

# MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNES 2023

## BERG- UND LANDGASTHÖFE

### FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS







## FASCINANTES MÉTAIRIES

L'histoire de la cinquantaine de métairies dans le Grand Chasseral remonte au XIV<sup>e</sup> 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 Grand Chasseral geht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Früher dienten sie den zahlreichen Gemeinden in der Umgebung als Sömmerungsgebiet für ihr Vieh. Die Bewohner der Métairies entwickelten dabei spezielle Strategien gegen die harschen klimatischen Bedingungen und die Abgeschlossenheit. 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 Grand Chasseral 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 470 km<sup>2</sup> et rassemble 23 communes (20 dans le canton de Berne et 3 dans le canton de Neuchâtel) engagées pour une deuxième période de dix ans depuis 2022.

Der Regionale Naturpark Chasseral ist eine der speziellen Regionen, welche zu den Schweizer Pärken gehört. Er ist von der Schweizerischen Eidgenossenschaft seit 2012 anerkannt. Der Naturpark Chasseral setzt sich für die nachhaltige Entwicklung der Region ein; die natürlichen Lebensräume, aber auch das reiche kulturelle Erbe sowie die Baudenkmäler der Region sollen erhalten und gefördert werden. Der Naturpark erstreckt sich über ein Gebiet von 47'000 ha und vereint 23 Gemeinden (20 im Kanton Bern und 3 im Kanton Neuenburg), die sich seit 2022 für eine zweite Periode von zehn Jahren verpflichtet haben.

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 23 municipalities (20 in the canton of Bern and 3 in the canton of Neuchâtel) that have all committed to supporting the Park for a second period of 10 years in 2022.



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 «Grand Chasseral 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 "Grand Chasseral Produits du terroir" (Produkte aus dem Grand Chasseral) 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 "Grand Chasseral Produits du terroir" (Grand Chasseral Local Products) or "Neuchâtel Vins et Terroir" (Neuchâtel Wine and Local Products) 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 «Grand Chasseral 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 "Grand Chasseral 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 "Grand Chasseral Produits du Terroir" (Grand Chasseral Local Products) or "Neuchâtel Vins et Terroir" (Neuchâtel Wine and Local Products) 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



# GRAND CHASSERAL

MASSIF DU CHASSERAL - MONT-SUJET - 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 2023 Grand Chasseral - Neuchâtel - Vaud. Guide complet téléchargeable sur [www.grandchasseraltourisme.ch](http://www.grandchasseraltourisme.ch)

Diese Broschüre ist ein Auszug aus dem Berg- und Landgasthöfe Führer 2023 Grand Chasseral - Neuchâtel - Vaud. Kompletter Führer herunterladbar unter [www.grandchasseraltourisme.ch](http://www.grandchasseraltourisme.ch)

This brochure is an extract from the 2023 Grand Chasseral - Neuchâtel - Vaud farm restaurants and country inns guide. The full version of the guide can be downloaded from [www.grandchasseraltourisme.ch](http://www.grandchasseraltourisme.ch)

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

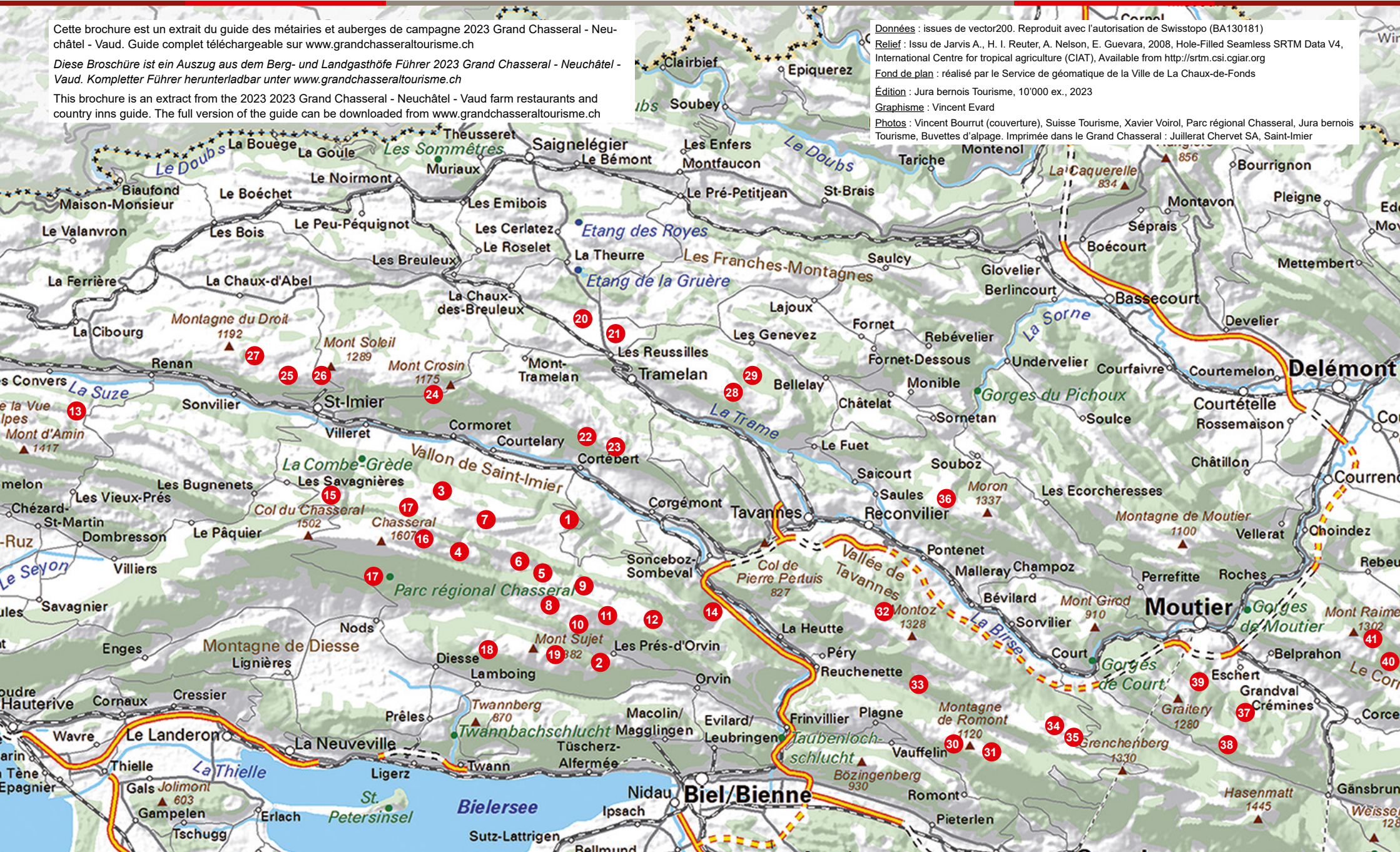
Relief : Issu de Jarvis A., H. I. Reuter, A. Nelson, E. Guevara, 2008, Hole-Filled Seamless SRTM Data V4, International Centre for tropical agriculture (CIAT), Available from <http://srtm.csi.cgiar.org>

Fond de plan : réalisé par le Service de géomatique de la Ville de La Chaux-de-Fonds

Édition : Jura bernois Tourisme, 10'000 ex., 2023

Graphisme : Vincent Evard

Photos : Vincent Bourrut (couverture), Suisse Tourisme, Xavier Voirol, Parc régional Chasseral, Jura bernois Tourisme, Buvettes d'alpage. Imprimée dans le Grand Chasseral : Juillerat Chervet SA, Saint-Imier











# CarPostal, votre partenaire pour vos déplacements au quotidien!



## GRAND CHASSERAL - Massif du Chasseral

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












Cortébert - Famille Léchet - Tél. 032 489 19 24 - Fax 032 489 19 85  
[www.lacuisiniere.ch](http://www.lacuisiniere.ch) - [restaurant@lacuisiniere.ch](mailto:restaurant@lacuisiniere.ch) - [f](#) 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<sup>ème</sup> week-end de juin) / *Ländlerfest (3. Juni-Wochenende) / Country fair* (3<sup>rd</sup> weekend of June)

 di dès 17h / lu et ma  
 hiver se renseigner  
 2 semaines en été  
 + Noël-Nouvel An  
 65  80  
 Cortébert  
 Prés de Cortébert  
 1h30 min. 

### 2 La Bragarde Alt. 992 m.









Les Prés-d'Orvin - Raluca Bucur - Tél. 032 322 49 69 - [restaurant@labragarde.ch](mailto:restaurant@labragarde.ch)  
[www.labragarde.ch](http://www.labragarde.ch) - [f](#) [i](#) La Bragarde  
 Lieu convivial, panorama superbe. Cuisine campagnarde et plats montagnards : fondue dans le pain, tartes flambées, divers röstis, viandes. Jeux extérieurs et intérieur. Places de parc *Freundlicher Ort, herrliches Panorama. Landhausküche und Bergerichte: Fondue im Brot, Flammkuchen, verschiedene Rösti, Fleischgerichte. Spiele für drinnen und draussen. Parkplätze*  
 Friendly place, superb panorama. Country cooking and mountain dishes: fondue in bread, tarts flambées, various röstis, meats. Indoor and outdoor play areas. Parking places  
 Pain, tresse / *Brot, Zopf /* bread, swiss braided bread  
 Week-end à thème / *Themenwochenende /* themed weekends (cf. site web et Facebook)



 me-sa 10h-22h, di 10h-18h  
 lu et ma  
 50  90  
 1 dortoir, 12 lits  
 2 chambres, 3 lits  
 Les Prés-d'Orvin  
 5 min.   
 • ViaBerna n°38 (pied)  
  

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

Courtelay - Famille Kämpf - Tél. 032 944 12 24  
[meuringue@bluewin.ch](mailto:meuringue@bluewin.ch) - [www.metairiedemeuringue.ch](http://www.metairiedemeuringue.ch) - [f](#) 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  
 novembre à mi-mai  
 (selon la météo)  
 30  50  
 Cortébert, Prés de Cortébert  
 2h.   
 • Chemin du Chasseral  
 n°421 (pied)  
 



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

Courtelay - Christelle & Nicolas Krähenbühl - Tél. 032 943 10 34  
[metairie.du.milieu@gmail.com](mailto:metairie.du.milieu@gmail.com) - [f](#) 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)  
 • Chemin du Chasseral  
 n°421 (pied)  
  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<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

- 🕒 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.

Courtelary - Famille Bühler - Tél. été 032 944 12 37 - Tél. hiver 032 944 14 11  
Fondue, assiette froide et jambon - röstis sur commande  
*Käsefondue, kalte Platte und Schinken - Rösti auf Vorbestellung*  
Cheese fondue, cheese with dried meat and ham - röstis (fried potato) upon reservation  
Gentiane / *Enzianschnaps* / 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 🚗+🚗
- Chemin du Chasseral  
n°421 (pied)
- 📶 📶



**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-Oct. (2x10 + 1x4 Pers.)* / Bison meat from own farm. Forest Jump (adventure park). Western huts, 6 x 4 persons (24 beds), tepees 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  
Traditionnelle fête de la Saint-Bison, week-end avec animations et restauration (9 et 10 juin 2023)  
Traditionelles Fest des Saint-Bison, Wochenende mit Unterhaltung und Verpflegung (9. und 10. Juni 2023)  
Traditional Saint-Bison festival, weekend with animations and catering (9 and 10 June 2023)



- 🕒 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 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 röstis (fried potato), ham with röstis  
Vins blancs et rouges du lac de Bienne / *Weiss- und Rotweine vom Bielersee* / White and red wines from the Lake Bienne 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 specialities, 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'Evillard** Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Famille Schenk - Tél. 079 463 75 28 / 079 461 23 96  
www.leubringenberg.ch - mdevillard@mail.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  
lu-ve self service  
dès 6 pers. sur demande
- 🏠 35 🏠 20
- 🚪 1 chambre, 2 lits (d'avril  
à octobre)
- 📍 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, entrecôte, plat bernois, fondue, plat froid  
*Röstispezialitäten, Schinken, Kotelett, Entrecôte, Berner Platte, Fondue, kalte Platten*  
Rösti (fried potato), ham, chops, entrecote, 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](mailto:michele.kiener@gmail.com)  
 Réservation indispensable pour tous les repas. Emplacement intérieur et extérieur disponible à la location avec équipement nécessaire pour fêtes en groupe ou en famille.  
*Für alle Mahlzeiten ist eine Reservierung erforderlich. Innen- und Aussenplätze können mit der nötigen Ausstattung für Gruppen- oder Familienfeste gemietet werden.*  
 Reservations required for all meals. Indoor and outdoor spaces available for hire with equipment for group or family events.



été: mar, me  
 hiver: lu, ma, me  
 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 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 - Famille Emery - Tél. 032 940 15 76 - [metairie.des.planes@gmail.com](mailto:metairie.des.planes@gmail.com)  
[www.metairie-des-planes.ch](http://www.metairie-des-planes.ch) - Métairie des Plânes - [metairie\\_des\\_planes](https://www.instagram.com/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.

- Chemin de la Combe Grède n°427 (pied)

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

Nods - Markus Minder - Tél. 079 516 90 11 - 079 342 35 93  
 Viande grillée, fondue au fromage, assiettes froides  
*Gegrilltes Fleisch, Käsefondue, kalte Platte*  
 Grilled meat, cheese fondue, cold plate  
 Viande séchée et fumée / *Trockenes und geräuchertes Fleisch* / Dried and smoked meat

8h-22h 7/7  
 début novembre à mi-mai  
 30 30  
 1 dortoir, 9 lits  
 Hôtel Chasseral  
 40 min. (Hotel Chasseral)  

- Chasseral-Weissenstein Bike n°44 (VTT)
- Crêtes du Jura n°5 (pied)
- Chemin du Chasseral n°421 (pied)

**17 Métairie de Morat** Alt. 1461 m.

Cormoret - Monsieur Zimmermann - Tél. 032 751 48 22 - [metairie\\_de\\_morat](https://www.instagram.com/metairie_de_morat)  
 Macaronis d'alpage, tartes flambées, fondue, croûte à la raclette, gâteaux, gaufres  
*Äpler Makkaronen, Flammkuchen, Fondue, Raclett-Brot, Kuchen, Waffeln*  
 Macaroni of the Alps, tarts flambées, fondue, raclette crust, cakes, waffles

ve-me dès 11h, soir sur réservation  
 je, 1.10-31.5  
 10 40  
 20 places  
 parking Hôtel Chasseral  
 45 min.

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

Diesse - Claude-Alain et Sylvie Giauque - Tél. 032 315 13 22 -   
[c.giauque@outlook.com](mailto:c.giauque@outlook.com)  
 Fondue, croûte aux champignons, rösti, assiette froide, desserts maison  
*Fondue, Pilzschnitte, Rösti, kalte Platte, hausgemachte Desserts*  
 Fondue, toast with mushroom sauce, rösti, cold plate, homemade desserts  
 Pain, tresse / *Brot, Zopf* / bread, swiss braided bread



lu-je-ve-sa-di 10h-22h  
 ma-me + fin oct.-mi mai  
 max. 20 20-25  
 Diesse  
 1h30 min.

- ViaBerna n°38 (pied)

**19 Bergerie du Bas** Alt. 1282 m.

Lamboing - Josiane Barmaverain - Tél. 026 660 41 12 - 079 627 24 76  
 Jambon rösti, fondue, rösti royal, croûte au fromage, macaroni  
*Schinken-Rösti, Fondue, Königsrösti, Käseschnitte, Makkaroni*  
 Rösti and ham, fondue, royal rösti, melted cheese on toast, macaroni

lu + fin octobre  
 9h-23h  
 20 30  
 Lamboing  
 1h30-2h (sentiers des sculptures)

## 20 Ché Nou - Auberge du Hameau Alt. 1000 m.

Les Reussilles – Sven Simon & Dayana Monot – Tél. 079 602 90 69  
Mijotés façon grand-mère, fondue, röstis, jambon à l'os  
*Geschmortes nach Grossmutter's Art, Fondue, Röstli, Knochenchinken*  
Grandma's stew, fondue, rösti, ham on the bone

- di dès 16h, lu, ma
- me-sa 11h-15h/18h-22h,
- di 11h-16h
- 40 20
- 7 chambres, 15 lits
- Tramelan
- 10-15 min.
- 

## 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 chinoise fraîche à gogo (3 viandes) CHF 38.50,  
fondue au fromage, viande de baby-boeuf, röstis, steak de cheval (CH), cuisine non stop le  
dimanche 11h30-20h  
*Fondue Chinoise à discrétion CHF 28.50, frische Fondue Chinoise à discrétion (3 Fleischsorten)*  
*CHF 38.50, Käsefondue, Jung-Rindfleisch, Röstli, Pferdesteak (CH), Nonstop-Küche am Sonntag*  
*11.30-20 Uhr*  
Fondue chinoise in abundance CHF 28.50, fresh fondue chinoise in abundance (3 meats) CHF  
38.50, cheese fondue, veal, rösti (fried potato), horsemeat (CH), non-stop cooking on Sundays  
11.30am-8pm  
 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

- je
- 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 - hirschyranche@bluewin.ch  
 La Bise de Cortébert  
Restaurant style western. Entrecôte, hamburger maison (viande de l'exploitation selon disponibi-  
lité), barbecue sur réservation (groupes), steak de boeuf sauce Whisky, fondue  
*Restaurant im Westernstil. Entrecote, hausgemachte Hamburger (Bauernhoffleisch nach Verfüg-  
barkeit), Barbecue auf Reservierung (Gruppen), Rindersteak mit Whiskysauce, Fondue*  
Western style restaurant. Entrecote, homemade hamburger (farm meat according to availability),  
barbecue on reservation (groups), beef steak with whisky sauce, 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.
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

## 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, Röstli, Entrecôtes, Kotelett, Fondue, Metzgete. Spezielle Menüs 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.
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

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

Mont-Crosin - Felix Gerber - Tél. 032 944 15 64 - www.chalet-montcrosin.ch  
info@chalet-montcrosin.ch - Hôtel, Restaurant Chalet Mont-Crosin  
Repas à la carte et menu du jour, menus pour sociétés et groupes. Côtelette du Napf-Schwein,  
glaces maison / *Speisekarte und Tagesmenü, Mahlzeiten für Gruppen. Napf-Schwein-Kotelett,*  
*hausgemachte Glacen* / "A la carte" meal and day menu. Special business or group menu.  
Napf-Schwein chop, homemade ice creams  
 Glaces maison et tourte aux noix / *Hausgemachte Glacen und Nusstorte*  
homemade ice creams and walnut pie  
 Tous les derniers dimanches du mois  
*Jeden letzten Sonntag im Monat* / Every last Sunday of the month  
 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)
- ViaBerna n°38 (pied)
- 

## 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)
- Chemin de Mt-Soleil
- n°422 (pied)
- 

## 26 Le Manoir Alt. 1185 m.

Mont-Soleil - Simon Chowdhury - Tél. 032 941 23 77 - @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<sup>er</sup> 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-Über-*  
*raschungsmenü* / 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



- di + lu dès 17h
- 9h-22h30
- 70 50
- 2 chambres, 3 lits
- St-Imier
- 1 min. /
- Jura Bike n°3 (VTT)
- Jura n°7 (vélo)
- ViaBerna n°38 (pied)
- Chemin de Mt-Soleil
- n°422 (pied)
-














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

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60

www.montsoleil.ch - info@montsoleil.ch -  

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

-  di dès 17h
  -  70  70
  -  10 chambres, 26 lits
  -  1 dortoir, 8 lits
  -  St-Imier
  -  35 min. 
  - Jura n°7 (vélo)
  - Jura Bike n°3 (VTT)
  - Chemin de Mt-Soleil n°422 (pied)
-   

**28 Restaurant Bellevue Les Places** Alt. 1120 m.










Tramelan - Marlène Vuilleumier - Tél. 032 487 44 67

www.lesplaces.ch - restaurantlesplaces@gmail.com -  Restaurant Bellevue les places  
Hamburger Prestige et steak (viande de boeuf Wagyu de notre élevage, sur réservation); steak, entrecôte et filet de boeuf, jambon à l'os (de nos montagnes), fondue au fromage, croûte aux fromages + divers menus. Pensez à réserver !

*Prestige-Hamburger und Steak (Wagyu-Rindfleisch aus unserer Zucht, auf Reservation); Rindfleischsteak, -Entrecote und -Filet, Beinschinken (aus unseren Bergen), Käsefondue, Käseschnitte + verschiedene Menüs. Reservierung empfohlen!*

Prestige hamburger and steak (Wagyu beef meat of our farm, upon reservation); beef steak, entrecote and filet, ham of the bone (from our mountains), cheese fondue, melted cheese on toast + various menus. Reservation recommended!



-  horaires variables, se renseigner
  -  30+20+50  100
  -  Tramelan
  -  1h15-1h30 min. 
  - ViaBerna n°38 (pied)
-   

**29 Ranch Bistro** Alt. 1142 m.

Tramelan - Sarah & Carsten Poppe - Tél. 032 487 44 65


www.ranch-bistro.ch - restaurant@scheidegger-ranch.ch -  Scheidegger-Ranch  
Spécialités campagnardes. Fondue et brunch sur réservation. Belle terrasse ensoleillée et place de jeux / *Bauernspezialitäten. Fondue und Brunch auf Reservierung. Schöne sonnige Terrasse und Spielplatz* / Farmers specialities. Fondue and brunch upon reservation. Beautiful sunny terrace and children's play area










-  lu et ma
  -  25  40
  - 30 places
  -  Tramelan, le Fuet
  -  1h 
  - ViaBerna n°38 (pied)
-  

**30 Métairie de Plagne** Alt. 1100 m.

Plagne - Famille Criblez - Tél. 032 525 36 67 - met.plagne@gmail.com  Métairie de Plagne  
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, confitures  
*Apfelsaft, Likör, Weinbrand, Trockenwurst, Konfitüren*  
Apple juice, liqueur, brandy, dry sausage, jams

-  ve-di 11h-18h (soir sur réservation)
  - lu-je
  -  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)
-  

**32 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
-  Bouchoyages octobre-novembre / *Metzgete Oktober-November*  
Butcher's pork platter October-November

-  ma et me
  -  25  25
  -  Malleray, Reconvilier
  -  1h50 min. 
  - Chemin de Montoz n°426 (pied)
-  



**33 Pré-la-Patte** Alt. 1069 m.

Péry - Famille Häring-Junod - Tél. 032 492 19 85 / 079 585 39 91

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. 
-   

## GRAND CHASSERAL - Montoz

### 34 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, entrecôte «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)
- Chemin de Montoz n°426 (pied)

### 35 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)
- Chemin de Montoz n°426 (pied)

## GRAND CHASSERAL - Moron

### 36 Bergerie de Loveresse Alt. 1190 m.

Prés de la Montagne 48 - Famille Voiblet - Tél. 032 492 17 04

info@bergeriedeloveresse.ch - www.bergeriedeloveresse.ch

Fondue, steak de cheval/boeuf, röstis, jambon à l'os, cordon bleu maison. 4 menus à choix sur réservation / *Käsefondue, Pferdesteak, Rindssteak, Rösti, Beinschinken, hausgemachtes Cordon Bleu. 4 Menus zur Auswahl auf Reservation* / Cheese fondue, horse steak, beefsteak, rösti (fried potato), ham of the bone, homemade escalope "cordon bleu". 4 menus to choose from upon reservation

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

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

## GRAND CHASSERAL - Graitery

### 37 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
- Crémines
- Eschert (en hiver)
- 1h. 🕒

## GRAND CHASSERAL - Graitery

### 38 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. 🕒

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

Court - Chez Thérèse et Frédy - Tél. 032 493 27 11 - juragourmand.ch/aubergedugraitery

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

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

## GRAND CHASSERAL - Raimeux

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

Corcelles - Famille Rohrer - Tél. 032 499 99 50 - hkrohler@bluewin.ch

Croûte au fromage, viande de porc de la ferme, boeuf, rösti maison, assiette froide, grande carte de desserts / *Käseschnitten, Schweinefleisch vom Hof, Rindfleisch, hausgemachte Rösti, kalte Platten, grosse Dessertkarte* / Melted cheese on toast, pork meat from the farm, beef, homemade 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
- 40 60
- Corcelles
- 1h15 min. 🕒
- Chemin de Raimeux n°424 (pied)

### 41 Restaurant le Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Famille Freiburghaus - Tél. 032 493 28 07 - 📍 le Signal - 📷 restaurant\_le\_signal 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

- lu-je
- ve 16h à di 17h
- 20 20
- Corcelles (BE)
- 2h30 🕒 Grandval
- Chemin de Raimeux n°424 (pied)



-  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<sup>er</sup> août / 1. August-Veranstaltung / 1<sup>st</sup> August celebrations
-  Manifestations / Veranstaltungen / Events
  - Proche d'un itinéraire Suisse Mobile (moins d'un km)  
Nahe einer Suisse Mobile Route (weniger als 1 km)  
Close to a SwissMobil route (less than 1 km)
-  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.grandchasseraltourisme.ch



**BIENVENUE DANS L'ESPACE DÉCOUVERTE ÉNERGIE**

Deux parcours thématiques  
Une aventure pour petits et grands!

**WILLKOMMEN IM ESPACE DÉCOUVERTE ÉNERGIE**

Zwei erlebnispfade  
Für gross und klein etwas dabei!





Participez  
au concours dès  
maintenant

## Concours

Gagnez l'un des 4 bons restaurants d'une valeur de CHF 100.- pour un repas dans la métairie de votre choix.

### Comment participer ?

C'est très simple. Scannez le QR code ci-contre et remplissez la grille de mots croisés pour trouver le mot mystère. Envoyez votre réponse et vos coordonnées personnelles (nom, prénom, adresse) à l'aide du formulaire d'inscription en ligne.



#### Conditions de participation

Ce concours est gratuit et ouvert à toutes les personnes domiciliées en Suisse, à l'exception des collaborateurs et collaboratrices de Raiffeisen et de La Mobilière. Les gagnants seront avisés personnellement et directement par Jura bernois Tourisme. Tout recours juridique est exclu et aucune correspondance ne sera échangée. Le participant accepte que ses données puissent être utilisées à des fins publicitaires. Une seule participation par personne est acceptée.

#### Banque Raiffeisen Pierre Pertuis

T 032 624 54 54  
raiffeisen.ch/pierrepertuis

#### La Mobilière

Agence générale Moutier-St-Imier  
T 032 494 53 20  
mobiliere.ch/moutier

**RAIFFEISEN** *la Mobilière*



# LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DU VOM CHASSERAL

[GRUYERE.COM](http://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.