


























MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2025

BERG- UND LANDGASTHÖFE



LÉGENDE LEGENDE

-  Fermeture / Ruhetag
-  Ouverture / Öffnung
-  Nombre de places assises à l'intérieur / Anzahl Sitzplätze drinnen
-  Nombre de places assises à l'extérieur / Anzahl Sitzplätze draussen
-  Nombre de chambre(s) - lit(s) / Anzahl Zimmer - Betten
-  Nombre de dortoir(s) - lit(s) / Anzahl Massenlager - Betten
-  Aventure sur la paille / Schlafen auf dem Stroh
-  Accès en voiture depuis (localité)
Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)
-  Accès à pied depuis un transport public
Zugang zu Fuss ab öffentlichen Verkehrsmitteln
-  Train / Zug
-  Bus / Bus
-  Funiculaire / Standseilbahn
-  Établissement adapté / Behindertengerechtes Etablissement
-  Toilettes adaptées / Behindertengerechtes WC
-  Vente de produits "Maison"
Verkauf von hausgemachten Produkten
-  Vente de produits du terroir labélisés
Verkauf von labelisierten Regionalprodukten
-  Brunch / Brunch
-  BIO Exploitation BIO / BIO Hof
-  École à la ferme / Schule auf dem Bauernhof
-  Manifestation 1^{er} août / 1. August-Veranstaltung
-  Manifestations / Veranstaltungen
- Proche d'un itinéraire Suisse Mobile (moins d'un km)
Nahe einer Suisse Mobile Route (weniger als 1 km)
-  Wi-Fi Zone
-  Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet
-  Facebook
-  Instagram




La Bonne Adresse Terroir Juraregion regroupe les commerces et établissements de restauration mettant en avant les produits labélisés **Grand Chasseral regio.garantie** et **Jura l'original regio.garantie**
La Bonne Adresse Terroir Juraregion vereint die Geschäfte und Gastronomiebetriebe, die Produkte mit den Zertifikaten **Grand Chasseral regio.garantie** und **Jura l'original regio.garantie** hervorheben

CONTACT | KONTAKT


Grand Chasseral Tourisme
Rue Pierre-Pertuis 1
CH-2605 Sonceboz-Sombeval
T. +41 32 494 53 43
info@gctourisme.ch - www.grandchasseraltourisme.ch

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE BERG- UND LANDGASTHÖFE

FASCINANTES MÉTAIRIES

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

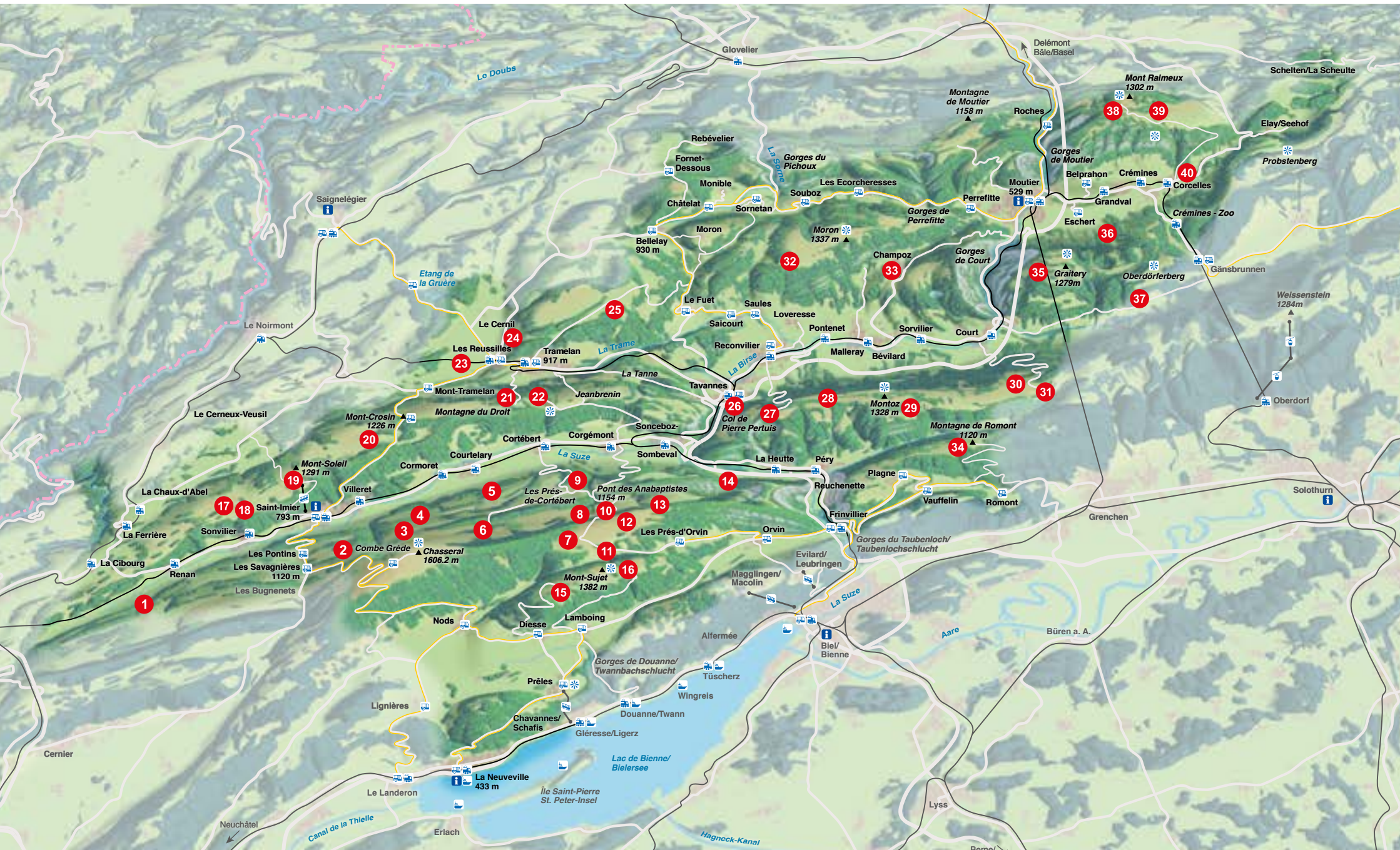
FASZINATION MÉTAIRIES

 Die Geschichte der über 50 Métairies im Grand Chasseral geht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Früher dienten sie den zahlreichen Gemeinden in der Umgebung als Sömmerungsgebiet für ihr Vieh. Die Bewohner der Métairies entwickelten dabei spezielle Strategien gegen die harschen klimatischen Bedingungen und die 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.



GRAND CHASSERAL

Massif du Chasseral - Mont-Sujet - Mont-Soleil / Montagne du Droit - Montbautier - Montoz - Moron - Montagne de Romont - Graivery - Raimeux





Expérimenter / Erleben Sie Le Grand Chasseral

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









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



GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

1. La Gentiane










- Renan • Alt. 100 m. • Michèle Kiener
- Tél. 032 963 14 96
- michele.kiener@gmail.com
- **f** Métairie de la Gentiane
- FR** Réservation indispensable pour tous les repas. Emplacement intérieur et extérieur disponible à la location avec équipement nécessaire pour fêtes en groupe ou en famille.
- DE** Für alle Mahlzeiten ist eine Reservierung erforderlich. Innen- und Aussenplätze können mit der nötigen Ausstattung für Gruppen- oder Familienfeste gemietet werden.

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



2. Métairie des Plânes









- Villeret • Alt. 1291 m. • Famille Emery
- Tél. 032 940 15 76
- metairie.des.planes@gmail.com
- www.metairie-des-planes.ch
- **f** Métairie des Plânes
-  metairie_des_planes
- FR** Fondue, jambon, spätzli Plânes
- DE** Käsefondue, Schinken, Spätzli Plânes
-  Chasse oct. / Wild Okt.
-  Bière artisanale / Hausgemachtes Bier

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



3. Métairie de Morat

- Cormoret • Alt. 1461 m.
- Petra & Rolf Zimmermann
- Tél. 032 751 48 22 •  metairie_de_morat
- FR** Macaronis d'alpage, tartes flambées, fondue, croûte à la raclette, gâteaux, gaufres
- DE** Äpler Makkaronen, Flamkuchen, Fondue, Raclett-Brot, Kuchen, Waffeln

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

GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

4. Métairie de Meuringue / Mörigenberg

- Courtelary • Alt. 1384 m. • Famille Kämpf
- Tél. 032 944 12 24 • meuringue@bluewin.ch
- www.metairiedemeuringue.ch

f Métairie de Meuringue

- FR** Fondue, jambon, röstis, steak, assiette froide, meringue, glace artisanale, place de jeux. Grange à disposition pour événements
- DE** Käsefondue, Schinken, Rösti, Steak, kalte Platte, Meringue, hausgemachte Eiskrem, Spielplatz. Scheune zur Verfügung für Veranstaltungen

🏠 Dimanche du Jeûne fédéral / Bettag

1^{er} dimanche d'octobre sanglier à la broche / 1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spieß

🗓️	di dès 18h / lu et ma novembre à mi-mai (selon la météo)	🚶	2h	🚗	
🏠	30	🏠	50	🚶	🚗
🚗	Cortébert / Prés de Cortébert				

5. Petite Douanne

- Courtelary • Alt. 1303 m. • Famille Bühler
- Tél. été 032 944 12 37 - hiver 032 944 14 11

- FR** Fondue, assiette froide et jambon - röstis sur commande

- DE** Käsefondue, kalte Platte und Schinken - Rösti auf Vorbestellung

🏠 Gentiane / Enzianschnaps

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

🗓️	di dès 18h et me fin octobre - mi-mai	🚶	1h30 min.	🚗	🚗
🏠	50	🏠	40	🚶	🚗
🚗	Cortébert / Prés de Cortébert				

6. Métairie du Milieu de Bienne

- Courtelary • Alt. 1400 m. • Christelle & Nicolas Krähenbühl • Tél. 032 943 10 34
- metairie.du.milieu@gmail.com

f Métairie du Milieu

- FR** Assiettes froides, fondue de la région, jambon à l'os, saucisses à rôtir de porc, meringues, spécialités de saisons et de la région

- DE** Kalte Platte, lokales Fondue, Knochenschinken, Schweinswürste, Meringues, saisonale und lokale Spezialitäten

🏠 Saucisses, lard, viande séchée, bouchoyade (en saison), oeufs de la ferme / Würste, Speck, Trockenfleisch, Metzgete (saisonal), Eier vom Hof

🗓️	je et di 10h30-17h ve et sa 10h30-22h Tél. pour s'en assurer	🚶	1h	🚗	2h
🏠	30	🏠	15	🚶	🚗
🚗	Cortébert / Prés de Cortébert				



GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

7. Bison Ranch - Les Colisses-du-Bas

- Les Prés-d'Orvin • Alt. 1196 m.
- Christian Lecomte • Tél. 032 322 00 24
- www.bisonranch.ch - info@bisonranch.ch

f Bison Ranch

- FR** Elevage de bisons des plaines, viande de bison. Forest Jump. Cabanes Western, 6 x 4 pers. (24 lits), tipis mai-oct. (2x10 + 1x4 pers.)

- DE** Bisonfleisch aus Eigenzucht. Forest Jump (Seilpark). Western Hütten, 6 x 4 Pers. (24 Betten), Tipis Mai-Okt. (2x10 + 1x4 Pers.)

🏠 Saucisse et terrine de bison, pain maison, peaux de bison / Bisonwurst und -terrine, Hausbrot, Bisonfelle

🗓️ Traditionnelle fête de la Saint-Bison, week-end avec animations et restauration (6 au 8 juin 2025) / Traditionelles Fest des Saint-Bison, Wochenende mit Unterhaltung und Verpflegung (6. bis 8. Juni 2025)

🗓️	lu, ma Noël - Nouvel-An	🚶	1h	🚗	
🏠	50	🏠	60	🚶	🚗
🚗	2 dortoirs, 24 lits				

8. Métairie du Bois Raiguel / Rägiswald

- Cortébert • Alt. 1267 m. • Marcel Bühler
- Tél. été : 032 489 19 53 - hiver : 032 489 27 67
- bois-raiguel@hotmail.com

f Métairie du Bois-Raiguel / Rägiswald

- FR** Entrecôte bœuf et cheval, jambon à l'os et röstis au feu de bois, bouchoyade maison, desserts, fondue

- DE** Rinds- und Pferde-Entrecôte, Beinschinken und Rösti auf dem Holzfeuer, Metzgete, Desserts, Käsefondue

🏠 Gruyère d'alpage AOP Chasseral.

Viande. Distillation gentiane / Fleisch.

Enziandestillation

🗓️ Fête de la mi-été / Mittsommerfest

🗓️	di dès 17h + lu 10 novembre - 10 mai	🚶	1h15 min.	🚗	
🏠	50	🏠	50	🚶	🚗
🚗	5 chambres, 15 lits				

9. Restaurant La Cuisinière

- Cortébert • Alt. 1148 m. • Famille Léchot
- Tél. 032 489 19 24 • www.lacuisiniere.ch
- restaurant@lacuisiniere.ch

f Restaurant La Cuisinière

- FR** 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

- DE** Hausgemachte "Metzgete", Sauerkraut, Schinken, Rösti, hausgemachter Cordon Bleu, Käsefondue, Wild, Steak, Entrecôte und verschiedene Menus auf Anfrage, hausgemachten Desserts, hausgemachtes Brot. Kinderspielplatz

🏠 Saucisses sèches et à cuire, lard sec et à cuire, bouchoyade (en saison) / Trocken- und Kochwürste, Trockenspeck und Kochspeck, Metzgete (saisonal)

🗓️ Fête champêtre (3ème week-end de juin) / Ländlerfest (3. Juni-Wochenende)

🗓️	di dès 17h / lu et ma janvier, février lu-je 2 semaines en été + Noël-Nouvel An	🚶	1h30 min.	🚗	
🏠	65	🏠	80	🚶	🚗
🚗	Cortébert / Prés de Cortébert Été: Corgémont / Prés-d'Orvin				



GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

10. Métairie de Gléresse

- Les Prés-d'Orvin • Alt. 1273 m.
- Famille Zerbini
- Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58
- www.metairiedegleresse.com
- info@metairiedegleresse.com
- **f** Métairie de Gléresse Zerbini

FR Fondue, croûte au fromage, steak avec röstis, jambon avec röstis

DE Käsefondue, Käseschnitten, Steak mit Röstli, Schinken mit Röstli

V Vins blancs et rouges du lac de Biemme / Weiss- und Rotweine vom Bielersee

🗓 lu dès 18h, ma, me, je (sauf réservation)	🚗 Cortébert / Prés de Cortébert
🏠 50	🚶 1h15 min. 🚗
🍷	🌳

11. Métairie de Prêles

- Les Prés-d'Orvin • Alt. 1134 m
- Famille Burger-Hofmann • Tél. 032 322 00 13

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

DE Röstli, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, hausgemachte Desserts

V Saucisses sèches / Trockenwürste
Paiement comptant exclusivement / Nur Barzahlung

🗓 me, je 2 semaines en octobre	🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin
🏠 40	🚶 30 min. 🚗
🍷	🌳

12. Métairie d'Evilard

- Les Prés-d'Orvin • Alt. 1256 m.
- Famille Schenk
- Tél. 079 463 75 28 - 079 461 23 96
- www.leubringenberg.ch - mdevilard@mail.ch

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

DE Fondue, Käseschnitte, kalte Teller. Panorama. Langlaufloipen

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



GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral



13. Métairie Jobert

- Orvin • Alt. 1301 m. • Karl Bühler
- Tél. 032 489 19 12
- www.jobert.ch - info@jobert.ch

• **f** Métairie Jobert **📷** metairie_jobert

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

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

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

14. Métairie de Nidau

- Sonceboz • Alt. 640 m. • Famille Bühler
- Tél. 032 489 10 52 - 079 222 77 86
- **f** Métairie de Nidau

FR 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

DE 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

V Saison estivale, sur demande / Sommersaison, auf Anfrage

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



LA BONNE
ADRESSE

TERROIR
JURAREGION

GRAND CHASSERAL Mont-Sujet

15. Métairie Grande Maison

• Diesse • Alt. 1275 m. • Claude-Alain et Sylvie Giauque • Tél. 032 315 13 22

• **f** Métairie La Grande Maison

• **📍** la_grande_maison_1

(FR) Fondue, croûte aux champignons, rösti, assiette froide, desserts maison

(DE) Fondue, Pilschnitte, Rösti, kalte Platte, hausgemachte Desserts

🍞 Pain, tresse / Brot, Zopf

🕒 lu-je-ve-sa-di 10h-22h

🚗 Diesse

🗓 ma-me + fin oct.-mi mai

🕒 1h30 min. **🚗**

🏠 20 **🏠** 20-25

• ViaBerna n°38 (pied)



16. Bergerie du Bas

• Lamboing • Alt. 1282 m. • Josiane Barmaverain

• Tél. 032 322 76 75 - 079 627 24 76

(FR) Jambon rösti, fondue, rösti royal, croûte au fromage, macaroni

(DE) Schinken-Rösti, Fondue, Königsrösti, Käseschnitte, Makkaroni

🕒 9h-23h

🗓 lu + fin octobre

🏠 20 **🏠** 30

🚗 Lamboing

🕒 1h30-2h **🚗**

(sentiers des sculptures)

🏠 **🏠**



GRAND CHASSERAL Mont-Soleil / Montagne du droit

17. Auberge Mont-Soleil Chez L'Assesseur

• Mont-Soleil • Alt. 1200 m. • Simon Chowdhury

• Tél. 032 941 23 60

• www.montsoleil.ch • info@montsoleil.ch

• **f** Auberge L'Assesseur

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

(DE) Landgasthof mit Schweizer Spezialitäten, lokale und saisonale Küche

🕒 di dès 17h

hiver: lu et ma

🏠 70 **🏠** 70

🛏 10 chambres, 26 lits

🛏 1 dortoir, 8 lits

🚗 St-Imier

🕒 35 min. **🚗**

• Jura n°7 (vélo)

• Jura Bike n°3 (VTT)

• Chemin de Mt-Soleil

n°422 (pied)

📶 **🇨🇭**

18. Buvette Resto Les Sorbiers

• Mont-Soleil • Alt. 1180 m.

• Tél. 032 941 35 84

(FR) Steak, frites maison, salades maison, desserts maison, plats végétariens, assiette froide

(DE) Steak, hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Salate und Desserts, vegetarische Gerichte, kalte Platte

🕒 10h-17h

🗓 lu + je

🏠 20 **🏠** 30

🚗 St-Imier

🕒 20 min.

• Jura Bike n°3 (VTT)

• Jura n°7 (vélo)

• Chemin de Mt-Soleil

n°422 (pied)

📶

19. Le Manoir

• Mont-Soleil • Alt. 1185 m. • Simon Chowdhury

• Tél. 032 941 23 77

• www.restaurantlemanoir.ch

• contact@restaurantlemanoir.ch

• **f** @LeManoirSaintImier

(FR) Vue panoramique sur le Chasseral. Cuisine locale: fondue à la Tête de moine, tartare de boeuf, gnocchis à la sauge, buffet indien tous les 1^{er} ve et sa du mois dès 18h30, carte de saison, grand parking, terrasse, place de jeux

(DE) Panoramablick auf den Chasseral. Lokale Küche: Fondue mit Tête de Moine, Rindstatar, Gnocchi mit Salbei, indisches Buffet an jedem ersten Fr und Sa des Monats ab 18:30 Uhr, saisonale Karte, grosser Parkplatz, Terrasse, Spielplatz.

🍷 Tête de Moine AOP

🕒 ma-sa 9h30-14h

(soir sur réservation)

En été, 9h30-18h

(selon météo)

🕒 di dès 17h + lu

🏠 70 **🏠** 50

🛏 2 chambres, 3 lits

🚗 St-Imier

🕒 1 min. **🚗**

• Jura Bike n°3 (VTT)

• Jura n°7 (vélo)

• ViaBerna n°38 (pied)

• Chemin de Mt-Soleil

n°422 (pied)

📶 **🇨🇭**



GRAND CHASSERAL Mont-Soleil / Montagne du droit

20. Hôtel-Restaurant Chalet Mont-Crosin

- Mont-Crosin • Alt. 1178 m. • Florian Augsburgger
- Tél. 079 748 83 47 • www.chalet-montcrosin.ch
- info@chalet-montcrosin.ch
- **f** Restaurant Chalet Mont-Crosin
- **📍** chalet.montcrosin
- FR** Roesti tomme, croûte au fromage, jambon roesti, fondue, cordon bleu, entrecôte
- DE** Rösti Tomme, Käseschnitte, Rösti Schincken, Fondue, Cordon Bleu, Entrecôte

📍 cf site internet	🚶 1 min. 🚗
📅 lu + ma	• Ch. Jura bernois n°91 (pied)
🏠 45 + 60 🏠 55	• Arc jurassien n°54 (vélo)
🛏 6 chambres, 11 lits	• ViaBerna n°38 (pied)
🚗 St-Imier / Tramelan	🌳🌳🌳



21. Hirschy Ranch & Restaurant La Bise de Cortébert

- Mont-Tramelan • Alt. 1168 m. • Famille Hirschy
- Tél. 032 487 41 86 • hirschy ranch@bluewin.ch
- **f** La Bise de Cortébert

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

- DE** Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhöffleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue und Spare Ribs (8 Uhr Kochen) auf Gruppenreservierung, Rindersteak mit Whiskysauce, Bergspezialitäten

- 📍** Vente directe de viande, articles de sellerie / Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln

📅 ve 17h-23h (hiver) ve 10h-23h (autres saisons) sa 10h-23h di 10h-16h30	🏠 30 🏠 25
🚗 lu-je (ouvert sur réservation pour groupes dès 15 pers.)	🚗 Tramelan / Mont-Tramelan
	🚶 45 min. 🚗
	• ViaBerna n°38 (pied)
	🌳🌳🌳



22. Bise-de-Corgémont

- Corgémont • Alt. 1100 m. • Isabelle Steiner
- Tél. 032 489 31 41

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

Pas de paiement par carte ou twint.

- DE** Schinken, Rösti, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezielle Menüs für Gruppen

Keine Karten- oder Twint-Zahlungen

📅 ma et me	🚶 1h30 min. 🚗
🏠 24 🏠 20	• ViaBerna n°38 (pied)
🚗 Corgémont / Tramelan	🌳🌳🌳



GRAND CHASSERAL Montbautier

23. Auberge du Hameau

- Les Reussilles • Alt. 1000 m. • Sarah Poppe
- Tél. 078 638 73 94 • www.ranch-bistro.ch
- info@ranch-bistro.ch

- **f** Auberge du Hameau by Ranch-Bistro

- FR** Rösti, château Hameau, fondue, truite (chaque ve soir, uniquement sur réservation)

- DE** Rösti, Château Hameau, Fondue, Forelle (jeden Freitag Abend, nur auf Reservierung)

📅 di + lu 10h-17h je 16h-21h30 ve + sa 10h-21h30	🚶 7 chambres, 15 lits
🚗 ma + me	🚗 Tramelan
🏠 34 🏠 20	🚶 10-15 min. 🚗 + 🚗
	🌳🌳🌳

24. Restaurant Guillaume Tell

- Les Reussilles • Alt. 1005 m. • Famille Ueltschi
- Tél. 032 487 67 67

- sandraueltschijaggi@gmail.com

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

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

- 📍** Viande de baby-boeuf, saucisses sèches / Baby-Rindfleisch, Trockenwürste

- 📍** Lard, fromage, Tête de Moine, jambon à l'os, Damassine / Speck, Käse, Tête de Moine. Beinschinken, Damassine

📅 je	🚶 10 min. 🚗
🏠 45 🏠 50	1 min. 🚗
🛏 6 chambres, 15 lits	• Jura Bike n°3 (VTT)
🚗 Tramelan	🌳🌳🌳



25. Auberge du Ranch

- Tramelan • Alt. 1142 m. • Marc-Etienne Petter
- Tél. 032 487 44 65

- www.scheidegger-ranch.ch

- restaurant@scheidegger-ranch.ch

- **f** Scheidegger-Ranch

- FR** Terrasse ensoleillée, aire de jeux

- DE** Sonnige Terrasse, Spielplatz

- 📍** Vente de produits maison : sirops, viande, œufs, fromage, yogourts / Verkauf von hausgemachten Produkten: Sirup, Fleisch, Eier, Käse, Joghurt

📅 lu	🚶 1h15 min. 🚗
🏠 25 🏠 40	(Tramelan – Les Reussilles)
🛏 2 chambres, 6 lits	• ViaBerna n°38 (pied)
● 15 places	🌳🌳🌳
🚗 Tramelan / Le Fuet	



GRAND CHASSERAL Montoz

26. Restaurant Le Grimm

- Tavannes • Alt. 1062 m.
- Jade Dübi et Manuel Evalet
- Tél. 032 481 20 53
- www.legrimm.ch • contact@legrimm.ch
- **f** Le Grimm Tavannes **i** le_grimm_tavannes
- FR** Spécialités: Pavé du Pierre Pertuis, Röstis, desserts
- DE** Spezialitäten: Pavé du Pierre Pertuis, Röstis, Desserts

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

27. Hôtel-Restaurant La Werdtberg

- Reconvilier • Alt. 1252 m. • Felix Gerber
- Tél. 032 944 30 50 • www.la-werdtberg.ch
- info@la-werdtberg.ch **f** **i**
- FR** Repas à la carte et menu du jour, menus pour sociétés et groupes. Côtelette du Napf-Schwein, glaces maison
- DE** Speisekarte und Tagesmenü, Mahlzeiten für Gruppen. Napf-Schwein-Kotelett, hausgemachte Glacen
- Sirops, Liqueur Fleurs de Foin, tourte aux noix / Sirupe, Heublumenlikör, Nusstorte
- Tous les derniers dimanche du mois / Jeden letzten Sonntag im Monat
- St-Sylvestre / Sylvesters

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



28. Métairie de Malleray

- Malleray • Alt. 1271 m. • Famille Haldemann
- Tél. 032 492 19 88 • haldemannbeef@bluewin.ch
- FR** Fondue bourguignonne et T-Bone Steak sur commande, frites, entrecôtes, steaks. Belle terrasse
- DE** Fondue Bourguignonne und T-Bone-Steak auf Bestellung, Pommes-Frites, Entrecôtes, Steaks. Schöne Terrasse
- Élevage de Aberdeen Angus, saucisses sèches, viande séchée / Aberdeen Angus Zucht, Trockenwürste, Trockenfleisch
- Bouchoyages octobre-novembre / Metzgete Oktober-November

di dès 18h, lu, ma et me	Chemin de Montoz n°426 (pied)
25 25	
Malleray (rond point)	
1h50 min.	chaînes conseillées

GRAND CHASSERAL Montoz

29. Pré-la-Patte

- Péry • Alt. 1069 m. • Famille Häring-Junod
- Tél. 032 492 19 85 - 079 585 39 91
- prelapatte@hotmail.ch • **f** Le Pré-la-Patte
- FR** Fondue au fromage; brunch et menus campagnards simples sur demande
- DE** Käsefondue; Brunch und einfache bäuerliche Menüs auf Anfrage
- 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
- Sur demande / Auf Anfrage

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



30. Pré-Richard Harzer

- Court • Alt. 1247 m. • Famille Lüthy
- Tél. 032 497 90 61 • rest.harzer@bluewin.ch
- FR** Assiette froide, filet mignon, steak de porc, entrecôte parisienne, vacherin glacé maison. Les chiens ne sont pas acceptés au restaurant
- DE** Kalter Teller, Filet Mignon, Schweinssteak, Entrecôte «parisienne», hausgemachte Eistorte mit Meringue. Hunde sind im Restaurant nicht erlaubt

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

31. Restaurant La Bluai / Tiefmatt

- Court • Alt. 1260 m. • Famille Wüthrich
- Tél. 032 497 90 62
- restauranttiefmatt@bluewin.ch
- **f** Restaurant Tiefmatt La Bluai
- FR** Pain maison, desserts maison, fondue, jambon, ailerons de poulet, fabrication de fromage
- DE** Hausbrot, hausgemachte Desserts, Käsefondue, Schinken, Pouletflügel, Käsefabrikation
- Fabrication de fromage tomme et fromage frais / Mutschli und Frischkäseproduktion

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

GRAND CHASSERAL Moron

32. Bergerie de Loveresse

- Alt. 1190 m. • Près de la Montagne 48
- Famille Voiblet • Tél. 032 492 17 04
- info@bergeriedeloveresse.ch
- www.bergeriedeloveresse.ch
- FR** Fondue, steak de cheval/boeuf, röstis, jambon à l'os, cordon bleu maison. 4 menus à choix sur réservation
- DE** Käsefondue, Pferdesteak, Rindssteak, Rösti, Beinschinken, hausgemachtes Cordon Bleu. 4 Menus zur Auswahl auf Reservation
- Saucisses sèches de cheval / Pferde-Trockenwürste

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

33. Restaurant La Grange

- Champoz • Alt. 849 m.
- Christian et Diane Graber
- Tél. 079 374 92 57
- www.restaurantlagrange.ch
- info@restaurantlagrange.ch
- **f** Restaurant La Grange
- restaurant_la_grange_champoz
- FR** Petit établissement familial. Cuisine fait maison de A à Z. Spécialités: viandes, steak tartare, desserts
- DE** Kleiner Familienbetrieb. Hausgemachte Küche von A bis Z. Spezialitäten: Fleisch, Steak Tartare, Desserts
- Sur commande ; totché, gâteaux, etc. / Auf Bestellung; Totché, Kuchen usw.

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

GRAND CHASSERAL Montagne de Romont

34. Restaurant Romontberg

- Romont • 1118 m. • Anja et Stefan Wüthrich
- Tél. 032 377 12 12
- anja.liechti@hotmail.com
- **f** restaurant Romontberg
- restaurant_romontberg
- FR** Steak, côtelettes, saucisse de porc avec frites, fondue sur réservation
- DE** Steak, Koteletts, Schweinswurst mit Pommes, Fondue nur auf Reservierung

lu-sa 9h-20h di 9h-19h	Romont / Vauffelin / Grenchen
ma, me + je	45 min. (Stierenberg)
45	• Ch. des Crêtes n°5 (pied)
45	



GRAND CHASSERAL Graitery

35. Auberge du Graitery

- Court • Alt. 1186 m. • Chez Thérèse et Frédy
- Tél. 032 493 27 11
- juragourmand.ch/aubergedugraitery
- FR** Saucisse, röstis, entrecôte cheval, fondue, jambon à l'os, cuisine campagnarde
- DE** Bratwurst, Rösti, Pferde-Entrecôte, Fondue, Beinschinken, Bauernküche
- Saucisses sèches et à cuire / Trocken- und Kochwürste

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

36. Bergerie d'Eschert

- Eschert • Alt. 1084 m. • Famille Jufer
- Tél. 032 534 37 73 - 079 251 03 42
- jufer.p@hotmail.com
- **f** Restaurant Bergerie d'Eschert
- FR** Côtelettes, jambon, frites, röstis, fondue, menus sur réservation, glace maison
- DE** Kotelett, Schinken, Pommes Frites, Röstis, Käsefondue, Menüs auf Vorbestellung, hausgemachtes Eis

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



37. Restaurant de La Binz

- Court • Alt. 1006 m. • Famille Tschirren
- Tél. 032 639 13 13
- FR** Spécialités campagnardes, jambon, röstis, salades. Paiement par carte possible
- DE** Ländliche Spezialitäten, Schinken, Rösti, Salate. Zahlung mit Karte möglich
- Fête champêtre fin mai - début juin. Jass sous tente début septembre. Course de Snowcross (motoneige) janvier ou février (selon enneigement) / Ländlerfest Ende Mai - Anfang Juni. Jassen im Zelt Anfang September. Snowcross-Rennen (Motoschlitten) Januar oder Februar (je nach Schneeverhältnisse)

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

GRAND CHASSERAL Raimeux

38. Restaurant le Signal

- Grandval • Alt. 1288 m. • Famille Freiburghaus
- Tél. 032 493 28 07
- f le Signal • restaurant_le_signal
freiburghaus.philippe@gmail.com

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

DE Ländliche Spezialitäten: Röstli, Kotelett, hausgemachtes Cordon Bleu. Sonntag, Menü oder Schinken mit Pommes Frites

📍	ve 16h à di 17h	🚶	2h30 min. 🚗 Grandval
📅	lu-je	📍	• Chemin de Raimeux n°424 (pied)
🏠	20	🏠	20
🚗	Corcelles (BE)	⚠️	

39. Raimeux de Crémines

- Corcelles • Alt. 1116 m. • Famille Rohrer
- Tél. 032 499 99 50 • hkrohrer@bluewin.ch

FR Croûte au fromage, viande de porc de la ferme, boeuf, röstli maison, assiette froide, grande carte de desserts

DE Käseschnitten, Schweinefleisch vom Hof, Rindfleisch, hausgemachte Rösti, kalte Platten, grosse Dessertkarte

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

⚠️ Feu / Feuer

📅	me et je	🚶	1h15 min. 🚗
🏠	40	🏠	60
🚗	Corcelles (BE)	⚠️	

40. Restaurant L'Etrier d'Argent

- Corcelle BE • Alt. 570 m. • Nathalie Ast
- Tél. 032 499 97 98
- www.restaurant-letrier-dargent.ch
- letrierdargent@bluewin.ch

FR Filet maison, cordon bleu maison, chasse

DE Hausgemachtes Filet, hausgemachtes Cordon Bleu, Wild

🔑	cf site internet	🚗	Moutier / Crémines
📅	lu + ma	🚶	5 min. 🚗
🏠	80	🏠	40
		⚠️	

ÉDITION • EDITION Grand Chasseral Tourisme | 10'000 ex., 2025
 GRAPHISME • Dada Design M. Jung
 CARTE • KARTE Rohweder Panorama
 PHOTOS • FOTOS Vincent Bourrut, Grand Chasseral Tourisme,
 Stephan Bögli, Reto Duriet, Daniel Müller
 IMPRESSION • DRUCK Juillerat Chervet SA, Saint-Imier

 **JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND**
GRAND CHASSERAL

WWW.GRANDCHASSERALTOURISME.CH

 **ESPACE
DÉCOUVERTE
ÉNERGIE**

Mont-Soleil – Vallon de Saint-Imier – Mont-Crosin

WWW.ESPACEDECOUVERTE.CH



BIENVENUE DANS L'ESPACE DÉCOUVERTE ÉNERGIE

Deux parcours thématiques
 Une aventure pour petits et grands!

WILLKOMMEN IM ESPACE DÉCOUVERTE ÉNERGIE

Zwei erlebnispfade
 Für gross und klein etwas dabei!

PARC RÉGIONAL CHASSERAL REGIONAL PARK CHASSERAL

FR 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 un territoire de 549 km², rassemble 31 communes (28 dans le canton de Berne et 3 dans le canton de Neuchâtel) et dénombre quelque 61'000 habitantes et habitants.

DE Der Regionale Naturpark Chasseral ist eine der speziellen Regionen, welche zu den Schweizer Pärken gehört. Er ist von der Schweizerischen Eidgenossenschaft seit 2012 anerkannt. Der Naturpark Chasseral setzt sich für die nachhaltige Entwicklung der Region ein; die natürlichen Lebensräume, aber auch das reiche kulturelle Erbe sowie die Baudenkmäler der Region sollen erhalten und gefördert werden. Der Naturpark erstreckt sich über ein Gebiet von 54'900 ha, vereint 31 Gemeinden (28 im Kanton Bern und 3 im Kanton Neuenburg) und zählt etwa 61'000 Einwohnerinnen und Einwohnern.

PRODUITS LABELLISÉS PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL

PRODUITS LABELLISÉS PARCS SUISSES

FR 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 des marques régionales «Grand Chasseral Produits du terroir» ou «Neuchâtel Vins et Terroir».

PRODUKTE MIT SCHWEIZER PÄRKE-LABEL

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

PRODUITS RÉGIONAUX LABELLISÉS

FR Tout un collectif s'engage, à travers ces marques régionales, à garantir:

- des matières premières de la région
- une transformation dans la région
- une traçabilité garantissant la sécurité des produits (certification OIC)
- un soutien à l'agriculture et à l'économie locale

REGIONALE PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL

DE 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 der Landwirtschaft und der lokalen Wirtschaft



LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DU VOM CHASSERAL

GRUYERE.COM

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Alpage

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

LES FROMAGERIES D'ALPAGE - DIE ALPKÄSEREIEN

• BOIS RAIGUEL, TÉL. 032 489 19 53 • PETITE DOUANNE, TÉL. 032 944 12 37 • PIERREFEU, TÉL. 032 489 19 51