



























**JURA BERNOIS**

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



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

**CONTACT | KONTAKT | CONTACT**

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

**FASCINANTES MÉTAIRIES**

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

**FASZINATION MÉTAIRIES**

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

**THE FASCINATION OF «MÉTAIRIES»**

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



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

Der Regionale Naturpark Chasseral ist eine der speziellen Regionen, welche zu den Schweizer Pärken gehört. Er ist von der Schweizerischen Eidgenossenschaft seit 2012 anerkannt. Der Naturpark Chasseral setzt sich für die nachhaltige Entwicklung der Region ein; die natürlichen Lebensräume, aber auch das reiche kulturelle Erbe sowie die Baudenkmäler der Region sollen erhalten und gefördert werden. Der Naturpark erstreckt sich über eine Fläche von 38'000 Hektaren und besteht aus 21 Gemeinden, wovon sich 18 im Kanton Bern und 3 im Kanton Neuenburg befinden.

The Chasseral Regional Nature Park is one of the outstanding areas that make up the Swiss National Parks. It has been nationally recognised since 2012. It showcases the assets of the region with joint projects that respect its natural beauty and inhabitants. The Park covers an area of 38,000 hectares and includes 21 municipalities (18 in the canton of Bern and 3 in the canton of Neuchâtel) that have all committed to supporting the Park for an initial period of 10 years.



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

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

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

Un projet mené en partenariat avec :



## PRODUITS LABELLISÉS PARCS SUISSES

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

## PRODUITS RÉGIONAUX LABELLISÉS

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

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

## PRODUKTE MIT SCHWEIZER PÄRKE-LABEL

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

## REGIONALE PRODUKTE MIT GÜTESIEGEL

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

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

## PRODUCTS BEARING THE "PARCS SUISSES" LABEL

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

## CERTIFIED REGIONAL PRODUCTS

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

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

# JURA BERNOIS

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

Cette brochure est un extrait du guide des métairies et auberges de campagne 2020  
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Guide complet téléchargeable sur [www.jurabernois.ch](http://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](http://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](http://www.jurabernois.ch)

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

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

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

Graphisme: Vincent Evard

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



**1 Restaurant La Cuisinière** Alt. 1148 m.

Cortébert - Tél. 032 489 19 24 - 032 489 19 85  
 www.lacuisiniere.ch - restaurant@lacuisiniere.ch - Restaurant La Cuisinière  
 Bouchoyade maison, choucroute, jambon, röstis, cordon bleu maison, fondue, chasse, steak, entrecôte et divers menus sur demande, desserts maison, pain maison. Place de jeux pour enfants *Hausgemachte "Metzgete", Sauerkraut, Schinken, Rösti, hausgemachter Cordon Bleu, Käsefondue, Wild, Steak, Entrecôte und verschiedene Menus auf Anfrage, hausgemachten Desserts, hausgemachtes Brot. Kinderspielplatz /* Homemade "Metzgete" (pork meat), ham, rösti (fried potato), homemade cordon bleu, cheese fondue, venison, steak, entrecote and choice of menus on request, homemade desserts, homemade bread. Children's playground  
 Saucisses sèches et à cuire, lard sec et à cuire, bouchoyade (en saison), sirop de sureau *Trocken- und Kochwürste, Trockenspeck und Kochspeck, Metzgete (saisonal), Holundersirup*  
 Dry and boiled sausages, dry and boiled bacon, butcher's pork platter (in season), elderberry syrup  
 Fête champêtre (3<sup>ème</sup> week-end de juin) / *Ländlerfest (3. Juni-Wochenende) /* Country fair (3<sup>rd</sup> weekend of June)

di dès 18h / lu et ma  
 hiver se renseigner  
 + 2 semaines en été  
 + Noël-Nouvel An  
 65 80  
 Cortébert  
 Près de Cortébert  
 1h30 min.



**2 La Bragarde** Alt. 992 m.

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

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



**3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg** Alt. 1384 m.

Courtélary - Tél. 032 944 12 24  
 meuringue@bluewin.ch - www.metairiedemeuringue.ch - Métairie de Meuringue  
 Fondue, jambon, röstis, steak, assiette froide, meringue, glace artisanale, place de jeux. Grange à disposition pour événements / *Käsefondue, Schinken, Rösti, Steak, kalte Platte, Meringue, Hausgemachte Eiskrem, Spielplatz. Scheune zur Verfügung für Veranstaltungen /* Cheese fondue, ham, rösti, steak, cheese with dried meat, meringue, homemade ice cream, children's play area. Available barn for events  
 Dimanche du Jeûne fédéral / *Bettag /* "Jeûne federal" Sunday  
 1<sup>er</sup> dimanche d'octobre sanglier à la broche / *1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spiess*  
 1<sup>st</sup> Sunday of October wild boar on a spit

di dès 18h / lu et ma  
 octobre à mi-mai  
 30 50  
 Cortébert, Près de Cortébert  
 2h.



**4 Métairie du Milieu de Bienne** Alt. 1400 m.

Courtélary - Tél. 032 943 10 34 - metairie.du.milieu@gmail.com - Métairie du Milieu  
 Assiettes froides, fondue de la région, jambon à l'os, saucisses à rôtir de porc, meringues, spécialités de saisons et de la région / *Kalte Platte, lokales Fondue, Knochenschinken, Schweinswürste, Meringues, saisonale und lokale Spezialitäten /* Cold plate, local fondue, ham on the bone, pork sausages, meringues, seasonal and local specialities  
 Saucisses, lard, viande séchée, bouchoyade (en saison), oeufs de la ferme / *Würste, Speck, Trockenfleisch, Metzgete (saisonal), Eier vom Hof /* sausages, bacon, dried meat, butcher's pork platter (in season), farm eggs

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



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

Cortébert - Tél. été: 032 489 19 53 hiver: 032 489 27 67  
 bois-raiguel@hotmail.com - Métairie du Bois-Raiguel / Rägiswald  
 Entrecôte bœuf et cheval, jambon à l'os et röstis au feu de bois, bouchoyade maison, desserts, fondue / *Rinds- und Pferde-Entrecôte, Beinschinken und Rösti auf dem Holzfeuer, Metzgete, Desserts, Käsefondue /* Beef and horsemeat, sirloin steaks, ham on the bone and hash browns cooked over a wood fire, home-processed pork meats, desserts, cheese fondue  
 Gruyère d'alpage AOP Chasseral. Viande. Distillation gentiane  
*Fleisch. 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  
 Orvin / Les Prés-d'Orvin  
 1h15 min.



**6 Pierrefeu** Alt. 1252 m.

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

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

**7 Petite Douanne** Alt. 1303 m.

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

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



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

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 00 24  
 www.bisonranch.ch - info@bisonranch.ch - Bison Ranch  
 Elevage de bisons des plaines, viande de bison. Forest Jump. Cabanes Western, 6 x 4 pers. (24 lits), tipis mai-oct. (2x10 + 1x4 pers.) / *Bisonfleisch aus Eigenzucht. Forest Jump (Seilpark). Western Hütten, 6 x 4 Pers. (24 Betten), Tipis Mai-Okt. (2x10 + 1x4 Pers.) /* Bison meat from own farm. Forest Jump (adventure park). Western huts, 6 x 4 persons (24 beds), tipis May-Oct. (2x10 + 1x4 people)  
 Saucisse et terrine de bison, pain maison, peaux de bison / *Bisonwurst und -terrine, Hausbrot, Bisonfelle /* Bison sausage and terrine, homemade bread, bison hides  
 12-13-14.06 St-Bison

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



**9 Métairie de Gléresse** Alt. 1273 m.

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

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

**10 Métairie de Prêles** Alt. 1134 m.

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

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

**11 Métairie d'Evilard** Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 079 461 23 96 - www.leubringenberg.ch  
 Fondue, croûte au fromage, assiettes froides. Panorama. Piste de ski de fond  
 Fondue, Käseschnitte, kalte Teller. Panorama. Langlaufloipen  
 Fondue, melted cheese on toast, assorted cold dishes. Panoramic view. Cross-country skiing track



- ✂ toute l'année, sa et di 10h-18h
- 🏠 35 🏠 20
- 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin
- 🕒 50 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- 🌿



**12 La Jobert** Alt. 1301 m.

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



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



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

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



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



**14 Métairie de Nidau** Alt. 640 m.

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



- ✂ di dès 17h, lu + chaque dernier dimanche du mois
- 🏠 30 🏠 20
- 🚗 Sortie autoroute Sonceboz
- 🕒 50 min. 🚗
- 🌿



**15 Métairie des Plânes** Alt. 1291 m.

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



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

**16 La Neuve** Alt. 1514 m.

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



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

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

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



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

**18 Grande Maison** Alt. 1275 m.

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

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

**19 Restaurant Guillaume Tell** Alt. 1005 m.

**Les Reussilles** - Tél. 032 487 67 67 - sandraueltschijaggi@gmail.com  
 Fondue chinoise à gogo CHF 24.50, fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH)  
*Fondue Chinoise à discrétion CHF 24.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Rösti, Pferdesteak (CH)*  
 Fondue chinoise in abundance CHF 24.50, cheese fondue, veal, röstli (fried potato), horsemeat (CH).  
 📍 Viande de baby-boeuf, saucisses sèches / *Baby-Rindfleisch, Trockenwürste* / Baby beef, dried sausages  
 🗄 Lard, fromage, Tête de Moine, jambon à l'os, Damassine / *Speck, Käse, Tête de Moine, Beinschinken, Damassine* / Bacon, cheese, Tête de Moine cheese, ham on the bone, Damassine

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

**20 Hirschy Ranch & Restaurant (La Bise de Cortébert)**

Alt. 1168 m.

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

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

**21 Bise-de-Corgémont** Alt. 1100 m.

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

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

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

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

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

**23 Buvette Resto Les Sorbiers** Alt. 1180 m.











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

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

## JURA BERNOIS - Montagne du Droit / Mont-Soleil











### 24 Le Manoir Alt. 1185 m.

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


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

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









Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60  
www.montsoleil.ch - info@montsoleil.ch - [f](#) Auberge L'Assesseur, 2610 Mont-Soleil  
Auberge de campagne proposant des spécialités suisses, cuisine du terroir et de saison  
*Landgasthof mit Schweizer Spezialitäten, lokale und saisonale Küche*  
Country inn offering Swiss specialities, local and seasonal cuisine  
 Brunch: 1<sup>er</sup> août 10h-14h / 1. August 10-14 Uhr / 1<sup>st</sup> August 10am-2pm  
 31.12 Saint-Sylvestre / *Silvesterabend* / new year's eve

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

## JURA BERNOIS - Montbautier

### 26 Restaurant Bellevue Les Places Alt. 1120 m.

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

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

### 27 Restaurant Scheidegger-Ranch Alt. 1142 m.

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









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

## JURA BERNOIS - Montagne de Romont

### 28 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

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












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

### 29 Romontberg Alt. 1120 m.

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



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

## JURA BERNOIS - Montoz









### 30 Sur la Rive Alt. 1298 m.

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

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

### 31 Métairie de Malleray Alt. 1271 m.

Malleray - Tél. 032 492 19 88 - haldemannbeef@bluewin.ch  
Fondue bourguignonne et T-Bone Steak sur commande, frites, entrecôtes, steaks. Belle terrasse / *Fondue Bourguignonne und T-Bone-Steak auf Bestellung, Pommes-Frites, Entrecôtes, Steaks. Schöne Terrasse* / Fondue bourguignonne (meat fondue) and T-bone steak (to be ordered in advance), French fries, steaks. Attractive terrace  
 Élevage de Aberdeen Angus. Natura-beef par 10kg, saucisses sèches, viande séchée  
*Aberdeen Angus Zucht. Natura-Beef pro 10 kg, Trockenwürste, Trockenfleisch*  
Aberdeen Angus husbandry. Natura beef (in 10 kg portions), dried sausages, dried meat  
 Bouchoyages octobre-novembre / *Metzgete Oktober-November*  
Butcher's pork platter October-November

 ma et me  
 25  25  
 Malleray, Reconviiler  
 1h50 min.   
 





**32 Pré-la-Patte** Alt. 1069 m.

Péry - Tél. 032 492 19 85 / 079 372 17 29  
 prelapatte@hotmail.ch - Le Pré-la-Patte

Fondue au fromage ; brunch et menus campagnards simples sur demande / *Käsefondue; Brunch und einfache bäuerliche Menüs auf Anfrage* / Cheese fondue; brunch and simple farmer menus on request

- Viande séchée et saucisse sèche de boeuf, Baby-boeuf, pain et tresse sur demande *Rind-Trockenfleisch und -Trochewürste, Baby-Beef, Brot und Zopf auf Anfrage*  
 Dried beef and beef sausages, Baby-beef, bread and braided loaves on request
- Sur demande / *Auf Anfrage* / On request



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

**33 Restaurant Bergerie de Sorvilier** Alt. 1212 m.

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

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

**34 Pré-Richard Harzer** Alt. 1247 m.

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

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

**35 Restaurant La Bluai / Tiefmatt** Alt. 1260 m.

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

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



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

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



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

**37 Sur la Côte** Alt. 953 m.

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

- di dès 18h, lu, ma et me je à di
- 30 30
- Perrefitte
- Les Ecorcheresses
- 1h.

**38 Bergerie de Loveresse** Alt. 1190 m.

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

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

**39 Bergerie d'Eschert** Alt. 1084 m.

Eschert - Tél. 032 534 37 73 - 079 251 03 42  
 jufer.p@hotmail.com - Restaurant Bergerie d'Eschert  
 Côtelettes, jambon, frites, röstis, fondue, menus sur réservation, glace maison  
*Kotelett, Schinken, Pommes Frites, Röstis, Käsefondue, Menüs auf Vorbestellung, hausgemachtes Eis*  
 Cutlets, ham, French fries, hash browns, cheese fondue, menus upon reservation, home-made ice cream

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

#### 40 Oberdörferberg Alt. 1233 m.

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

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

#### 41 Restaurant de La Binz Alt. 1006 m.

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

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

#### 42 Auberge du Graitery Alt. 1186 m.

Court - Tél. 032 493 27 11 - www.auberge-graitery.ch - Auberge Du Graitery Court  
Saucisse, röstis, entrecôte cheval, fondue, jambon à l'os, cuisine campagnarde  
*Bratwurst, Rösti, Pferde-Entrecôte, Fondue, Beinschinken, Bauernküche*  
Sausages, rösti, horse entrecôte, fondue, ham, local dishes  
 Saucisses sèches et à cuire / *Trocken- und Kochwürste* / Dried and frying sausages  
 14 août, jass au cochon dans la grange. 16 août, fête champêtre  
*14. August, Schweine-Jass in der Scheune. 16. August, Ländlerfest*  
14<sup>th</sup> August, pig's jass in the barn. 16<sup>th</sup> 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 divers menus à choix  
*Ländliche Spezialitäten. Sonntag Mittag verschiedene Menüs zur Auswahl*  
Farmers specialities. Sunday at noon various menus to choose  
Petit musée paysan  
*Kleines Bauernmuseum*  
Small farmers museum  
 Caramels / *Karamell* / Caramel sweets

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

#### 44 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.

Corcelles - Tél. 032 499 99 50 - hkrohler@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

**LE GRUYÈRE®**  
**SWITZERLAND**



*Alpage*



*Le Gruyère d'Alpage AOP du vom Chasseral*



**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



Appellation d'origine protégée  
Spezialitäten mit Ursprungsgarantie



[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)