

JURA BERNOIS

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE **2021**
BERG- UND LANDGASTHÖFE
FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS





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 Enzianschnapps 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.

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



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 :



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 2021
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Guide complet téléchargeable sur www.jurabernois.ch

Diese Broschüre ist ein Auszug aus dem Berg- und Landgasthöfe Führer 2021
Vaud - Neuchâtel - Jura bernois. Kompletter Führer herunterladbar unter www.jurabernois.ch

This brochure is an extract from the 2021 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., 2021

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 - Famille Léchet - 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.

2 La Bragarde Alt. 992 m.

Les Prés-d'Orvin - Raluca Bucur - Tél. 032 322 49 69 - restaurant@labragarde.ch
www.labragarde.ch - La Bragarde

Lieu convivial, panorama superbe. Cuisine campagnarde et plats montagnards : fondue dans le pain, tartes flambées, pâtes de chalet, viandes. Jeux extérieurs et intérieur. Places de parc *Freundlicher Ort, herrliches Panorama. Landhausküche und Bergerichte: Fondue im Brot, Flammkuchen, Äplermakkaroni, Fleischgerichte. Spiele für drinnen und draussen. Parkplätze*
Friendly place, superb panorama. Country cooking and mountain dishes: fondue in bread, tarts flambées, chalet pasta, meats. Indoor and outdoor play areas. Parking places

Pain, tresse / *Brot, Zopf* / bread, swiss braided bread
 cf. site web et Facebook

me-sa 10h-22h, di 8h30-18h
lu et ma
 50 45
 1 dortoir, 15 lits
4 chambres, 7 lits
 Les Prés-d'Orvin
 5 min.

3 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

Courtélary - Famille Kämpf - 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 fédéral" 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 :
 Chasseral

4 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1400 m.

Courtélary - Christelle Renard & Nicolas Krähenbühl - 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, Prés de Cortébert
 1h. 2h.
• Chasseral-Weissenstein
Bike n° 44 (VTT)
 (pas possible en hiver)



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

Cortébert - Marcel Bühler - 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
 5 chambres, 15 lits
 Orvin / Les Prés-d'Orvin
 1h15 min.

6 Pierrefeu Alt. 1252 m.

Cortébert - Alex Oppliger - Tél. 032 489 19 51
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 2e mardi du mois

me, je
début novembre à mi-mai
 30 30
 Cortébert
Prés de Cortébert
 1h30 min.
• Chasseral-Weissenstein
Bike n° 44 (VTT)

7 Petite Douanne Alt. 1303 m.

Courtélary - Famille Bühler - 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 +



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

Les Prés-d'Orvin - Christian Lecomte - 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-Bon



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 - Famille Zerbini - Tél. 032 489 19 55 - 079 406 89 58
www.metairiedegleresse.ch - info@metairiedegleresse.ch - Métairie de Gleresse 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 Bienn region

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 - Famille Burger-Hofmann - Tél. 032 322 00 13
Röstis, jambon, fondue, spécialités de saison, cordon bleu, desserts maison
Rösti, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten nach Jahreszeit, Cordon bleu, hausgemachte Desserts
Rösti (fried potato), ham, cheese fondue, seasonal specialties, cordon bleu, homemade desserts
 Saucisses sèches / *Trockenwürste* / Dried sausages
Paiement comptant exclusivement / *Nur Barzahlung* / Only cash payment

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 - Famille Schenk - 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 Métairie Jobert Alt. 1301 m.

Orvin - Karl Bühler - Tél. 032 489 19 12 - www.jobert.ch - info@jobert.ch - Métairie Jobert
Röstis, jambon, côtelette, plat bernois, fondue, plat froid
Röstispezialitäten, Schinken, Kotelett, Berner Platte, Fondue, kalte Platten
Rösti (fried potato), ham, chops, Bernese platter with assorted cooked meats, fondue, cold platters

ve à di ou sur demande
 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 - Michèle Kiener - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com

Viande de notre élevage de Highland, jambon, rôtis. 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
Schneeschuhe im Februar
Snowshoe-rallye in February



- ✂ été: mar, me
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 - Famille Bühler - 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 Menüs 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 - Famille Emery - 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 - Famille Carrel - Tél. 032 751 20 45 - 032 315 15 26 - 079 667 26 09

Repas chauds sur réservation: fondue, rôtis, 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 - Famille Schmied - 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

📅 Dernier dimanche du mois sur réservation / *Letzter Sonntag im Monat auf Voranmeldung*
Last Sunday of the month on request

- ✂ 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 Métairie de Morat Alt. 1461 m.

Cormoret - Monsieur Zimmermann - Tél. 032 751 48 22

Petite restauration

Kleine Speisen

Light snacks and drinks

- 🏠 1.6-30.9
- ✂ 1.10-31.5
- 🏠 12 🏠 20
- 20 places
- 🚗 parking Hôtel Chasseral
- 45 min. 🚶
- ❄

19 Métairie Grande Maison Alt. 1275 m.

Diesse - Claude-Alain et Sylvie Giauque - Tél. 032 315 13 22 - f 📷

c.giauque@outlook.com

Fondue, croûte aux champignons, croûte au fromage, rösti, assiette froide, desserts maison
Fondue, Pilzschnitte, Käseschnitte, Rösti, kalte Platte, hausgemachte Desserts

Fondue, toast with mushroom sauce, melted cheese on toast, rösti, cold plate, homemade desserts

📅 Pain, tresse / *Brot, Zopf* / bread, swiss braided bread

- 🏠 je-di 10h-22h
- ✂ ma-me + fin oct.-mi mai
- 🏠 max. 20 🏠 20-25
- 🚶 Diesse
- 1h30 min. 🚶

20 Auberge du Hameau Alt. 1000 m.

Les Reussilles - Denis Schlüchter - Tél. 032 487 66 69 – 079 854 29 87 - [f](#) [ig](#)
info@auberge-du-hameau.ch - www.auberge-du-hameau.ch
 Spécialités : cordon bleu à la Tête de Moine, terrine des Reussilles, fondue à la Tête de Moine, jambon à l'os, rösti, assiette froide sur ardoise
Spezialitäten: Cordon bleu mit Tête de Moine, Terrine des Reussilles, Tête de Moine Fondue, Beinschinken, Rösti, kalte Platte auf einer Schieferplatte
 Specialities: cordon bleu with Tête de Moine, terrine des Reussilles, Tête de Moine fondue, ham on the bone, rösti, cold plate on slate
 Miel, saucisse sèche / *Hongig, Trockenwurst* / honey, dry sausage

je 17h-di 22h
 juillet-août 7/7
 40 25
 7 chambres, 14 lits
 Tramelan/Saignelégier
 15 min.
 10 min.

- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)

21 Restaurant Guillaume Tell Alt. 1005 m.

Les Reussilles - Famille Ueltschi - Tél. 032 487 67 67 - sandraueltschijaggi@gmail.com
 Fondue chinoise à gogo CHF 28.50, fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH)
Fondue Chinoise à discrétion CHF 28.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Rösti, Pferdesteak (CH)
 Fondue chinoise in abundance CHF 28.50, cheese fondue, veal, rösti (fried potato), horse meat (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)

22 Hirschy Ranch & Restaurant (La Bise de Cortébert)

Alt. 1168 m.

Mont-Tramelan - Famille Hirschy - 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 (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 fermé à 17h)
 lu-je (ouvert sur réservation pour groupes dès 10 pers.)
 30 25
 Tramelan
 Mont-Tramelan
 45 min.

23 Bise-de-Corgémont Alt. 1100 m.

Corgémont - Isabelle Steiner - Tél. 032 489 31 41
 Jambon, röstis, entrecôtes, côtelettes, fondue, bouchoyade. Menus spéciaux pour groupes
Schinken, Rösti, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezialmenus 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.

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

Mont-Crosin - Felix Gerber - Tél. 032 944 15 64 - [f](#) 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)

25 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1180 m.

Mont-Soleil - Famille Tanner - 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)

26 Le Manoir Alt. 1185 m.

Mont-Soleil - Simon Chowdhury - Tél. 032 941 23 77 - [f](#) @LeManoirSaintImier
www.restaurantlemanoir.ch - contact@restaurantlemanoir.ch
 Bistecca (T-bone de boeuf), fondue à la tête de moine, tartare de boeuf, tagliatelle aux vongoles, buffet indien tous les 1^{er} vendredis et samedis du mois dès 18h30, carte de saison, petite restauration à toute heure, menu surprise avec 4 services / *Bistecca (Rindfleisch T-Bone), Tête de Moine Fondue, Rindertartar, Tagliatelle mit Vongolen, indisches Buffet jeden 1. Freitag und Samstag im Monat ab 18.30 Uhr, Saisonkarte, kleine Verpflegung zu jeder Zeit, 4-Gang-Überschungs-menü* / Bistecca (T-bone of beef), Tête de Moine fondue, beef tartar, tagliatelle with vongoles, indian buffet every 1st Friday and Saturday of the month from 6.30 pm, season menu, 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
 St-Imier
 1 min.

- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)

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

Mont-Soleil - Adrian von Weissenfluh - 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

28 Restaurant Bellevue Les Places Alt. 1120 m.

Tramelan - Marlène Vuilleumier - 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^{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. 🕒
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

29 Restaurant Scheidegger-Ranch Alt. 1142 m.

Tramelan - Famille Fankhauser-Mast - Tél. 032 487 44 65

www.scheidegger-ranch.ch - restaurant@scheidegger-ranch.ch - 📱 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

30 Métairie de Plagne Alt. 1100 m.

Plagne - Famille Criblez - Tél. 032 525 36 67 - met.plagne@gmail.com

Spécialités campagnardes avec les produits de la région et de la ferme : fondue, röstis/gratin, côtelette/steaks, saucisse à rôtir, jambon, croûte au fromage, assiettes froides / *Ländliche Spezialitäten mit regionalen und eigenen Produkten: Fondue, Röstis/Gratin, Kotelett/Steak, Bratwurst, Schinken, Käseschnitte, kalte Platten* / Country specialities with regional and farm products: fondue, röstis/gratin, chop/steak, fried sausage, ham, melted cheese on toast, cold platters

☑ Jus de pomme, liqueur, eau de vie, saucisse sèche

Apfelsaft, Likör, Weinbrand, Trockenwurst

Apple juice, liqueur, brandy, dry sausage



✂ ouvert à partir de juin 2021
ve dès 15h, sa, di
🏠 20 🏠 20
📍 Romont, Plagne
🕒 1h15 min. 🕒
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
🌿 🍷 🍷 🍷

31 Romontberg Alt. 1120 m.

Romont - Famille Sperisen - Tél. 032 377 12 12 - g.sperisen@bluewin.ch

Röstis, saucisses à rôtir, côtelettes, fondue, assiette froide campagnarde

Röstis, Bratwürste, Koteletten, Fondue, kalter Bauernteller

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
🏠 45 🏠 50
📍 Romont
🕒 1h15 min. 🕒
• Crêtes du Jura n°5 (pied)
🌿 🍷 🍷

JURA BERNOIS - Montoz

32 Sur la Rive Alt. 1298 m.

Bévilard - Anja Messerli - Tél. 032 492 12 84 - 📱 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
Kalbfeisch, 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. 🕒
🌿 🍷 🍷

33 Métairie de Malleray Alt. 1271 m.

Malleray - Famille Haldemann - 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

✂ Boucheryages octobre-novembre / *Metzgerei Oktober-November*

Butcher's pork platter October-November

✂ ma et me
🏠 25 🏠 25
📍 Malleray, Reconvilier
🕒 1h50 min. 🕒
🌿 🍷 🍷



34 Pré-la-Patte Alt. 1069 m.

Péry - Famille Häring - 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 bœuf, 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 🍷 🍷

35 Pré-Richard Harzer Alt. 1247 m.

Court - Famille Lüthy - 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)
🌿

36 Restaurant La Bluai / Tiefmatt Alt. 1260 m.

Court - Famille Wüthrich - 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)

37 Hôtel-Restaurant de La Werdtberg Alt. 1255 m.

Reconvilier - Jack Michel Vecchi - 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, entrecôte Angus à l'ail des ours, jambon, tomme vaudoise et rösti, rösti et frites maison, assiette froide, buffet de salade.

Menu du dimanche

Ländliche Spezialitäten: Cordon Rouge, Fondue mit Gruyère d'alpage AOP, Angus-Entrecôte mit Bärlauch, Schinken, Waadtländer Tomme mit Rösti, hausgemachte Rösti und Pommes Frites, kalte Platte, Salatbuffet. Sonntagsmenü

Country specialities: Cordon Rouge, fondue with Gruyère d'alpage AOP, Angus rib steak with bear's garlic, ham, tomme vaudoise with rösti, homemade rösti and fries, cold platter, salad buffet.
 Sunday menu

Gruyère d'alpage AOP Chasseral

hors saison estivale
 di soir, lu et ma
 1.6-16.8 di soir, lu
 96 70
 5 chambres, 10 lits
 4x8 lits
 Reconvilier
 2h
 • Chasseral-Weissenstein
 Bike n°44 (VTT)

NOUVEAU!

CHEZ Camille Bloch LA CHOCOLATERIE À CROQUER

PRÉSENTE



ESCAPE GAME LE SECRET DE LA NOISETTE D'OR



Découvrez le monde de Ragusa et Torino à Courtelary

www.chezcamillebloch.ch -

38 Bergerie de Loveresse Alt. 1190 m.

Sur la montagne de Moron - Famille Voiblet - Tél. 032 492 17 04
info@bergeriedeloveresse.ch - www.bergeriedeloveresse.ch
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
🍖 Sauscisses 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 🏠 30
🚗 Saules
Loveresse
🚶 40 min. 🚗
🌿 📄

39 Bergerie d'Eschert Alt. 1084 m.

Eschert - Famille Jufer - 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, homemade ice cream

🔑 ve-sa-di
lu-je sur réservation
🏠 24 🏠 20
🚗 Crémises
Eschert (en hiver)
🚶 1h. 🚗
🌿

40 Restaurant de La Binz Alt. 1006 m.

Court - Famille Tschirren - Tél. 032 639 13 13
Spécialités campagnardes, jambon, röstis, salades. Paiement par carte possible
Ländliche Spezialitäten, Schinken, Rösti, Salate. Zahlung mit Karte möglich
Farmers specialities, ham, rösti (roasted potato), salads. Payment by card possible
🔪 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)
Country fair late May - early June. Jass (card game) under canvas throughout September.
Snowcross racing (snowmobile) January or February (depending on snow conditions)

✂ avril-oct. lu-ma
nov-mars lu-ma
+ me jusqu'à 18h
🏠 40 🏠 30
🚗 Court
Gänsbrunnen
🚶 1h30 min. 🚗
🌿

41 Auberge du Graiteray Alt. 1186 m.

Court - Chez Thérèse et Frédy - Tél. 032 493 27 11 - www.auberge-graitery.ch
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
🍖 Sauscisses sèches et à cuire / *Trocken- und Kochwürste* / Dried and frying sausages
🔪 13 août, jass au cochon dans la grange. 15 août, fête champêtre
13. August, Schweine-Jass in der Scheune. 15. August, Ländlerfest
13th August, pig's jass in the barn. 15th August, country fair

✂ di dès 18h, me et je
🏠 30 🏠 30-40
🚗 Court
Gänsbrunnen
🚶 2h. 🚗
🌿 📄

42 Raimeux de Crémises Alt. 1116 m.

Corcelles - Famille Rohrer - 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. 🚗
🌿 📄

43 Bergerie du Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Famille Freiburghaus - Tél. 032 493 28 07 - phil-van@hotmail.com
Spécialités campagnardes : rösti, côtelette, cordon bleu maison. Dimanche, menu ou jambon frites
Ländliche Spezialitäten: Rösti, Kotelett, hausgemachtes Cordon Bleu. Sonntag, Menü oder Schinken mit Pommes Frites
Farmers specialities: rösti (fried potato), chops, homemade cordon bleu. Sunday, menu or ham and French fries
🍯 Miel / *Honig* / honey

✂ lu-je
🔑 ve 16h à di 17h
🏠 20 🏠 20
🚗 Corcelles (BE)
🚶 2h30 🚗 Grandval
🌿

-  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
-  BIO 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



Soutenons ensemble les métairies et la région du Jura bernois.

Nous sommes fiers de soutenir et promouvoir la région du Jura bernois.
Vous aussi, découvrez ou redécouvrez ses métairies et auberges de campagne, son parc naturel régional Chasseral et ses produits régionaux labellisés.

Banque Raiffeisen Pierre Pertuis
raiffeisen.ch/pierrepertuis

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DU VOM CHASSERAL

GRUYERE.COM

**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



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

Alpage



LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.