

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^{er} août / 1. August-Veranstaltung / 1st August celebrations
-  Manifestations / Veranstaltungen / Events
-  Proche d'un itinéraire national Suisse Mobile
Nahe einer Nationalen Suisse Mobile Route
Close to a SwissMobil national route
-  Wi-Fi Zone
-  Ouvert en hiver / Im Winter geöffnet / open in winter
-  Facebook
-  Instagram

CONTACT | KONTAKT | CONTACT

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

FASCINANTES MÉTAIRIES

L'histoire de la cinquantaine de métairies dans le Jura bernois remonte au 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 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

Diese Broschüre ist ein Auszug aus dem Berg- und Landgasthöfe Führer 2020
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Kompletter Führer herunterladbar unter www.jurabernois.ch

This brochure is an extract from the 2020 Vaud, Neuchâtel and Jura bernois farm restaurants and
country inns guide. The full version of the guide can be downloaded from www.jurabernois.ch

Données: issues de vector200. Reproduit avec l'autorisation de Swisstopo (BA130181)
Relief: Issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4,
International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>
Fond de plan: réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds

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

Graphisme: Vincent Evard

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



JURA BERNOIS - Chasseral

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, entrecôte 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^{ème} week-end de juin) / *Ländlerfest (3. Juni-Wochenende) / Country fair* (3rd weekend of June)

 di dès 18h / lu et ma
hiver se renseigner
2 semaines en été
+ Noël-Nouvel An

 65  80
 Cortébert
Près de Cortébert
 1h30 min. 

   

ASSIETTE :


2 La Bragarde Alt. 992 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 49 69 -  La Bragarde

Bouilli de bœuf «chef», fondue traditionnelle ou en croûte, tartes flambées, steak de porc, saucisse de veau, rösti / *Siedfleisch vom Rind «chef», herkömmliches Käsefondue oder im Brot, Flammkuchen, Schweinesteak, Kalbsbratwurst, Rösti /* Boiled beef «chef», cheese fondue or in bread, tartes flambées (Alsatian tart), pork steak, calf sausage, rösti (fried potato)

 di dès 17h, lu et ma
 30  30
 dortoir - 2 x 15 lits
 Orvin / Les Prés-d'Orvin
 5 min. 

3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

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^{er} dimanche d'octobre sanglier à la broche / *1. Oktober-Sonntag Wildschwein vom Spiess*
1st Sunday of October wild boar on a spit

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

ASSIETTE :


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 specialties

 Saucisses, lard, viande séchée, bouchoyade (en saison), oeufs de la ferme / *Würste, Speck, Trockenfleisch, Metzgete (saisonal), Eier vom Hof /* sausages, bacon, dried meat, butcher's pork platter (in season), farm eggs

 lu / ma / me - tél. pour
s'assurer
 30  15
 Cortébert, Prés de Cortébert
 1h.  2h. 
• Chasseral-Weissenstein
Bike n° 44 (VTT)
  pas possible en hiver)

JURA BERNOIS - Chasseral

ASSIETTE :


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



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

6 Pierrefeu Alt. 1252 m.

Cortébert - Tél. 032 489 19 51 - pierrefeu@europe.com

Röstis, jambon, côtelette, saucisse à rôtir, fondue, croûte au fromage. Divers menus sur demande
Rösti, Schinken, Kotelett, Bratwurst, Käsefondue, Käseschnitte. Verschiedene Menus auf Anfrage
Rösti (fried potato), ham, cutlets, veal sausages, cheese fondue, melted cheese on toast. Choice of menus on request

 Saucisses sèches, viande séchée / *Trockenwürste, Trockenfleisch /* Dried sausages, dried meat
 Fabrication / *Produktion von /* Homemade Gruyère d'alpage AOP Chasseral
 Bouchoyade / *Metzgete /* Butcher's pork platter 1^{er}, 2^e et 3^e week-end d'octobre
Langue de bœuf / *Rindszunge /* Beef tongue 1^{er} week-end du mois
Tête de veau / *Kalbskopf /* calf's head 2^e mardi du mois

 me dès 14h et je
début novembre à mi-mai
 30  30
 Cortébert
Près de Cortébert
 1h30 min. 
• Chasseral-Weissenstein
Bike n° 44 (VTT)

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 specialties 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, Prés de Cortébert
 1h30 

ASSIETTE :


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
 2 dortoirs, 24 lits
 Orvin / Les Prés-d'Orvin
 1h 

9 Métairie de Gléresse Alt. 1273 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58

www.metairiedegleresse.ch - info@metairiedegleresse.ch - Métairie de Gléresse Zerbini

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

Käsefondue, Käseschnitten, Steak mit Rösti, Schinken mit Rösti

Cheese fondue, melted cheese on toast, steak with rösti (fried potato), ham with rösti

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

White and red wines from the Lake Bienne region

En hiver, conduite de 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 / Rösti, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, Rind

(Highland), hausgemachte Desserts / Rösti (fried potato), ham, cheese fondue, seasonal specialities, cordon bleu, beef (highland), homemade desserts

Saucisses sèches / Trockenwürste / Dried sausages

me, je

2 semaines en octobre

48 44

Orvin / Les Prés-d'Orvin

30 min.

☞ ☞ ☞

11 Métairie d'Evilard Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 079 461 23 96 - www.leubringenberg.ch

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

Fondue, Käseschnitte, kalte Teller. Panorama. Langlaufloipen

Fondue, melted cheese on toast, assorted cold dishes. Panoramic view. Cross-country skiing track



toute l'année, sa et
di 10h-18h

35 20

Orvin / Les Prés-d'Orvin

50 min.

Crêtes du Jura n°5 (pied)

☞ ☞ ☞



12 La Jobert Alt. 1301 m.

Orvin - Tél. 032 489 19 12 - www.metairiedejobert.ch - Métairie de Jobert

Röstis, jambon, côtelette, plat bernois, fondue, plat froid, bouchoyade, fondue bourguignonne de chasse en saison

Röstispezialitäten, Schinken, Kotelett, Berner Platte, Fondue, kalte Platten, Metzgete, Bourguignonne mit Wildfleisch

Rösti (fried potato), ham, chops, Bernese platter with assorted cooked meats, fondue, cold platters, assorted pork meats, Bourguignonne fondue of game in season

Saucisses sèches et gentiane / Trockenwürste und Enzianschnaps /

Dried sausages and gentian schnapps

Gruyère d'alpage AOP Chasseral

ma, me (ouvert sur
demande pour groupe)

50 50

Orvin / Les Prés-d'Orvin

Crêtes du Jura n°5 (pied)

1h30 min.

☞ ☞ ☞



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

Renan - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com

Viande de notre élevage de Highland, jambon, röstis. Place de pique-nique et de jeux. Merci de réserver !

Fleisch aus eigener Hochlandzucht, Schinken mit Rösti, Picknick- und Spielplatz. Bitte reservieren Sie!

Meat from own highland farm, ham, rösti (fried potato), children's play area. Please make a reservation!

Rallye raquettes en février

Schneeschuh im Februar

Snowshoe-rallye in February



lu dès 18h, ma
hiver: lu, ma, me
mi-nov. à mi-janvier

30 40

Les Pontins

1h20 min.

2h

Trans Swiss Trail n°2 (pied)

☞ ☞ ☞



14 Métairie de Nidau Alt. 640 m.

Sonceboz - Tél. 032 489 10 52 - 079 222 77 86 - Métairie de Nidau

Spécialités du terroir, jambon à l'os, saucisse et lard de campagne, choucroute garnie, fondues, bouchoyade en hiver, fondue chinoise avec viande fraîche de bœuf, poulain et chevreuil, sur réservation.

Autres menus sur demande / Lokale Spezialitäten, Beinschinken, Bauernwurst und Bauernspeck,

Sauerkraut garniert, Fondue, im Winter Metzgete, Fondue chinoise mit frischem Rind-, Fohlen- und Rehfleisch, auf Vorbestellung. Weitere Menus auf Anfrage / Local specialities, leg of ham, country

sausage and bacon, sauerkraut dressed with mixed meats, various fondues, assorted pork meats in

winter, chinese fondue with fresh beef, foal and roe meat, upon request. Menu on request

Saison estivale, sur demande / Sommersaison, auf Anfrage / Summer season, on request

di dès 17h, lu
+ chaque dernier
dimanche du mois

Août 15 jours

Noël, Nouvel an

30 20

Sortie autoroute Sonceboz

50 min.

☞ ☞ ☞

☞ ☞ ☞



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.

☞ ☞ ☞

☞ ☞ ☞

JURA BERNOIS - Chasseral

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^{er} mai
- 🏠 30 🏠 30
- 🚗 parking Hôtel Chasseral
40 min. 🚗
- Chasseral-Weissenstein
Bike n° 44 (VTT)
- Crêtes du Jura n°5 (pied)

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

Nods - Tél. 032 751 20 40

Fondue au fromage, steak + rösti et salade, rösti tomme et lard. Saucisse sèche, lard, fromage de Nods. Menus à choix sur réservation / *Käsefondue, Steak + Rösti und Salat, Rösti, Tomme und Speck. Trockenwurst, Speck, Käse von Nods. Menüs zur Auswahl auf Voranmeldung* / Cheese fondue, steak + rösti (fried potato) and salad, rösti tomme and bacon. Dried sausage, bacon, cheese of Nods. 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^{er} nov. - 30 avril
début mai - fin octobre
(voir panneau)
- 🏠 20 🏠 40
- 🚗 1 dortoir, 8 lits
- 🚗 parking Hôtel Chasseral
15 min. 🚗
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
Chasseral-Weissenstein
Bike n° 44 (VTT)

18 Grande Maison Alt. 1275 m.

Diesse - Tél. 032 315 13 22 - 079 705 75 09

fambettex@bluewin.ch - 📞 Métairie de la Grande Maison

Fondue, croûte au fromage, röstis, desserts maison

Käsefondue, Käseschnitten, Rösti, hausgemachten Desserts

Cheese fondue, melted cheese on toast, rösti (fried potato), homemade desserts

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

JURA BERNOIS - Montagne du Droit / Mont-Soleil

19 Restaurant Guillaume Tell Alt. 1005 m.

Les Reussilles - Tél. 032 487 67 67 - sandraueltschijaggi@gmail.com

Fondue chinoise à gogo CHF 24.50, fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH)

Fondue Chinoise à discrétion CHF 24.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Rösti, Pferdesteak (CH)

Fondue chinoise in abundance CHF 24.50, cheese fondue, veal, rösti (fried potato), horsemeat (CH).

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

🍷 Lard, fromage, Tête de Moine, jambon à l'os, Damassine / *Speck, Käse, Tête de Moine, Beinschinken, Damassine* / Bacon, cheese, Tête de Moine cheese, ham on the bone, Damassine

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

JURA BERNOIS - Montagne du Droit / Mont-Soleil

20 Hirschy Ranch & Restaurant (La Bise de Cortébert)

Alt. 1168 m.

Mont-Tramelan - Tél. 032 487 41 86 - hirschyran@bluewin.ch - 📞 La Bise de Cortébert
Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibilité), barbecue sur réservation (groupes), fondue

Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch nach Verfügbarkeit), Barbecue auf Reservierung (Gruppen), Fondue

Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability), barbecue on reservation (groups), fondue

📍 Vente directe de viande, articles de sellerie

Direktverkauf von Fleisch, Sattlereiartikeln

Direct sale of meat, saddlery items

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

21 Bise-de-Corgémont Alt. 1100 m.

Corgémont - Tél. 032 489 31 41

Jambon, röstis, entrecôtes, côtelettes, fondue, bouchoyade. Menus spéciaux pour groupes
Schinken, Rösti, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezialmenüs für Gruppen
Ham, rösti (fried potato), entrecotes, chops, fondue and freshly slaughtered meat products.
Special menus for groups

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

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

Mont-Crosin - Tél. 032 944 15 64 - 📞 Hôtel, Restaurant Chalet Mont-Crosin

www.chalet-montcrosin.ch - info@chalet-montcrosin.ch

Repas à la carte et menu du jour, menus pour sociétés et groupes. Côtelette de porc à la bière de Wandelerhof, glaces maison / *Speisekarte und Tagesmenü, Mahlzeiten für Gruppen. Wandelerhof-Bierschweine-Koteletts, hausgemachte Glacen* / "A la carte" meal and day menu.

Special business or group menu. Wandelerhof beer pork chop, homemade ice creams

📍 Glaces maison et tourte aux noix / *Hausgemachte Glacen und Nusstorte* / homemade ice creams and walnut pie

📍 5.4, 3.5, 7.6, 30.8, 27.9, 25.10, 20.12

🍷 St-Sylvestre / Sylvester / New Year's Eve

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

23 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1180 m.

Mont-Soleil - Tél. 032 941 35 84 - 079 685 45 37 - pierretanner@bluewin.ch

Steak, frites maison, salades maison, desserts maison, plats végétariens, assiette froide
Steak, hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Salate und Desserts, vegetarische Gerichte, kalte Platte / Steak, homemade French fries, homemade salads and desserts, vegetarian dishes, cheese with dried meat

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

✂ lu dès 18h + ma
 8h30-23h
 🏠 70 🏠 50
 🛏 2 chambres, 3 lits
 🛏 1 dortoir, 4 lits
 🚶 St-Imier
 1 min. 🚲
 • Jura Bike n°3 (VTT)
 Jura n°7 (vélo)
 🌟 📶 🇨🇭

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

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60
[www.montsoleil.ch](#) - [info@montsoleil.ch](#) - [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 specialties, local and seasonal cuisine
 📅 Brunch: 1^{er} août 10h-14h / 1. August 10-14 Uhr / 1st August 10am-2pm
 📍 31.12 Saint-Sylvestre / *Silvesterabend* / new year's eve

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

JURA BERNOIS - Montbautier

26 Restaurant Bellevue Les Places Alt. 1120 m.

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

✂ ma + me matin
 🏠 30+20+50 🏠 100
 🛏 Tramelan
 1h15-1h30 min. 🚶
 🌟 📶 🇨🇭

27 Restaurant Scheidegger-Ranch Alt. 1142 m.

Tramelan - Tél. 032 487 44 65
[www.scheidegger-ranch.ch](#) - [restaurant@scheidegger-ranch.ch](#) - [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 specialties, fondue indoor or outdoor, homemade pastries, bread and braided loaves from the wood oven, brunch. Beautiful sunny terrace and children's play area
 📅 Saucisses sèches, oeufs frais et pain maison / *Hausgemachte Trockenwürste, frische Eier und Brot* / Homemade dried sausages, fresh eggs and bread
 📅 Tous les jours possible sur demande / *Täglich möglich auf Anfrage* / Daily possible on request
 📍 Fondue outdoor, balades en raquettes / *Fondue outdoor, Schneeschuhwanderungen*
 Outdoor fondue, snowshoe walks

✂ lu et ma + novembre
 🏠 38 🏠 50
 🛏 3 chambres, 12 lits
 ● 30 places
 🚶 Tramelan, le Fuet
 1h 🚶
 🌟 📶 🇨🇭

JURA BERNOIS - Montagne de Romont

28 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

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



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

29 Romontberg Alt. 1120 m.

Romont - Tél. 032 377 12 12 - [g.sperisen@bluewin.ch](#)
 Röstis, saucisses à rôtir, côtelettes, fondue, assiette froide campagnarde
Röstis, Bratwürste, Koteletten, Fondue, kalter Bauernsteller
 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 specialties, 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^{er} août sous tente
31. Juli Bundesfeiertag mit Feuer und 1. August im Zelt
 31 July national day with fire and 1st August in a tent
 📅 Brunch: tous les 1ers dimanches du mois / *Jeden ersten Sonntag im Monat*
 All first Sunday of the month

✂ lu - ve
 sa - di et sur demande
 🏠 20 🏠 16
 🛏 Bévilard
 2h. 🚶
 🌟 📶 🇨🇭

31 Métairie de Malleray Alt. 1271 m.

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

✂ ma et me
 🏠 25 🏠 25
 🛏 Malleray, 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 -Trockenwürste, 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)
- Chasseral-Weissenstein Bike n° 44 (VTT)
-

34 Pré-Richard Harzer Alt. 1247 m.

Court - Tél. 032 497 90 61 - rest.harzer@bluewin.ch

Assiette froide, filet mignon, steak de porc, entrecôte parisienne, vacherin glacé maison. Les chiens ne sont pas acceptés au restaurant

Kalter Teller, Filet Mignon, Schweinssteak, Entrecôte «parisienne», hausgemachte Eistorte mit Meringue. Hunde sind im Restaurant nicht erlaubt

Cheese and dried meat, filet mignon (meat), pork steak, entrecote «parisienne», homemade ice cream cake with meringue. Dogs are not allowed in the restaurant

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

35 Restaurant La Bluai / Tiefmatt Alt. 1260 m.

Court - Tél. 032 497 90 62 - restauranttiefmatt@bluewin.ch - Restaurant Tiefmatt La Bluai

Pain maison, desserts maison, fondue, jambon, ailerons de poulet, fabrication de fromage

Hausbrot, hausgemachte Desserts, Käsefondue, Schinken, Pouletflügel, Käsefabrikation

Homemade bread, homemade desserts, cheese fondue, ham, chicken wings, cheese production

 Pain et fromage de la ferme / *Brot und Bauernhof-Käse* / Bread and farm cheese

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

**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, 2x16 lits
- Reconvilier
- 2h
- Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
-

JURA BERNOIS - Moron / Petit-Val

37 Sur la Côte Alt. 953 m.

Souboz-Les Ecorcheresses

Tél. 032 484 03 31 - 079 220 70 21 - caro.huguelet@hotmail.com

Rösti Tomme, Rösti filet de porc sauce aux chanterelles, viande de bœuf ou de cheval sur ardoise, fondue, grillades en été dont la côtelette spéciale «La Côte»

Rösti Tomme, Rösti Schweinefilet mit Eierschwammsauce, Rind- oder Pferdefleisch auf Schiefer, Fondue, im Sommer Grillgerichte mit dem speziellen Kotelett "La Côte"

Rösti tomme, rösti pork tenderloin with chanterelle sauce, beef or horse meat on slate, fondue, summer grills including the special "La Côte" chop

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

38 Bergerie de Loveresse Alt. 1190 m.

Sur la montagne de Moron - Tél. 032 492 17 04

Jambon, fondue, steak de cheval/boeuf, röstis, jambon à l'os, cordon bleu maison. 4 menus à choix sur réservation / *Schinken, Käsefondue, Pferdesteak, Rindssteak, Rösti, Beinschinken, hausgemachtes Cordon Bleu. 4 Menus zur Auswahl auf Reservation* / Ham, cheese fondue, horse steak, beefsteak, rösti (fried potato), leg of ham, homemade escalope «cordon bleu».

4 menus to choose from upon reservation

 Saucisses sèches de cheval / *Pferde-Trockenwürste* / Dried horse-meat sausages

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

JURA BERNOIS - Graitery/Chaluet

39 Bergerie d'Eschert Alt. 1084 m.

Eschert - Tél. 032 534 37 73 - 079 251 03 42

jufer.p@hotmail.com - Restaurant Bergerie d'Eschert

Côtelettes, jambon, frites, röstis, fondue, menus sur réservation, glace maison

Kotelett, Schinken, Pommes Frites, Rösti, 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
- Crêmines
- 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 Graiterie Alt. 1186 m.Court - Tél. 032 493 27 11 - www.auberge-graitery.ch -  Auberge Du Graiterie Court

Saucisse, röstis, entrecôte cheval, fondue, jambon à l'os, cuisine campagnarde

Bratwurst, Rösti, Pferde-Entrecôte, Fondue, Beinschinken, Bauernküche

Sausages, rösti, horse entrecôte, fondue, ham, local dishes

 Saucisses sèches et à cuire / *Trocken- und Kochwürste* / Dried and frying sausages 14 août, jass au cochon dans la grange. 16 août, fête champêtre*14. August, Schweine-Jass in der Scheune. 16. August, Ländlerfest*14th August, pig's jass in the barn. 16th August, country fair

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

43 Restaurant «Le Chaluet» Alt. 774 m.

Court - Tél. 032 497 90 94

Spécialités campagnardes. Dimanche à midi d'été

Ländliche Spezialitäten. Sonntag Mittag

Farmers specialities. Sunday at noon various

Petit musée paysan

Kleines Bauernmuseum

Small farmers museum

 Caramels / *Karamell* / Caramel sweets

FERMÉ
GESCHLOSSEN
CLOSED

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


44 Raimeux de Crémines Alt. 1116 m.

Corcelles - Tél. 032 499 99 50 - hkrohrer@bluewin.ch

Croûte au fromage, viande de la ferme (côtelette, steak, tranche panée, saucisse à rôtir), rösti, assiette froide, grande carte de desserts / *Käseschnitten, Fleisch vom Hof (Kotelette, Steak, Schnitzel, bratwurst), Rösti, kalte Platten, grosse Dessertkarte* / Melted cheese on toast, meat from the farm (cutlets, steak, breaded slice, roast sausage), rösti, cold platter, extensive dessert menu Œufs de la ferme, saucisses sèches / *Eier vom Hof, Trockenwürste*

Farm eggs, dried sausages

 Feu / *Feuer* / Fire

 me et je
 10 jours fin mai
 10 jours début octobre
 40  60
 Corcelles
 1h15 min. 
 

45 Bergerie du Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Tél. 032 493 14 24 - phil-van@hotmail.com

Spécialités campagnardes : rösti, côtelette, steak de bœuf café de paris maison ou sauce aux morilles. Dimanche, menu ou jambon frites / *Ländliche Spezialitäten: Rösti, Kotelett, Rindssteak mit hausgemachter Café-de-Paris Butter oder Morchelsauce. Sonntag, Menü oder Schinken mit Pommes Frites* / Farmers specialities: rösti (fried potato), chops, beefsteak with homemade butter « Café de Paris » or morel sauce. Sunday, menu or ham and French fries Miel / *Honig* / honey**OUVRE EN AOÛT 2020**

 lu-je
 ve 16h à di 17h
 20  20
 Corcelles (BE)
 2h30  Grandval


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