregion.ch

Vallée de Joux Tourisme
Centre sportif
Rue de l'Orbe 8
CH-1347 Le Sentier
T. +41 (0) 21 845 17 77
info@valleedejoux.ch

Orbe et environs
Grand-Rue 1
CH-1350 Orbe
T. +41 (0) 24 442 92 37
www.orbe-tourisme.ch
tourisme@orbe.ch

Sainte-Croix/Les Rasses
Rue Neuve 10
CH-1450 Sainte-Croix
T. +41 (0) 24 455 41 42
www.sainte-croix-les-rasses-tourisme.ch
ot@sainte-croix.ch

Grandson
Rue Haute 13
CH-1422 Grandson
T. +41 (0) 24 445 60 60
www.grandson-tourisme.ch
tourisme@terroirs-region-grandson.ch

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchateltourisme.ch

