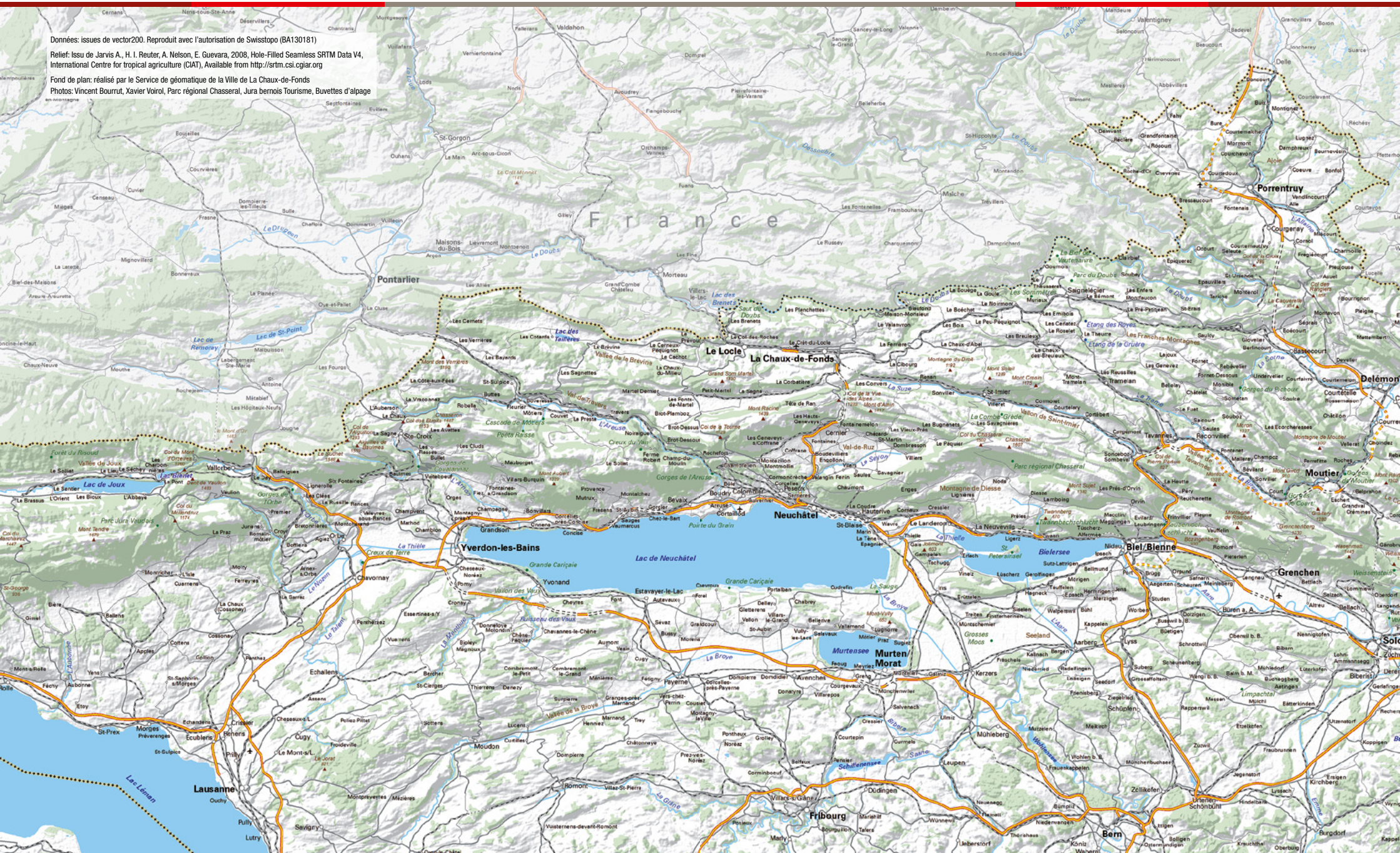
JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND

JURA BERNOIS
NEUCHÂTEL
VAUD

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

JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND



LÉGENDE
LEGENDE
LEGEND

- Fermeture / Ruhetag / Closed on
- Ouverture / Öffnen / Opening
- Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen / Number of indoor seats
- Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen / Number of outdoor seats
- Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten / Number of room(s) - bed(s)
- Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten / Number of dormitory(ies) - bed(s)
- Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stoh / 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 1er 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.

PARC RÉGIONAL CHASSERAL
REGIONAL PARK CHASSERAL
CHASSERAL REGIONAL PARK

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 erstrecht 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.

ASSIETTE Chasseral

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
PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL
CERTIFIED PRODUCTS

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 Voirol, 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, Trockenspeck und Kochspeck, Metzgete (saisonal), Holundersirup* Dry and boiled sausages, dry and boiled bacon, butcher's pork platter (in season), elderberry syrup
- Fête champêtre (3ème 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
Prés de Cortébert
1h30 min.

ASSIETTE Chasseral

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
dortoir - 2 x 15 lits
Orvin / Les Prés-d'Orvin
5 min.

3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

Courtelary - 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
  1er 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, Prés de Cortébert
2h.

ASSIETTE Chasseral

4 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1400 m.

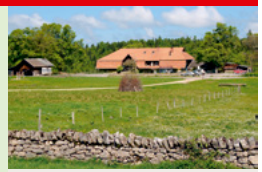
Courtelary - Tél. 032 943 10 34 - metairie.du.milieu@gmail.com - Métairie du Milieu
Assiettes froides, fondue de la région, jambon à l'os, saucisses à rôtir de porc, meringues, spécialités de saisons et de la région / *Kalte Platte, lokales Fondue, Knochenschinken, Schweinswürste, Meringues, saisonale 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, Prés de Cortébert
1h. - 2h.
- Chasseral-Weissenstein Bike n° 44 (VTT)

(pas possible en hiver)

ASSIETTE Chasseral

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

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

6 Pierrefeu Alt. 1252 m.

Cortébert - 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 1er, 2e et 3e week-end d'octobre
  Langue de bœuf / *Rindszunge* / Beef tongue 1er 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
Prés de Cortébert
1h30 min.
- Chasseral-Weissenstein Bike n° 44 (VTT)

7 Petite Douanne Alt. 1303 m.

Courtelary - 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 / *Enzianschnaps* / Gentian schnapps
- Fabrication Gruyère d'alpage AOP Chasseral / *Produktion von Gruyère d'alpage AOP Chasseral* / Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral

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

ASSIETTE Chasseral

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), tepees 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
2 dortoirs, 24 lits
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 Gleresse Zerbini
Fondue, croûte au fromage, steak avec röstis, jambon avec röstis
Käsefondue, Käseschnitten, Steak mit Rösti, Schinken mit Rösti
Cheese fondue, melted cheese on toast, steak with rösti (fried potato), ham with rösti
Vins blancs et rouges du lac de Bienne / *Weiss- und Rotweine vom Bielersee* / White and red wines from the Lake Bienne region
En hiver, conduite de traineaux 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 / *Rösti, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, Rind (Highland), hausgemachte Desserts* / Rösti (fried potato), ham, cheese fondue, seasonal specialities, 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)

ASSIETTE Chasseral

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
Rösti (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.

ASSIETTE Chasseral

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 Rösti, Picknick- und Spielplatz. Bitte reservieren Sie!
Meat from own highland farm, ham, rösti (fried potato), children's play area. Please make a reservation!
Rallye raquettes en février
Schneeschuh im Februar
Snowshoe-rallye in February

lu dès 18h, ma
hiver: lu, ma, me
mi-nov. à mi-janvier
30 40
Les Pontins
1h20 min.
2h
Trans Swiss Trail n°2 (pied)

ASSIETTE Chasseral

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 specialities, leg of ham, country sausage and bacon, sauerkraut dressed with mixed meats, various fondues, assorted pork meats in winter, chinese fondue with fresh beef, foal and roe meat, upon request. Menu on request
Saison estivale, sur demande / *Sommersaison, auf Anfrage* / Summer season, on request

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

ASSIETTE Chasseral

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 1er 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 + rösti et salade, rösti tomme et lard. Saucisse sèche, lard, fromage de Nods. Menus à choix sur réservation / *Käsefondue, Steak + Rösti und Salat, Rösti, Tomme und Speck. Trockenwurst, Speck, Käse von Nods. Menüs zur Auswahl auf Voranmeldung* / Cheese fondue, steak + rösti (fried potato) and salad, rösti tomme and bacon. Dried sausage, bacon, cheese of Nods. Choise 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

1er 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, rösti (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, rösti (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 - hirschyranch@bluewin.ch - La Bise de Cortébert
Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibilité), barbecue sur réservation (groupes), fondue
Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue auf Reservierung (Gruppen), Fondue
Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), barbecue on reservation (groups), fondue
Vente directe de viande, articles de sellerie
Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln
Direct sale of meat, saddlery items

ve dès 16h - sa et di dès 10h (di soir 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. Spezialmenus für Gruppen
Ham, rösti (fried potato), entrecotes, chops, fondue and freshly slaughtered meat products. Special menus for groups

ma et me
24 20
Corgémont / Tramelan
1h30 min.

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- @LeManoirSaintImier
www.restaurantlemanoir.ch - contact@restaurantlemanoir.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
Tête de Moine AOP

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 - 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: 1er 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 1er 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 - 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, croûte 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 - 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 1er 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, Reconvilier
1h50 min.

JURA BERNOIS - Montoz

ASSIETTE Chasseral

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 -Trockenwürste, Baby-Beef, Brot und Zopf auf Anfrage
Dried beef and beef sausages, Baby-beef, bread and braided loaves on resquest
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, Bauernteller, 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)
Chasseral-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.
Chasseral–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.
Chasseral–Weissenstein Bike n°44 (VTT)

JURA BERNOIS - Montoz

ASSIETTE Chasseral

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 specialities: 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
Chasseral–Weissenstein Bike n°44 (VTT)

JURA BERNOIS - Moron / Petit-Val

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 bœuf 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
2e et 3e semaine d'octobre
hiver: lu, ma et me
Noël - Nouvel-an
20-25 30
Saules
Loveresse
40 min.

JURA BERNOIS - Graitery/Chaluet

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, homemade 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 dès
Ländliche Spezialitäten. Sonntag Mittag ve
Farmers specialities. Sunday at noon vario
Petit musée paysan
Kleines Bauernmuseum
Small farmers museum
Caramels / *Karamell* / Caramel sweets

FERMÉ
GESCHLOSSEN
CLOSED

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.

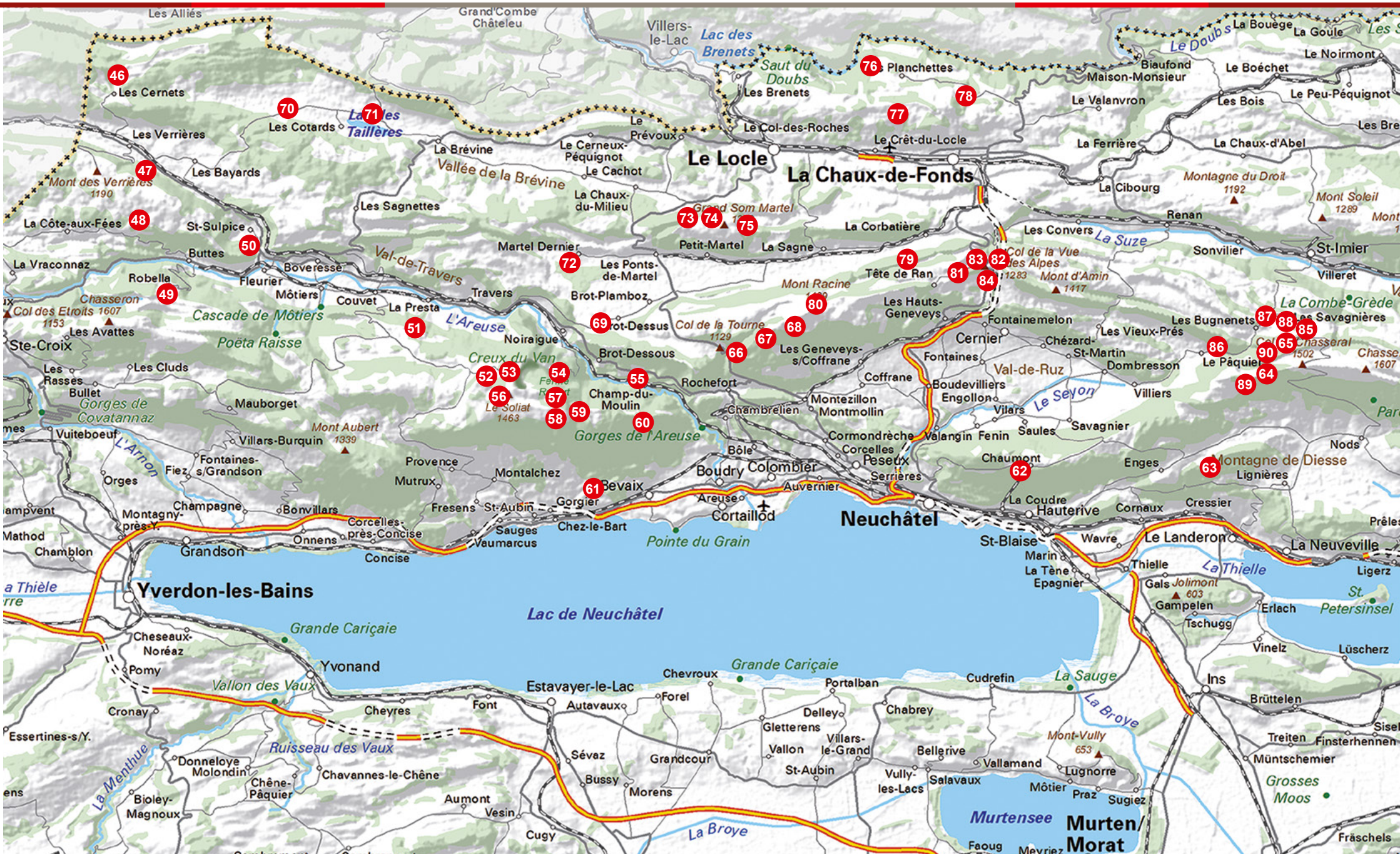
45 Bergerie du Signal Alt. 1288 m.

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

Di soir, lu, ma
2 semaines en mars
2 semaines en novembre
80 35
2 dortoirs, 11 lits
5 chambres, 10 lits
Les Verrières
45 min.

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, Älpler-Makaroni, Tatare, Menü auf Anfrage
Cheese dishes, rösti, macaroni "chalet" style, tartare, menu on request

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

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

mi-novembre à mi-avril
me
40 40
La Côte-aux-Fées, Buttes
30 min.

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

01.11 - 30.04
100 100
Buttes, Sainte-Croix (VD)
2 min.
2h
selon enneigement

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 paillasson 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

lu
15.12 - 01.03
150 50
4 chambres, 9 lits
St-Sulpice
30 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
  Trans Swiss Trail n°2 (pied)
  Jura Bike n°3 (VTT)
  Jura n°7 (vélo)

51 Restaurant les Plânes Alt. 1093 m.

Les Plânes - Tél. 032 863 11 65 - www.restaurant-lesplanes.ch - brasserielesplanes@gmail.com
Médaillons de filet de bœuf, entrecôte de cheval, filets de perche au beurre, filets mignons de porc sauce morilles, fondue au fromage, croûte au morilles. Place de jeux pour les enfants, piste de pétanque / *Rinderfilet-Medaillons, Pferd-Entrecôte, Eglifilets in Butter, Schweinsfilets an Morchelsauce, Käsefondue, Morchelschnitte. Kinderspielplatz. Boulespiel-Piste* / Beef fillet, horse entrecote steak, fillets of perch with butter, pork filet mignons with morel sauce, cheese fondue, morels on toast. Playground. Pétanque lane
Fromages de la laiterie de Vilars-Burquin / *Käse aus der Molkerei Vilars-Burquin*
Cheeses from the Vilars-Burquin dairy

dès le 1.7.2020
di dès 18h, lu, ma
janvier
60 60
Couvet, Mauborget, Provence
1h.
- Jura Bike n°3 (VTT)

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 boeuf, sauce câpres / *Käse-Spezialitäten, Steinpilzefondue, Schinken, Älpler-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

01.11 - 30.04
70 60
1 dortoir, 25 lits
Couvet, Provence
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
  Jura Bike n°3 (VTT)

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

01.11 - 01.05
120 180
1 dortoir, 51 lits
4 chambres
Couvet, Provence
1h45 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
  Jura Bike n°3 (VTT)

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

12 - 03
04 - 05 - 06 - 10 - 11:
lu soir + ma
70 100
8 dortoirs, 36 lits
Noiraigue
55 min.
- Crêtes du Jura n°5 (pied)

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

7/7, lu dès 7h
janvier
100 80
8 chambres
Rochefort
direction Val-de-Travers
15 min.

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 1er 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, rostis, fondue, cheese crust, seasonal vegetables, cold plates, homemade desserts. Themed menus every 15 days
Miel / *Honig* / Honey

7/7, 1er 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, appel 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

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
1er août
20+16 32
Enges (Lordel)
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 Chasseral

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, cordon bleu maison, planchette, meringue double crème, cornet à la crème, parfait glacé à la «bleue»
Alpenhörnli, Inselkruste, hausgemachter Cordon Bleu, Platte, Doppelrahmbaiser, Rahmkegel, Absinth-Eisparfait
Mountain pasture cornettes pasta, Isle melted cheese on toast, homemade cordon bleu, 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
60 40
Nods, route de Chasseral
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 Rösti 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-Cœurie 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 Holzkohlengrill. 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, Rösti, Beinschinken, frische Pfifferlinge, Steinpilzen, Wildspezialitäten
Meat: from the farm, rösti, ham on the bone, fresh chanterelles, boletus, game in season
Viande séchée, lard sec, jambon, coppa / *Trockenfleisch, Trockenspeck, Schinken, Coppa*
Dry meat, dry bacon, ham, coppa
Bouchoyade, dernier week-end octobre / *Schlachtfest, letztes Oktober-Wochenende*
«Bouchoyade» (pig slaughtering), last weekend in October

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

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 specialities. 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: chinesisch 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'Estaillères Alt. 1037 m.

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

je, di soir
30 30
Lac des Taillères
1 min.

72 Les Poneys Alt. 1001 m.

Martel-Dernier - Tél. 032 937 14 36
Gâteaux au beure (spécialité neuchâteloise) 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 specialities. 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 / *Rösti, Fleisch-Spezialitäten, ländliche und saisonale Spezialitäten. Jeden Samstag, Hühnchen mit Morcheln. Spiele für Kinder* / Rösti, meat, country and season's specialities. Each Saturday, chicken with morels. Games for children
Brunch avec musique, dernier dimanche du mois / *mit Musik, letzter Sonntag des Monats*
with music, last Sunday of each month

7/7
dernière février - 1ère 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, Rösti, Tagesmenü
Beef rib grilled in wood fire under request, cheese fondue, ham, rösti, 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, Rösti garniert, Medaillons von am Knochen abgehangenen Rumpsteak- oder Entrecôte-Filet mit drei hausgemachten Saucen, Tageskuchen, hausgemachte Desserts
Ham on the bone, cheese fondues, rösti garni, medaillon of rump steak fillet or hung meat on the bone and three homemade sauces, tart of the day, homemade desserts
Festin neuchâtelois 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-lemaillard.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 Grébille 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 Feunde 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 Buvette des Gümmenen Alt. 1309 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 853 80 37 - www.lesgummenen.ch - info@lespleineslunes.ch
Grande place de jeux pour enfants, animaux de la ferme, réservation pour groupes sur demande
Großer Spielbereich für Kinder, Nutztiere, Gruppenreservierungen auf Anfrage
Large play area for children, farm animals, group reservations on request
Saucisses sèches / *Trockenwürste* / Dry sausages

sa et di 10h-17h
+ jours fériés
20 50
La Vue-des-Alpes, Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds
20 min. sur demande
Crêtes du Jura n°5 (pied)

82 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)

83 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)

84 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)

85 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
1er dimanche du mois, langue aux câpres / *1. Sonntag des Monats, Zunge mit Kapernsauce*
1st Sunday of each month: beef tongue in caper sauce.

ASSIETTE Chasseral

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

86 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 & röstis, 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 & röstis, fondue served in bread (on prior request 36hrs before), homemade desserts. Take away meals

ASSIETTE Chasseral

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

87 La Bonne Auberge Alt. 1095 m.

Le Pâquier - Tél. 032 853 24 12 -
www.bonneauberge-lesbugnenets.ch - bonneauberge-lesbugnenets@bluewin.ch
Fondue, röstis, 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, röstis, melted cheese on toast, beef and horse entrecote, fillets of pork with morel sauce, Tartare steak

ASSIETTE Chasseral

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)

88 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 neuchâtelois, 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, röstis, 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)

ASSIETTE Chasseral

lu-ma
50 60
Les Bugnenets
25 min.

89 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.

90 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.

LÉGENDES
LEGENDEN
LEGENDS

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

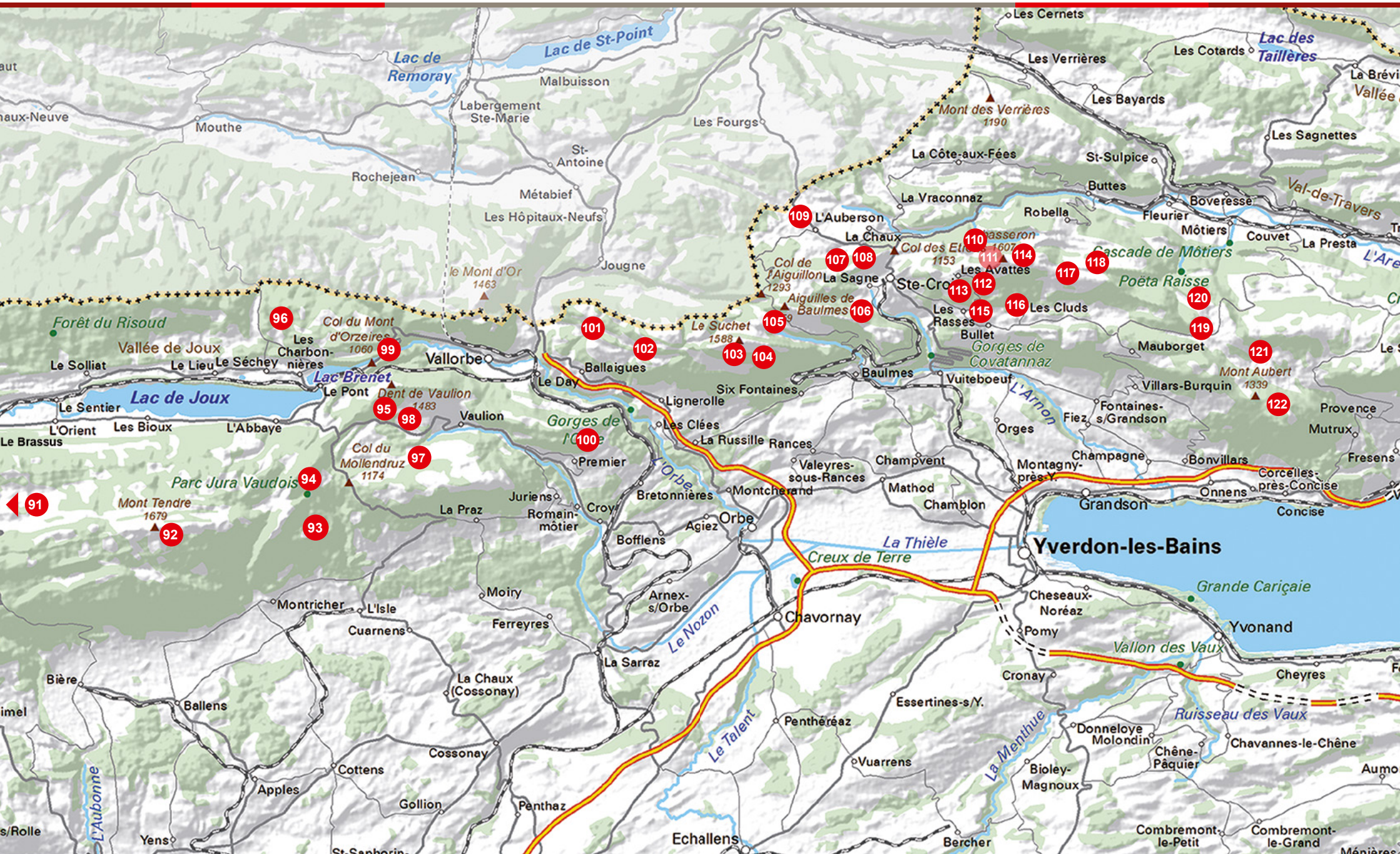
CONTACT | KONTAKT | CONTACT

Tourisme neuchâtelois - www.neuchateltourisme.ch

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

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

Saut de Brot 40 min
Noiraigue 1 h 20 min
Ferme Robert 1 h 30 min
Le Soliat 3 h
Champ du Moulin 617 m
Champ du Moulin 15 min
Chambrelien 1 h 15 min
Treymont 1 h
Boudry 2 h 15 min
Pré au Favre 2 h 15 min
La Grand'Vy 2 h 35 min
Pont de Vert
Pont des Clées
Boudry
Chambrelien
Neuchâtel Rando
GRANDE SALLE de l'HÔTEL
HÔTEL de la TRUITE


Lac de Remoray
Lac de St-Point
Malbuisson
Labergement Ste-Marie
Les Fourgs
Mouthe
St-Antoine
Rochejean
Métabief
Les Hôpitaux-Neufs
Jougne
le Mont d'Or 1463
Forêt du Risoud
Vallée de Joux
Le Solliat
Le Lieu
Le Séchey
Les Charbon-nières
Col du Mont d'Orzeires 1060
Lac Brenet
Le Pont
Dent de Vaulion 1483
Vallorbe
Le Day
Ballaigues
Lac de Joux
Le Sentier
L'Orient
Les Bioux
L'Abbaye
Le Brassus
Vaulion
Col du Mollendruz 1174
Parc Jura Vaudois
Mont Tendre 1679
Premier
Gorges de l'Orbe
Lignerolle
Les Clées
La Russille
Six Fontaines
Le Suchet 1588
Aiguilles de Baulmes
Col de l'Aiguillon 1293
La Sagne
Ste-Croix
L'Auberson
La Chaux
Col des Etroits 1153
Les Avattes
Les Rasses
Bullet
Baulmes
Vuiteboeuf
Gorges de Covatannaz
Mauborget
Les Cluds
Cascade de Môtiers
Poëta Raisse
Mont des Verrières 1190
La Côte-aux-Fées
La Vraconnaz
Les Verrières
Les Bayards
Les Cernets
Les Cotards
Lac des Taillères
Les Sagnettes
St-Sulpice
Buttes
Robella
Fleurier
Boveresse
Môtiers
Couvet
La Presta
Val-de-Travers
Villars-Burquin
Mont Aubert 1339
Fontaines-s/Grandson
Fiez
Orges
Provence
Mutrux
Fresens
Champagne
Bonvillars
Montagny-près-Y.
Corcelles-près-Concise
Onnens
Concise
Grandson
Yverdon-les-Bains
Grande Cariçaie
Cheseaux-Noréaz
Pomy
Yvonand
Vallon des Vaux
Cheyres
Cronay
Ruisseau des Vaux
Donneloye
Molondin
Chavannes-le-Chêne
Chêne-Pâquier
Bioley-Magnoux
Essertines-s/Y.
Vuarrens
Penthéréaz
Bercher
Combremont-le-Petit
Combremont-le-Grand
Chavornay
Arnex-s/Orbe
Orbe
Agiez
Bofflens
Bretonnières
Montcherand
Croy
Romain-môtier
Juriens
La Praz
Valeyres-sous-Rances
Rances
Champvent
Mathod
Chamblon
La Thièle
Creux de Terre
Le Nozon
La Sarraz
Le Talent
La Menthue
L'Arnon
L'Orbe
Moiry
Ferreyres
Montricher
L'Isle
Cuarnens
La Chaux (Cossonay)
Cossonay
Cottens
Gollion
Penthaz
Apples
Ballens
Bière
Yens
Echallens
L'Aubonne
Mont des Verrières 1190
Lac des Taillères
Vallée
Val-de-Travers
Cascade de Môtiers
Poëta Raisse
Mont Aubert 1339
Gorges de Covatannaz
Grande Cariçaie
Vallon des Vaux
Ruisseau des Vaux
Creux de Terre
Gorges de l'Orbe
Parc Jura Vaudois
Forêt du Risoud
Vallée de Joux
Lac de Joux
Lac Brenet
Lac de Remoray
Lac de St-Point
Lac des Taillères
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122

91 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 rôtir de bœuf, rösti aux morilles ou champignons. Sur réservations, pour groupes: entrecôte à la cuisson lente
Käsefondue, Käseschnitte, Rindfleischeintopf 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)

92 Buvette du Mont Tendre Alt. 1615 m.

Montricher - Tél. 021 864 37 19 - Tél. 078 739 59 47 -
www.buvette-mont-tendre.ch - claudecrottaz@hotmail.ch
Röstis et fondue. Cuisine au feu de bois. Proche du plus haut point du Jura suisse: Le Mont-Tendre / *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)

93 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)

94 Les Croisettes Alt. 1323 m.

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

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

95 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

96 Le Chalottet Alt. 1198 m.

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

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

97 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

98 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

99 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

100 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

101 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)

102 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

103 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
Spritziges Käsefondue, Kräuter Käsefondue, "Chalet" Pasta, Käseschnitte mit Zwiebeln und Speck
Sparkling cheese fondue, cheese fondue with herbs, "Chalet" pasta, cheese and toast with onions and bacon
Se renseigner

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

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

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

105 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

106 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 nº 988 (VTT)

107 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 nº 988 (VTT)

108 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 specialities: 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 nº 988 (VTT)

109 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. pélerin
L'Auberson - Les Fourgs (F)
Via Francigena n° 70 proche Jura n°7 (vélo) et Arc Jurassien n°54
Aiguilles de Baulmes nº 988 (VTT)

110 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

1er week-end de mai au 3ème week-end d'octobre
60 60
Sainte-Croix, Col des Etroits et les Praises
Chasseron Bike nº 987 (VTT)

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

111 Buvette du Sollier Alt. 1366 m.

FERMÉ EN 2020
GESCHLOSSEN IN 2020
CLOSED IN 2020

Sainte-Croix - Tél. 024 454 23 54 - www.lo
Fondue surprise sur réservation, assiet a crème
Fondue «Surprise» auf Vorbestellung, k en
Surprise fondue. Reservation required, c rösti, crème pie

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 nº 987 (VTT)

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

112 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 nº 987 (VTT)

113 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 gebäckt* / Workshop of natural leavened bread baked in the wood oven

1er 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 nº 987 (VTT)

114 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 smocked 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 nº 987 (VTT)

115 Restaurant des Planets Alt. 1100 m.

Les Rasses - Tél. 024 454 13 56 - www.lesplanets.com - resto.lesplanets.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 nº 987 (VTT)

YVERDON-LES-BAINS RÉGION - Grandson

116 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 nº 987 (VTT)

117 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

1er 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)

118 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 Gransonnaz dessous

119 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)

120 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)

121 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,sommer 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)

122 Les Gélinottes 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: Brennnesselsuppe, 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 Woranmeldung 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
BIO Exploitation BIO / BIO Hof / BIO farm
École à la ferme / Schule auf dem Bauernhof / School on the farm
Manifestation 1er 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

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

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchateltourisme.ch

Neuchâtel

Maison blanche

La Chaux-de-Fonds

Creux du Van, Val-de-Tavers

Lac des Taillères

Gorges de l'Areuse