

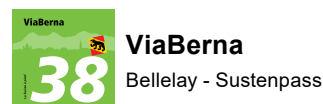
MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2026

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
-  Cartes de débit/crédit acceptées / Debit-/Kreditkarten akzeptiert
-  Twint
-  Label Fait Maison / Restaurants mit Label Fait Maison



La Bonne Adresse Terroir Jurarégion regroupe les commerces et établissements de restauration mettant en avant les produits labellisés **Grand Chasseral regio.garantie** et **Jura l'original regio.garantie**

La Bonne Adresse Terroir Jurarégion vereint die Geschäfte und Gastronomiebetriebe, die Produkte mit den Zertifikaten **Grand Chasseral regio.garantie** und **Jura l'original regio.garantie** hervorheben

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE BERG- UND LANDGASTHÖFE

FASCINANTES MÉTAIRIES

(FR) L'histoire de la cinquantaine de métairies dans le Grand Chasseral remonte au XVe 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

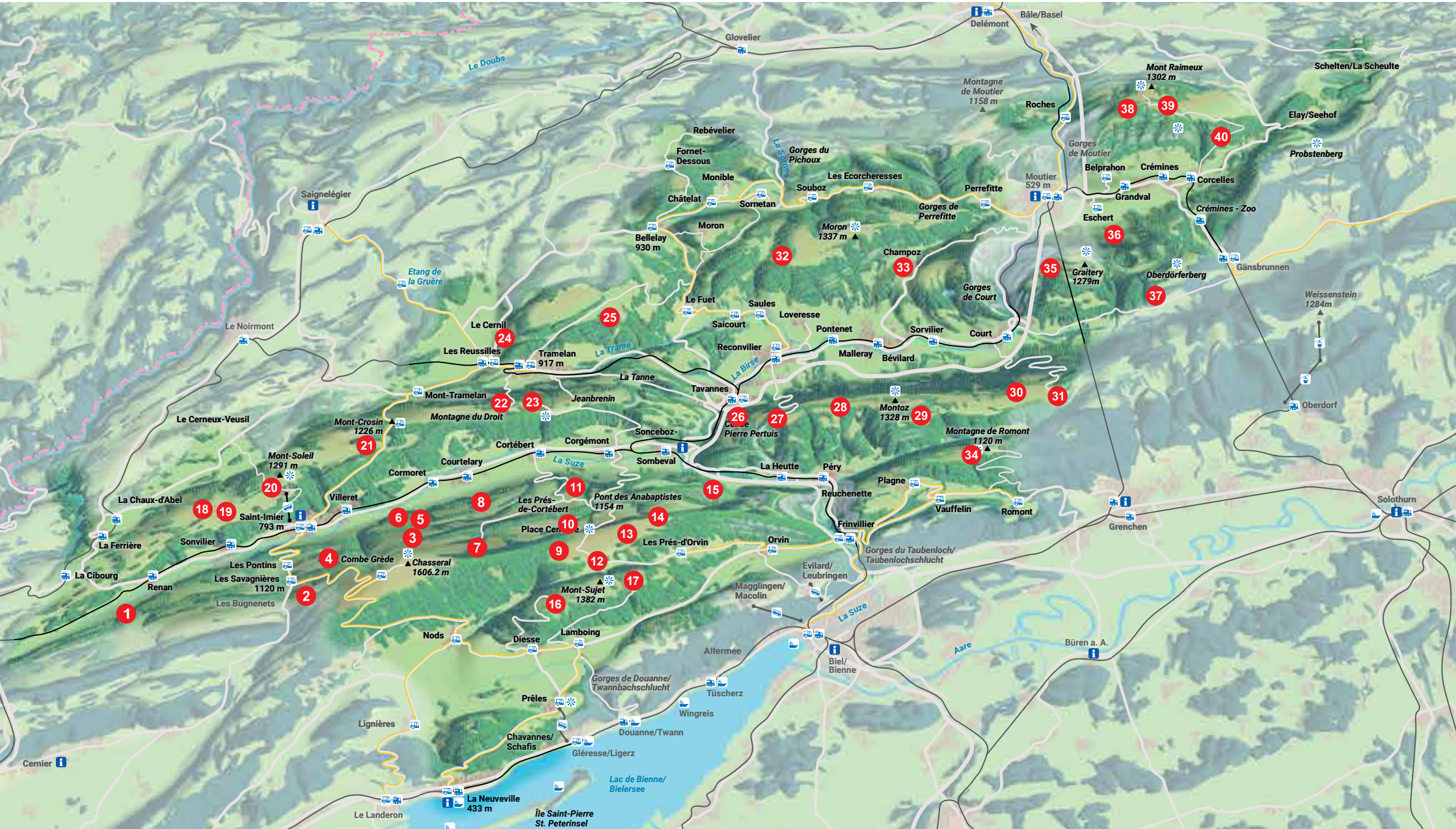
(DE) Die Geschichte der über 50 Métairies im Grand Chasseral reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Früher dienten sie den zahlreichen Gemeinden in der Umgebung als Sömmerungsgebiet für ihr Vieh. Die Bewohner der Métairies entwickelten dabei spezielle Strategien gegen die harschen klimatischen Bedingungen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



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

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



LA COURONNE

CŒUR DU GRAND CHASSERAL
IM HERZEN DES GRAND CHASSERAL



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 Sàrl
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. 1108 m. • Yvan Jeanneret
- Tél. 032 963 14 96
- jeanneretyvan4506@gmail.com
- www.metairielagentiane
- f Métairie de la Gentiane
- metairiedelagentiane

FR Spécialités de viande Highland, jambon rösté ou spätzli, tomme au lard et rösté. Desserts maison, tarte tatin, moelleux au chocolat, glace vanille, cornet à la crème. Réservation conseillée

DE Highland-Fleischspezialitäten, Rösti- oder Spätzli-Schinken, Tomme mit Speck und Rösti. Hausgemachte Desserts, Tarte Tatin, Schokoladenküchlein, Vanilleglace, Rahmhörnchen. Reservation empfohlen
Matches aux cartes, weekends à thème / Kartenspiele, Themenwochenenden

œufs / Eier

me-di 9h-22h	Les Pontins / Sonvilier
lu, ma mi-décembre à mi-janvier	1h30 min. 2h • Trans Swiss Trail n°2 (pied)
30 40	✱
1 dortoirs, 7 lits	

2. Métairie La Savagnière

- Les Pontins • Alt. 1180 m. • Maud Maire
- Tél. 079 286 11 34
- maudmaire79@gmail.com
- f Métairie La Savagnière
- metairie_de_la_savagniere_

FR Cordon bleu Tête de Moine, entrecôte aux morilles, jambon à l'os, fondue bourguignonne/chinoise, frites maison, chasse en octobre

DE Cordon bleu mit Tête de Moine, Entrecôte mit Morcheln, Beinschinken, Fondue Bourguignonne/Chinoise, hausgemachte Pommes frites, Wild im Oktober

Fromage de chèvre, œufs / Ziegenkäse, Eier

me-di 8h-23h	Les Savagnières
lu + ma	15 min.
30 30	✱



La Bonne
adresse
TERROIR
JURAREGION

3. Métairie La Neuve

- Cormoret • Alt. 1514 m.
- Doris Wenger - Bernard Magnin
- Tél. 032 751 20 45 - 079 238 03 66
- doris.60@windowslive.com

FR Rösti jambon à l'os, fondue moitié-moitié / Tête de Moine, raclette, assiette Chasseral, pain

DE Rösti mit Beinschinken, Moitié-Moitié-Fondue / Tête de Moine, Raclette, Chasseral-Teller, Brot

lu-me-je-ve-sa-di	parking Hôtel Chasseral
ma + fin oct.-mi mai	45 min.
25 30	

GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

4. 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
 - **i** metairie_des_planes
 - FR** Fondue, jambon, spätzli Plânes
 - DE** Käsefondue, Schinken, Spätzli Plânes
 - Chasse octobre / Wild Oktober
 - i** Bière artisanale / Hausgemachtes Bier
- | | |
|---|---|
| me-di - s'assurer sur Google | 15 min. i |
| lu, ma
+ fin oct. - début mai | • Chemin de la Combe Grède n°427 (pied) |
| 30 i 30 | i i |
| St-Imier / Les Savagnières | |



La bonne adresse
TERROIR
JURAREGION

5. Métairie de Morat

- Cormoret • Alt. 1461 m.
 - Petra & Rolf Zimmermann
 - Tél. 032 751 48 22 • **i** metairie_de_morat
 - FR** Macarons d'alpage, tartes flambées, fondue, croûte à la raclette, gâteaux, gaufres
 - DE** Äpler Makkaronen, Flammkuchen, Fondue, Raclett-Brot, Kuchen, Waffeln
- | | |
|--|--------------------------------|
| ve-me dès 11h, soir sur réservation | parking Hôtel Chasseral |
| je + 1.10-31.5 | 45 min. i |
| 10 i 40 | i |
| 20 places | |

6. 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, Röstli, Steak, kalte Platte, Meringue, hausgemachte Eiskrem, Spielplatz. Scheune zur Verfügung für Veranstaltungen
- i** Dimanche du Jeûne fédéral / Bettag
- 1^{er} dimanche d'octobre sanglier à la broche / 1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spiess (sous réserve de modification / Änderung vorbehalten)

di dès 18h / lu et ma novembre à mi-mai (selon la météo)	2h i
30 i 50	• Chemin du Chasseral n°421 (pied)
Cortébert / Prés de Cortébert	i i



La bonne adresse
TERROIR
JURAREGION

GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

7. 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
- i** 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 i 2h i
lu, ma, me	• Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
30 i 15	• Chemin du Chasseral n°421 (pied)
Cortébert / Prés de Cortébert	i



La bonne adresse
TERROIR
JURAREGION

8. 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 - röstli sur commande
- DE** Käsefondue, kalte Platte und Schinken - Röstli auf Vorbestellung
- i** Gentiane / Enzienschnaps
- i** Fabrication Gruyère d'alpage AOP Chasseral / Produktion von Gruyère d'alpage AOP Chasseral

di dès 18h et me fin octobre - mi-mai	1h30 min. i i
50 i 40	• Chemin du Chasseral n°421 (pied)
Cortébert / Prés de Cortébert	i i

9. Bison Ranch - Les Colisses-du-Bas

- Les Prés-d'Orvin • Alt. 1196 m.
- Christian Lecomte • Tél. 032 322 00 24
- info@bisonranch.ch • www.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.)
- i** Saucisse et terrine de bison, pain maison, peaux de bison / Bisonwurst und -terrine, Hausbrot, Bisonfelle
- i** Soirées souper concert tous les 2e vendredis du mois en 2026 / Dinnerkonzerte an jedem zweiten Freitag des Monats im Jahr 2026
- Traditionnelle fête de la Saint-Bison, week-end avec animations et restauration (12 au 14 juin 2025) / Traditionelles Fest des Saint-Bison, Wochenende mit Unterhaltung und Verpflegung (12. bis 14. Juni 2025)

lu, ma Noël - Nouvel-An	Orvin / Les Prés-d'Orvin
50 i 60	1h i
2 dortoirs, 24 lits	i

GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

10. 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 rôtis 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	🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin
🏠 50 🏠 50	🚶 1h15 min. 🚗
🛏 5 chambres, 15 lits	📶



**La bonne
adresse**

**TERROIR
JURAREGION**

11. Restaurant La Cuisinière

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

• **f** Restaurant La Cuisinière

• **📷** restaurantlacuisiniere

FR Bouchoyade maison, jambon, rôtis, cordon bleu maison, fondue, chasse, steak, entrecôte et divers menus sur demande, desserts maison, pain maison. Place de jeux pour enfants

DE Hausgemachte "Metzgete", 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, Trocken- 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	🚗 Cortébert / Prés de Cortébert Été: Corgémont / Prés-d'Orvin
🏠 65 🏠 80	🚶 1h30 min. 🚗
	📶

GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

12. 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 Rösti, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, hausgemachte Desserts

🍷 Saucisses sèches / Trockenwürste
Paiement comptant exclusivement /
Nur Barzahlung

✂ me, je 3 semaines en octobre	🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin
🏠 40 🏠 35	🚶 30 min. 🚗
	📶

13. Métairie d'Evilard

- Les Prés-d'Orvin • Alt. 1256 m.
- Famille Schenk
- Tél. 079 463 75 28 - 079 461 23 96
- mdevilard@mail.ch • www.leubringenberg.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 🏠 20	🚶 50 min. 🚗
	📶
🛏 1 chambre, 2 lits (d'avril à octobre)	

14. Métairie Jobert

- Orvin • Alt. 1301 m. • Karl Bühler
- Tél. 032 489 19 12

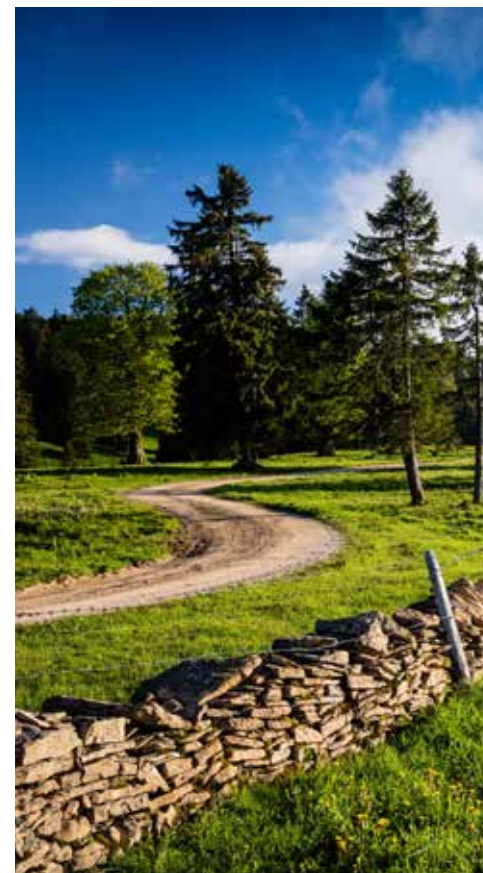
• info@jobert.ch • www.jobert.ch

• **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 🏠 50	• Crêtes du Jura n°5 (pied)
🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin	📶



GRAND CHASSERAL Massif du Chasseral

15. 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

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

16. 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, Pilzschnitte, 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)



17. 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	1h30-2h
lu + fin octobre	(sentiers des sculptures)
20	30
Lamboing	

GRAND CHASSERAL Mont-Soleil / Montagne du droit

18. Auberge Mont-Soleil Chez L'Assesseur

- Mont-Soleil • Alt. 1200 m. • Simon Chowdhury
- Tél. 032 941 23 60
- info@montsoleil.ch • www.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	35 min.
70	Jura n°7 (vélo)
10 chambres, 26 lits	Jura Bike n°3 (VTT)
1 dortoir, 8 lits	Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
St-Imier	

19. Les Sorbiers "Chez la Jack"

- Mont-Soleil • Alt. 1180 m. • Jacqueline Beutel
- Tél. 079 832 23 94

• beuteljacqueline1903@gmail.com • **f** **ig**

FR Cuisine ouverte sur salle à manger, rösti maison, tartes maison, viande suisse, fondue et sélection de fromages de la fromagerie Spielhofer

DE Offene Küche zum Speisesaal, hausgemachte Rösti, hausgemachte Torten, Schweizer Fleisch, Fondue und Käseauswahl aus der Käserei Spielhofer

Journées et soirées à thème selon les saisons (raclette, grillades...) / Themen-Tage und -Abende je nach Saison (Raclette, Grilladen ...)

lu + je 10h-18h ve,sa, di 10h-23h30	Jura Bike n°3 (VTT)
ma + me	Jura n°7 (vélo)
25	30
St-Imier	Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
20 min.	

20. Le Manoir

- Mont-Soleil • Alt. 1185 m. • Simon Chowdhury
- Tél. 032 941 23 77

• contact@restaurantlemanoir.ch

• www.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

Hiver: ma-sa 9h30-14h (soir sur réservation) Été: ma-sa 9h30-14h; 18h-22h	1 min.
di + lu	Jura Bike n°3 (VTT)
70	Jura n°7 (vélo)
2 chambres, 3 lits	ViaBerna n°38 (pied)
St-Imier	Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)



GRAND CHASSERAL Mont-Soleil / Montagne du droit

21. Hôtel-Restaurant Chalet Mont-Crosin

- Mont-Crosin • Alt. 1178 m. • Florian Augsburg
- Tél. 079 748 83 47 • info@chalet-montcrosin.ch
- www.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 Schinken, Fondue, Cordon Bleu, Entrecôte

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



22. Hirschy Ranch & Restaurant La Bise de Cortébert

- Mont-Tramelan • Alt. 1168 m. • Famille Hirschy
- Tél. 032 487 41 86 • hirschyranch@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. Entrecôte, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch 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)		



23. 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

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

Keine Karten- oder Twint-Zahlungen

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



GRAND CHASSERAL Montbautier

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
	6 chambres, 15 lits		• Jura Bike n°3 (VTT)
	Tramelan		



25. Métairie du Ranch

- Tramelan • Alt. 1143 m. • Lucas Habermacher
- Tél. 032 487 44 65
- restaurant@scheidegger-ranch.ch
- www.scheidegger-ranch.ch
- **f** Scheidegger-Ranch

- FR** Tartes flambées, röstis, croûtes au fromage, fondue (fromage et chinoise), spätzli, plat du jour, assiette froide, desserts. Terrasse ensoleillée, aire de jeux

- DE** Flammkuchen, Rösti, Käseschnitte, Fondue (Käse und chinoise), Spätzli, Tagesgericht, kalte Platte, Desserts. Sonnige Terrasse, Spielplatz

- Viande et œufs de la ferme, fromages et yogourt de la région / Fleisch und Eier vom Hof, Käse une Joghurt aus der Region

	me-je		1h15 min.
	30		60
	3 chambres, 10 lits		• ViaBerna n°38 (pied)
	25 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
- contact@legrimm.ch • www.legrimm.ch
- **f** Le Grimm Tavannes **ig** le_grimm_tavannes
- FR** Spécialités: Pavé du Pierre Pertuis, Rôstis, desserts maison
- DE** Spezialitäten: Pavé du Pierre Pertuis, Rôstis, hausgemachte Desserts

me-ve 11h-23h, sa 11h-23h, di 11h-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 • info@la-werdtberg.ch
- www.la-werdtberg.ch
- **f** La Werdtberg Hôtel, Restaurant
- **ig** la.werdtberg

- 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
- ig** Sirops, Liqueur Fleurs de Foin, tourte aux noix / Sirupe, Heublumenlikör, Nusstorte
- ig** Tous les derniers dimanche du mois / Jeden letzten Sonntag im Monat
- ig** 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
- ig** Élevage de Aberdeen Angus, saucisses sèches, viande séchée / Aberdeen Angus Zucht, Trockenwürste, Trockenfleisch
- ig** 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
- ig** 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
- ig** Sur demande / Auf Anfrage

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



30. Pré-Richard Harzer

- Court • Alt. 1247 m. • Famille Lüthi
- Tél. 032 497 90 61 • rest.harzer@bluewin.ch
- www.harzer-pre-richard.ch
- FR** Assiette froide, filet mignon, steak de porc, entrecôte parisienne, vacherin glacé maison
- DE** Kalter Teller, Filet Mignon, Schweinssteak, Entrecôte «parisienne», hausgemachte Eistorte mit Meringue

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
- ig** Fabrication de fromage tomme et fromage frais / Mutschli und Frischkäseproduktion

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

GRAND CHASSERAL Moron

32. Bergerie de Loveresse

- Alt. 1190 m. • Prés 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 2 ^e et 3 ^e semaine d'octobre Noël - Nouvel-an	 Saules / Loveresse 40 min. 
 20	 30

33. Restaurant La Grange

- Champoz • Alt. 849 m.
- Christian et Diane Graber
- Tél. 079 374 92 57
- info@restaurantlagrange.ch
- www.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) • Orval n°864 (vélo)
 di soir, lu, ma	• ViaJura n°80 – étape 5 (pied)
 28	 30
 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
- www.rest-romontberg.ch

• **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 45 min.  (Stierenberg) • Ch. des Crêtes n°5 (pied)
 ma, me + je	 45
 45	 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	 Court / Gänsbrunnen 1h30 min. 
 40	 30

38. Restaurant le Signal

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

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

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 Crémises

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

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

Käseschnitten, Schweinefleisch vom Hof, Rindfleisch, hausgemachte Röstli, kalte Platte, 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

Filet maison, cordon bleu maison, chasse

Hausgemachtes Filet, hausgemachtes Cordon Bleu, Wild

cf site internet	Moutier / Crémises
lu + ma	5 min.
80 40	



Imagine!



Découvrez toutes nos idées
d'excursions en famille

carpostal.ch/votre-excursion



ÉDITION • EDITION Grand Chasseral Tourisme | 8'000 ex., 2026
GRAPHISME • Dada Design M. Jung / Grand Chasseral Tourisme
CARTE • KARTE Rohweder Panorama Karte
PHOTOS • FOTOS Vincent Bourrut, Grand Chasseral Tourisme,
Stephan Bögli, Reto Duriet, Daniel Müller
IMPRESSION • DRUCK Juillerat Chervet SA, Saint-Imier

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 le cahier des charges des marques régionales « Grand Chasseral regio.garantie » 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 das Pflichtenheft der regionalen Marken "Grand Chasseral regio.garantie" 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