

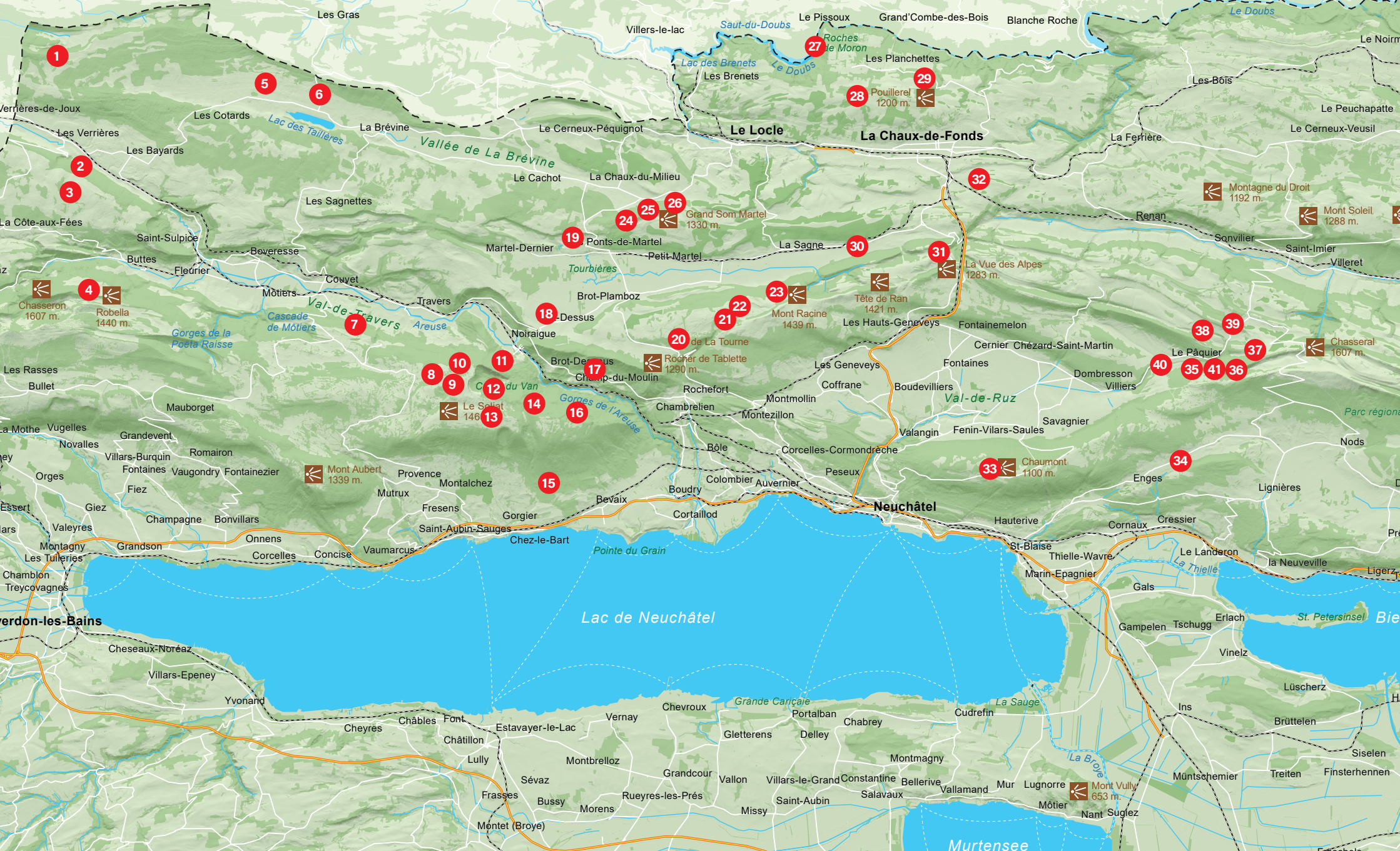
MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2026

BERG- UND LANDGASTHÖFE

FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS



PAYS DE NEUCHÂTEL





1 Hôtel Les Cernets Val-de-Travers

Alt. 1160 m. / Les Verrières

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



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

Saisonale marktfrische Küche.
1 Ladestation für E-Autos und 3 für E-Bikes.

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

🏠 50	🕒 ::20	🚗 ✓
🛏 6 chambres, 14 lits + Tiny House		
📍 Les Verrières	🕒 45 min.	🚗
♿️ 📶		



2 Alpaga du Mont-Barres

Alt. 1194 m. / Les Verrières

Tél. 032 866 14 58

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

Käsegerichte, Rösti, Älplermagronen, Tatar, Menü auf Anfrage.

Cheese dishes, rösti, macaroni «chalet» style, Tartar, menu on request.

🕒 01.11 - 30.04 + lu et ma		
🏠 30	🕒 ::40	🚗 ✗
📍 La Côte-aux-Fées, Les Verrières		



3 Restaurant du Chalet des Prés

Alt. 1141 m. / Mont-de-Buttes

Tél. 032 865 11 75

Mets au fromage, viandes, cuisine et desserts «Maison».

Käsegerichte, Fleischgerichte, Kutteln, hausgemachte Desserts.

Cheese dishes, meat specialities, homemade desserts.

🕒 novembre à fin-avril / mardi et mercredi		
🏠 40	🕒 ::40	🚗 ✓
📍 Mont-de-Buttes, Buttes	🕒 30 min.	🚗
♿️ 📶 🗺 Se renseigner / informieren Sie sich / please enquire		



4 Restaurant de la Robellaz - Chez Katon

Alt. 1222 m. / La Robellaz

Tél. 032 861 13 84 - 076 411 16 73

Jambon, spécialités aux morilles ou fromage, fondue, tomme, gâteau à la crème. Terrasse fleurie. Place de jeux pour les enfants. Accessible en car. Chien interdit à l'intérieur, en laisse sur la terrasse.

Schinken, Spezialitäten mit Morcheln oder Käse, Käsefondue, Tomme, Rahmkuchen (Gâteau à la crème). Blumenterrasse. Kinderspielplatz. Mit dem Car erreichbar. Hunde im Innenbereich nicht erlaubt, auf der Terrasse an der Leine erlaubt.

Ham, morels dishes, cheese fondue, "tomme" cheese, cream pie. Terrace with flowers. Playground for children. Accessible by bus. Dogs are not allowed in the restaurant and must stay attached on the terrace.

🕒 01.11 - 30.04		
🏠 100	🕒 ::100	🚗 ✗
📍 Buttes, Sainte-Croix (VD)		
🕒 2 min.	🕒 2 h.	🚗
🗺 Selon enneigement		



5 Chez Bichon
Alt. 1052 m. Bémont

Tél. 032 935 12 58
www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch

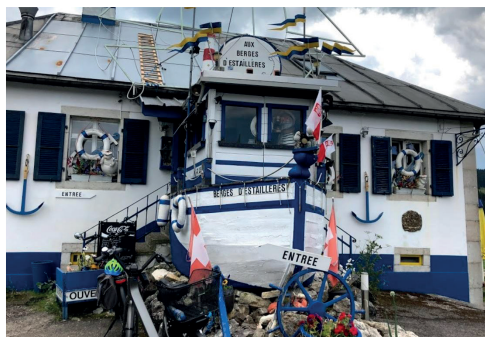
Tripes à la neuchâteloise (janvier-mars). Grande terrasse avec carte d'été, mets aux champignons. En automne, chasse, fondue au fromage, fondue Chaux-des-Taillères dans le pain, fondue chinoise.

Kutteln à la Neuchâteloise (Januar-März). Grosse Terrasse mit Sommermenü, Pilzgerichte. Im Herbst: Wildspezialitäten, Käsefondue im Brot, Fleischfondue (chinoise).

Kutteln à la Neuchâteloise (Januar-März). Grosse Terrasse mit Sommerkarte, Pilzgerichte. Im Herbst Wildspezialitäten, Käsefondue, Fondue Chaux-des-Taillères im Brot, Fondue chinoise.

Meringues, absinthe
Meringues, Absinth / Meringues, absinthe

	lu, ma, me + 27.02 - 09.03 / 03 - 16.07
	di 8h30-17h / je, ve, sa 8h30-24h
	50+60
	La Brévine, Les Bayards



6 Aux Berges d'Estailières
Alt. 1037 m. La Brévine

Tél. 032 935 11 10

Poissons, plats montagnards, röstis, croûte, tomme.
Fischgerichte, Bergspezialitäten, Rösti, Tomme.
Fish, mountain specialities, rösti, cheese-topped bread, tomme cheese.

	je, di soir
	30
	Lac des Taillères



7 Restaurant les Plânes
Alt. 1093 m. / Les Plânes

Tél. 032 863 11 65 - www.restaurant-lesplanes.ch
brasserielesplanes@gmail.com

Entrecôte 1^{ère} beurre des Plânes, filets mignons aux morilles, jambonneau confit au miel, ribs, rognons de veau à l'ancienne, röstis aux morilles, chasse en saison.

Entrecôte mit „Beurre des Plânes“, Schweinsfilet an Morchelsauce, Jambonneau (Schweinshaxe) in Honig confiert, Ribs (Schweinsrippchen), Kalbsnieren nach traditioneller Art, Rösti mit Morcheln, Wildspezialitäten je nach Saison.

Prime rib steak with Beurre des Plânes, pork tenderloin with morel mushrooms, honey-glazed confit pork knuckle, BBQ ribs, traditional-style veal kidneys, rösti with morel mushrooms, game dishes in season.

	di 11h - 17h
	65
	Couvet, Mauborget, Provence
	Jura Bike n°3 (VTT)



8 Les Petites Fauconnières
Alt. 1343 m. / Couvet

Tél. 032 863 31 22

Mets au fromage, vol-au-vent de röstis, planchettes, malakoff, langue de boeuf, röstis-jambon. Käsegerichte, Rösti-Pastetli, Plättli, Malakoff (frittierte Käsebällchen), Rindszunge, Rösti mit Schinken.

Cheese dishes, vol-au-vent of röstis, alpine board, malakoff, beef tongue. Röstis-ham.

Journées spéciales traditions
Spezialtage mit Traditionen
Special tradition days

	7/7
	50
	2 chambres, 8 lits
	Couvet, Provence
	Crêtes du Jura n°5 (pied)



9 La Baronne


Alt. 1376 m. / Montalchez


Tél. 032 863 31 34 - www.buvettelabaronne.ch 


Soupe, jambon, röstis, fondue, croûte au fromage, planchettes, salades, lentilles-saucisson.

Suppe, Schinken, Rösti, Käsefondue, Käsecroûte, kalte Platte, Salate, Wurst und Linsen.


Soup, ham, rösti, fondue, cheese-topped bread, alpine board, salads, sausage and lentils.




 Pain au feu de bois
Holzofenbrot / Breads in wood oven


 Journées à thèmes durant l'année
Thementage während des Jahres
Themed days during the year

 mai-octobre 7/7

 30  40-50 

 1 dortoir, 30 lits

 Couvet, Provence, Bevaix, Gorgier, Montalchez  1 h. 

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



10 Le Soliat


Alt. 1382 m. / Couvet

Tél. 032 863 31 36 - www.lesoliat.ch


Fondue, jambon, gratin, fondue bourguignonne. Pain au feu de bois. A deux pas du cirque du Creux du Van.




Käsefondue, Schinken, Gratin, Fondue Bourguignonne. Brot aus dem Holzofen. Nur wenige Schritte vom Felsenzirkus Creux du Van entfernt.


Cheese fondue, ham, gratin, "fondue bourguignonne". Wood fire bread. Just steps from the Creux-du-Van.

 01.11 - 01.05

 120  180  TWINT

 1 dortoir, 51 lits, 4 chambres



 Couvet, Provence  1h45 

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



11 La Ferme-Robert



Alt. 972 m. / Noiraigue

Tél. 032 863 31 40  


Spécialités montagnardes, saucisson au pinot noir, röstis-jambon, röstis-morilles fondue, soufflé glacé «maison» à l'absinthe.

Bergspezialitäten, Saucisson mit Pinot Noir, Rösti mit Morcheln, Rösti mit Schinken, Käsefondue, hausgemachtes Absinth-Parfait.


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

 15.03 - 30.11  avril - mai : dim dès 17h + lu, ma

 70  100 

 8 dortoirs, 36 lits

 Noiraigue  55 min. 



 Crêtes du Jura n°5 (pied)





12 La Grand Vy

Alt. 1381 m. / Gorgier



Tél. 032 835 11 41  

Cuisine du terroir, jambonneau au miel, saucisson, lard, gratin, röstis, fondue, croûte au fromage, légumes de saison, assiettes froides, desserts maison. Menus à thèmes tous les 15 jours.


Regionale Küche, Schweinshaxe mit Honig, Saucisson, Speck, Gratin, Rösti, Käsefondue, Käsecroûte, Saisongemüse, kalte Platten, hausgemachte Desserts. Themenmenüs alle 15 Tage.

Local cuisine, ham with honey, sausage, bacon, gratin, röstis, fondue, cheese-topped bread, seasonal vegetables, cold plates, homemade desserts. Themed menus every 15 days.


 Miel / Honig / Honey

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

 35  60 

 11 chambres 5-10 lits (sans douche), 1 dortoir, 20 lits

 Gorgier  3h. 

 Jura Bike n°3 (VTT)





13 La Roche Devant

Alt. 1415 m. / Gorgier

Tél. 032 835 12 72 - www.larochedevant.ch
alinamcn@yahoo.com

Röstis-jambon, côtelettes, fondue, croûte au fromage, salade, desserts maison. Menu traditionnel le dimanche. Vue panoramique.

Rösti mit Schinken, Koteletts, Käsefondue, Käsecroûte, Salate, hausgemachte Desserts. Traditionelles Menü am Sonntag. Panoramablick.

Rösti and ham, chops, cheese fondue, cheese-topped bread, salad, homemade desserts. Traditional menu on Sunday. Panoramic view.

Se renseigner par téléphone pour les horaires d'ouverture!
 Öffnungszeiten telefonisch erfragen!
 Call for opening times! **T. 032 835 12 72**

🕒 6/7	🕒 ma + 01.10 - 01.05
🏠 47+30	🏠 : 70
📍 Gorgier, Bevaix, Provence, Couvet	🕒 3h. 🚗
🛵 Jura Bike n°3 (VTT)	
♿	



14 Le Lessy

Alt. 1365 m. / Gorgier

Tél. 032 835 32 74 - www.lessy.ch

Spécialités campagnardes. Mercredi: langue sauce aux câpres. Pain et tartes «maison». Dimanche midi: un menu en plus de la carte.

Ländliche Spezialitäten. Mittwoch: Zunge mit Kapernsauce. Hausgemachtes Brot und Kuchen. Sonntagmittag: ein zusätzliches Menü zur Karte.

Rustic specialities. Wednesday: veal tongue with caper sauce. Homemade bread and pies. Sunday lunch: a special menu in addition to the «à la carte»

🕒 6/7	🕒 25.10 - 02.05 et le lundi
🏠 50	🏠 : 40
🛏 1 dortoir, 6 lits	🚗
📍 Gorgier	🕒 3h. 🚗



15 Auberge du Plan-Jacot

Alt. 542 m. / Bevaix

Tél. 032 846 32 70 - www.planjacot.ch

Filet de bœuf suisse et viandes variées selon les saisons, röstis maison, mets au fromage, mets saisonniers aux champignons, chasse en saison. Desserts maison.

Schweizer Rindsfilet und verschiedene Fleisgerichter je nach Saison, hausgemachte Rösti, Käsespezialitäten, saisonale Pilzgerichte, Wildspezialitäten je nach Saison, hausgemachte Desserts.

Swiss beef tenderloin and a selection of meats depending on the season, homemade rösti, cheese dishes, seasonal mushroom dishes, and game dishes in season. Homemade desserts.

🕒 Toute l'année	🕒 di dès 17h, lu & ma
vacances annuelles de mi-décembre à mi janvier	
🏠 60+32	🏠 : 120
📍 Bevaix, Gorgier	🕒 20 min. 🚗
♿	



16 Métairie de la Fruitière

Alt. 1235 m. / Bevaix

Tél. 032 835 14 62

Spécialité Vacherin Mont d'Or sur röstis dans sa boîte, raclette, fondue, tomme chaude dans sa feuille de brique, röstis, croûte au fromage, croûte forestière, araignée de porc.

Spezialität Vacherin Mont d'Or auf Rösti in der Schachtel, Raclette, Käsefondue, warme Tomme im Brickteig, Rösti, Käsecroûte, Waldpilz-Croûte, Schweinefleischstück (Araignée).

Specialty Vacherin Mont d'Or on rösti in its box, raclette, fondue, hot cheese tomme in its brick pastry sheet, rösti, cheese-topped bread, wild mushrooms-topped bread, pork spider steak.

🕒 25.04 - 04.10	🕒 lu dès 14h30 et ma
🏠 36	🏠 : 50
📍 Bevaix, Gorgier	🕒 2h10 🚗





17 Restaurant de la Truite

Alt. 617 m. / Champ-du-Moulin

Tél. 032 855 11 34 - www.la-truite.ch

Truite du vivier. Au cœur des Gorges de l'Areuse, grande terrasse au bord de la rivière. Parking gratuit à disposition. Local à vélo.

Forelle aus dem Fischbecken. Im Herzen der Areuse-Schlucht, grosse Terrasse direkt am Fluss. Gratisparkplätze vorhanden. Veloraum.

Trouts from the fish-tank. In the heart of the Areuse gorges, large riverside terrace. Free parking available. Bike room.

7/7, lu dès 8h	janvier
100	80
8 chambres	
Rochefort direction Val-de-Travers	5 min.



18 Restaurant du Haut-de-la-Côte,

Alt. 1035 m. / Brot-Plamboz

Tél. 032 937 14 09 - lehautdelacote@gmail.com

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

Unter der Woche Tagesmenü. Saisonkarte (Wild, Kutteln usw.). Kleine Verpflegung den ganzen Tag über.

Daily menu on weekdays. Seasonal menu (game dishes in season, tripe, summer specialities, etc.). Snacks all day.

Vente de produits maison
Verkauf von hausgemachten Produkten
Sale of homemade products.

ve - ma, 9h - 23h	me - je
60	30
Noiraigue, Travers, Les Ponts-de-Martel, Les Petits-Ponts	
Crêtes du Jura n°5 (pied)	



19 Les Poneys

Alt. 1001 m. / Martel-Dernier

Tél. 032 937 14 36

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

Regionale Spezialitäten. Saisonale, hausgemachte Küche aus der Region. Schinken am Knochen, Rösti und hausgemachte Pommes frites, Käsefondue, Käsecroûtes, hausgemachte Desserts, Wildspezialitäten in der Saison. Vorschläge für Bankette.

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

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

di dès 17h, ma dès 17h30 + me
40 50
Les Ponts-de-Martel 30 min.
Jura Bike n°3 (VTT) / Jura n°7 (vélo)



20 Restaurant de La Tourne

Alt. 1129 m. / Rochefort - Col de la Tourne

Tél. 032 855 11 50
www.restaurant-la-tourne.ch
resto.la-tourne@gmail.com

Spécialités du terroir. Cuisine de saison, maison et de la région. Jambon à l'os, röstis et frites maison, fondue, cordons bleus maison, desserts maison, chasse en saison. Propositions pour banquet.

Regionale Spezialitäten. Saisonale, hausgemachte Küche aus der Region. Schinken am Knochen, Rösti und hausgemachte Pommes frites, Käsefondue, Käsecroûtes, hausgemachte Cordon bleus, hausgemachte Desserts, Wildspezialitäten in der Saison. Vorschläge für Bankette.

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

ma, me + 27.07 - 12.08.26
80 50
Neuchâtel, Le Locle, Col de La Tourne 1 min.
Crêtes du Jura n°5 (pied)



21 Métairie du Grand-Cœurrie
Alt. 1309 m. / Rochefort

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

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

Spezialitäten auf Vorbestellung: Hähnchen und Saucisson im Holzofen. Kein Strom.

Specialties on prior reservation: Wood-roasted young chicken and sausage. No electricity.

🏠 Di 18h - 01.11 - 30.04
🏠 40 🏠 30 📠 TWINT
🛏 1 dortoir, 8 lits + 1 / 1 dortoir, 4 lits + 2
📍 Rochefort, La Tourne 🕒 45 min. 🚗
📍 Crêtes du Jura n°5 (pied)



22 Métairie de la Grande Sagneule
Alt. 1320 m. / Rochefort

Tél. 032 855 11 74 📞

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

Schinken am Knochen, Rösti, frische Eierschwämme, Käsefondue, Rindsentrecôte, Käse-croûte, Pilzcroûte, Hirtenplättli, Wildspezialitäten (Oktober), hausgemachte Desserts.

Ham on the bone, rösti, fresh chanterelles, cheese fondue, beef rib steak, cheese-topped bread, mushrooms-topped bread, alpine board, macaroni «chalet» style, mountain-style platter, hunting dishes (October), home-made desserts.

🏠 01.11 - 01.05
🏠 70 🏠 100 📠 x
🛏 sur la paille 30 places
📍 Rochefort, La Tourne 🕒 50 min. 🚗
📍 Crêtes du Jura n°5 (pied)



23 Loge des Pradières-Dessus
Alt. 1300 m. / Mont-Racine

Tél. 079 635 20 59 - www.mont-racine.ch
info@mont-racine.ch

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

Verein der Freunde des Mont-Racine. Bergsuppe, Kuchen, Käse und Trockenwurst aus dem Val-de-Ruz.

Association of Mont-Racine friends. Mountain soup, cake, cheese and dry sausage of the Val-de-Ruz.

🍯 Miel / Honig / Honey

🕒 05-10: sa 14h-18h / di 10h-18h
📠 x
📍 Les Geneveys-sur-Coffrane 🕒 1 h. 🚗
📍 Crêtes du Jura n°5 (pied)
🌟



24 Pinte de la Petite-Joux
Alt. 1230 m. / Les Ponts-de-Martel

Tél. 032 937 17 75 - www.petite-joux.ch 📞

Röstis, viandes, spécialités campagnardes et de saison. Chaque samedi midi, poulet aux morilles et chaque jeudi soir une spécialité à gogo. Jeux pour enfants.

Rösti, Fleischgerichte, ländliche und saisonale Spezialitäten. Jeden Samstagmittag Poulet mit Morcheln und jeden Donnerstagabend eine Spezialität à discrétion. Kinderspielplatz.

Rösti, meat, country and season's specialties. Each Saturday midday, chicken with morels and every Thursday evening all-you-can-eat speciality. Games for children.



🍽 Buffet froid et chaud avec musique (avril-novembre), le dernier dimanche du mois kaltes und warmes Buffet mit Musik (April-November) am letzten Sonntag des Monats hot and cold buffet with music (April-November), last Sunday of each month

🕒 lu et ma / semaine de Noël / 01.11-31.03 : di soir dernière de février / première de mars
🏠 70+90 🏠 150 📠 ✓
📍 Les Ponts-de-Martel 🕒 1 h. 🚗
📍 Jura Bike n°3 (VTT)
🌟 🚶 🇨🇭 📶



26 Auberge du Grand-Sommartel













Alt. 1292 m. / La Sagne

Tél. 032 931 17 27  

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

Schinken am Knochen, Neuenburger Saucisson, Rösti, Rumsteak auf dem heissen Stein, Rahmcornet, Kuchen des Tages, Meringues usw.


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

 di dès 17h, lu, ma / 1 sem. déc. / 2 sem. janv.
 40 + 80  40 
 1 dortoir, 16 lits
 La Sagne, Le Locle  1 h. 
 Jura Bike n°3 (VTT) / TJS (ski de fond)
  



25 Restaurant du Petit-Sommartel

Alt. 1253 m. / Petit-Sommartel

Tél. 032 937 16 55 

Côte de bœuf au feu de bois sur réservation, fondue, jambon, röstis, menu du jour.

Rindsrippe (Côte de boeuf) vom Holzfeuer auf Vorbestellung, Käsefondue, Schinken, Rösti, Tagesmenü.

Rib of beef cooked over a wood fire – by reservation, fondue, ham, rösti, day menu.

 di dès 17h, ma, me / 09.05 - 18.05 / 21.09 - 30.09
 40  50 
 Les Ponts-de-Martel  1 h. 
 Jura Bike n°3 (VTT)
  



27 La Table des Roches-de-Moron

Alt. 1076 m. / Les Planchettes

Tél. 032 913 41 17 - Tél. 078 916 01 96  chantal2436@icloud.com

Spécialités campagnardes. Grande carte de glaces et desserts maison.

Ländliche Spezialitäten. Grosse Auswahl an Glaces und hausgemachten Desserts.

Country specialties. Large icecream menu and homemade desserts.

 Fromage Käse Cheese «Le Moron»

 lu, ma
 80  50 
 Les Planchettes, La Chaux-de-Fonds  15 min. 
 Jura Bike n°3 (VTT)
   



28 Ferme-Buvette du Maillard


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





Tél. 032 914 15 15 - www.buvette-le-maillard.ch

Fondue et röstis

Käsefondue und Rösti

Cheese fondue and rösti

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

 lu, ma / 30.03 - 21.04 / 05.10 - 20.10 / 24.12 - 26.12
 40  60 
 La Chaux-de-Fonds  1 h. 
 Jura Bike n°3 (VTT)




29 Restaurant de la Gréville

Alt. 1136 m. / Les Planchettes

Tél. 032 913 33 11

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

Schinken am Knochen, hausgemachte Pommes frites, Rindsrumsteak, Kotelett, Pferdesteak, Roastbeef im Sommer, Kirschsoufflé (gefroren).

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

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

50 :: 40

La Chaux-de-Fonds

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

Jura Bike n°3 (VTT)



30 Relais du Mont-Dar

Alt. 1230 m. / La Sagne

Tél. 032 853 20 74 - www.montdar.ch

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

Pferde- oder Rindssteak, Schinken, Rösti, Käsefondue, Filet mignon (auf Vorbestellung).

Beef or horse steak, ham, rösti, fondue, filets mignons (available by reservation).

Fromages / Käse / Cheese

lu, ma / 01.11 - 30.04

50 :: 70

La Sagne 45 - 60 min.



31 Relais de la Vue des Alpes

Alt. 1283 m. / La Vue-des-Alpes

Tél. 032 852 08 65

Spécialités campagnardes

Ländliche Spezialitäten

Rustic specialities

Pain, pâtisseries
Brot, Patisserie
Bread, cakes

7/7 - 7h-19h

40 :: 70

La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel

2 min. La Chaux-de-Fonds

Crêtes du Jura n°5 (pied)



32 Auberge du Mont Cornu

Alt. 1100 m. / La Chaux-de-Fonds

Tél. 032 968 76 00

www.aubergemontcornu.ch

contact@aubergemontcornu.ch

Fondue aux fromages du Mont-Cornu et cornet à la crème maison. Plats fait maison avec produits régionaux.

Käsefondue mit Mont-Cornu-Käse und hausgemachte Rahmcornets. Hausgemachte Gerichte mit regionalen Produkten.

Cheese fondue and homemade cream cone. Homemade dishes with regional products.

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

me, ve 11h30-14h30 / 18h30-23h00
sa 11h30-23h00 / di 11h30-17h

lu, ma

60 :: 60

La Chaux-de-Fonds 30 min. sur demande





33 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 Wellness, Panoramablick auf die Seen und die Alpen. Restaurant mit abwechslungsreicher Karte, Fleisch auf dem heissen Stein, Käsefondue, Spezialitäten über der Glut, Fischgerichte, Salate, Kinderteller, hausgemachtes Gebäck.

Charming hotel with wellness, panoramic view on the 3 lakes and the Alps. Restaurant with varied menus, meat cooked on hot 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.



34 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.

Käsefondue, Bratwurst, Atriaux (Schweizer Spezialwurst), Schinken, Rösti, kalte Platte. Park mit Ziegen.

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

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

me / 1^{er} août

18 24

Enges (Lordel) 10 min.



35 Métairie de Chuffort

Alt. 1225 m. / Lignièrès

Tél. 032 751 22 58

www.chuffort.ch - fambettex@bluewin.ch

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

Verschiedene Käsefondues und Rösti, Käse-croûtes und hausgemachte Desserts, Wein aus Tschugg.

Various Fondues and rösti, homemade desserts, Tschugg wine.

me, je + 31.10 - 30.04

30 40

Lignièrès 1h min.



36 Métairie de l'Isle

Alt. 1352 m. / Lignièrès

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

Entrecôte de boeuf, tartare de bœuf, tranches panées maison, desserts maison.

Rinder Entrecôte, Rindstartar, hausgemachtes paniertes Schnitzel, hausgemachte Desserts.

Beef rib steak, beef tartare, homemade breaded cutlets, homemade desserts.

1^{er} août: manifestation avec musique et repas

1. August: Veranstaltung mit Musik und

Verpflegung

1st August: event with music and meal

je à lu, mai - mi-nov

ma, me

40 60

Nods, route de Chasseral 35 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)

Ouvert : week-end ou sur réservation - min.12 pers.



37 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, Meringues, regionale Produkte.

Cheese fondue, röstis, ham, game in autumn, cordon rouge, grilled sausages, meringues, locale produce.

meringues, gâteaux, pain
Meringues, Kuchen, Brot
meringues, cakes, bread

gruyère, jambon, saucisse sèche
Greyerzerkäse, Schinken, Trockenwurst
Gruyere cheese, ham, dry sausage

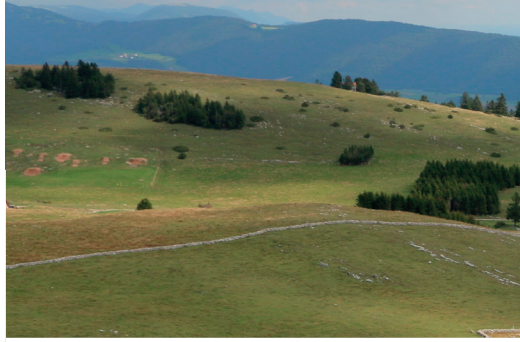
1^{er} dimanche du mois: langue de boeuf
sauce câpres, purée, salade
1. Sonntag im Monat: Rindszunge mit
Kapernsauce, Kartoffelstock, Salat
1st Sunday of each month: beef tongue in
caper sauce, mashed potatoes, salad

25/30.10 - 15.05

40 30

St-Imier, La Neuveville 30 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)



38 Buvette de la Petite Combe

Alt. 895 m. / Le Pâquier

079 314 76 23

menus spéciaux:

buvettelapetitecombe

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

Schinken am Knochen, Käsefondue, grillierter Saucisson, Rösti, hausgemachte Desserts.

Ham on the bone, cheese Fondue, grilled sausage, röstis, homemade desserts.

bricelets, confitures
Bricelets, Konfitüren
bricelets and jams

à partir de 2 personnes
ab 2 Personen
from 2 people

me - sa : 9h-8h / di 8h30-16h

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

20 20

Le Pâquier 1 h.

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



39 La Bonne Auberge

Alt. 1095 m. / Le Pâquier

Tél. 032 853 24 12

www.bonneauberge.ch

info@bonneauberge.ch



Fondue au fromage maison, filet mignon aux morilles, cuisses de grenouilles, desserts maison. Carte variée avec spécialités suisses et portugaises.

Hausgemachte Käsefondue, Filet mignon mit Morcheln, Froschschenkel, hausgemachte Desserts. Abwechslungsreiche Karte mit Schweizer und portugiesischen Spezialitäten.

Homemade cheese fondue, filet mignon with morel mushrooms, frogs' legs, homemade desserts. Wide-ranging menu with Swiss and Portuguese specialities.

ma

80 40

5 chambres, 12 lits

Le Pâquier 30 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)



40 Métairie de Clémessin

Alt. 1050 m. / Villiers

Tél. 032 853 14 18

www.clemessin.ch - bc2.clemessin@gmail.com

Cuisine du terroir, salle à manger avec vue sur le four à pain et la cheminée, chasse en automne. Parking de nuit pour camping-car. Terrasse avec vue panoramique sur le Val-de-Ruz.

Regionale Küche, Speisesaal mit Blick auf den Brotbackhofen und den Kamin. Nachtparkplätze für Wohnmobile. Terrasse mit Panoramablick auf das Val-de-Ruz

Terroir cuisine, dining room with view on the brick bread oven and the fireplace. In autumn: game dishes specialities. Overnight parking for motorhomes. Terrace with panoramic views of the Val-de-Ruz.

Pain, bricelets, sauce à salade
Brot, Bretzeli, Salatsauce
Bread, bricelet, salad dressing

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

ma, me

50 60

Villiers 5 min. 45 min.





IMPRESSUM

Tourisme neuchâtelois - Mai 2026 - 1'000 exemplaires & publication web

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

Cartes topographiques :

Données : issues de vector200. Reproduit avec l'autorisation de Swisstopo (BA130181)

Relief : issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4, International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>

Fond de plan : réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds



LÉGENDES LEGENDEN LEGENDS

-  Ouverture / Geöffnet / Opening
-  Fermeture / Geschlossen / Closed on
-  Nombre de places assises à l'intérieur / Sitzplätze innen / Number of indoor seats
-  Nombre de places assises à l'extérieur / Sitzplätze aussen / Number of outdoor seats
-  Paiement par carte accepté / Kartenzahlung akzeptiert / Payment by card accepted
-  Pas de paiement par carte / Keine Kartenzahlung / No payment by card
-  Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Schlafräume - 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 im 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
Zu Fuss erreichbar ab öffentlichem Verkehr / Accessible on foot from public transports
-  Train / Zug / Train
-  Bus / Bus / Bus
-  Funiculaire / Standseilbahn / Funicular railway
-  Télésiège / Sessellift / Chair-lift
-  Établissement adapté / Behindertengerechte Einrichtung / Accessible to disabled
-  Toilettes adaptées / Behindertengerechte Toiletten / Toilets for disabled
-  Vente de produits "Maison" / Hausgemachte Produkte im Verkauf / Local products for sale
-  Vente de produits du terroir labélisés
Verkauf von zertifizierten Regionalprodukten / Label-certified local products for sale
-  Brunch / Brunch / Brunch
-  BIO Exploitation BIO / Biohof / BIO farm
-  Manifestation 1^{er} août / 1. August-Feier / 1st August celebrations
-  Manifestations / Veranstaltungen / Events
-  Nahe einer SchweizMobil-Route (unter 1 km)
Nahe einer Suisse Mobile Route (weniger als 1 km) / Close to a SwissMobil route (less than 1 km)
-  Wi-Fi Zone
-  Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter
-  Label «Fait Maison» / Label «Fait Maison» (hausgemacht) / Label «Fait Maison» (homemade)

 Facebook  Youtube  Pinterest  X  Instagram  Tripadvisor

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

TOURISME NEUCHÂTELOIS
www.tourismeneuchateinois.ch

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

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

BIENVENUE

dans le Pays de Neuchâtel

www.neuchatel tourisme.ch

