



L'ART DE LA DÉGUSTATION!

Bienvenue à l'Hôtel Romantik Bären – votre havre de paix à Dürrenroth, un véritable joyau au cœur du paysage préservé de l'Emmental. Chez nous, le travail n'est pas une simple routine, mais une passion réalisée avec cœur et dévouement. Installez-vous, détendez-vous et laissez-vous choyer de toutes parts.

Discrètement niché dans les douces collines de l'Emmental, Dürrenroth offre une infinité de découvertes. Notre étroite collaboration avec les producteurs de notre village nous permet de vous servir une variété de produits délicieux provenant des environs immédiats. Mirco Schumacher et son équipe de cuisine et de service sont profondément enracinés dans la tradition et la région, et savent que les bonnes choses sont souvent très proches. Ils aiment la diversité, faisant de la cuisine une histoire infinie.

Chez nous, la régionalité, la saisonnalité et une touche de créativité et de modernité sont au premier plan pour vous offrir une expérience culinaire délicieuse. Vivez au « Bären » la parfaite symbiose entre hospitalité, plaisir et histoire – une expérience gastronomique qui restera longtemps gravée dans votre mémoire.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

P.S. : Faites-nous savoir s'il y a quelque chose qui pourrait rendre votre séjour encore plus agréable, afin que aucun désir culinaire ne reste insatisfait.

MENU PLAISIR

Chaque jour, nous vous choyons avec notre menu Bären à 3 plats du jour, que nous serons heureux de vous présenter séparément.

3 PLATS | CHF 70.00

Souhaitez-vous élargir votre menu à 3 plats?
Alors n'hésitez pas à en informer notre équipe de service.
Notre cuisine sera ravie de vous gâter avec des plats supplémentaires de la cuisine du Bären.

LE SAVIEZ-VOUS:

25 % des aliments produits dans l'industrie hôtelière finissent à la poubelle ! C'est pourquoi nous nous efforçons de réduire au maximum la quantité de déchets.

Nous avons adapté les portions typiques de l'Emmental à notre époque. Si vous souhaitez un peu plus, n'hésitez pas à nous le faire savoir, et nous vous préparerons un supplément.



ENTRÉES

- SALADE DE CHOU FRISÉ** *(ve)* 16
Airelles | pomme | sirop d'érable | fromage frais



- SALADE DE DOUCETTE** *(v)* 17
Œuf | croûtons
Avec lard croustillant +2

- TARTARE DE BŒUF DE «HOLZEN ANGUS»** 25/39
Œuf de caille | brioche

- TOMMES AU FOUR** *(v)* 19
Poire | potiron | figue | noix

- ASPIC DE LÉGUMES D'HIVER** 19
Saumon fumé | raifort | chou frise


SOUPE

- SOUPE POTIRON-COCO** *(ve)* 14
Graines de potiron | huile de graines de potiron
Avec sorbet de potiron +3

- SOUPE À L'ORGE** 16
Légumes-racines | Viande séchée de l'Emmental | Fromage de l'Emmental




PLATS PRINCIPAUX

Composez votre plat principal selon vos désirs.

Nous avons une large sélection de plats végétariens et végétaliens. Vous préférez quelque chose avec de la viande ou du poisson? Vous trouverez également quelque chose de convenable ici. Vous pourrez alors choisir votre accompagnement parmi les plats végétariens.

Bon appétit !

VÉGÉTARIEN | VÉGAN

CRÊPES DE POMME DE TERRE (V) 30

Chou rouge | chou de Bruxelles | marrons



RAGOÛT DE LENTILLES (V) 28

Légumes-racines | champignons | pommes de terre



LAITUE BRAISÉE (V) 30

Pomme de terre de montagne | betterave rouge | oignon



PÂTES MAISON (V) 32

Pousses de fleurs | potiron | airelles | truffe



RISOTTO À LA BETTERAVE (V) 32

Mascarpone | chou frisé | fromage de chèvre | panais



(V) plat végétarien

(V) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

FILET DE SANDRE DES ALPES | MOUSSE DE FENOUIL ET AGRUMES 44



SAUMON DES ALPES SUISSES | SAVOIE
EN PÂTE FEUILLETÉE, SAUCE MOUTARDE 46



PROVENANT DES PRÉS

PRALINÉ DE SANGLIER | JUS ÉPICÉ 42



FILET DE BOEUF EMMENTAL | JUS AUX HERBES 58



CORDON BLEU DE VEAU ROULÉ | CRÈME AIGRE | HERBES 47



DEUX FAÇONS DE CANARD DE DÜRRENROTH
CUISSÉS AU VIN ROUGE ET POITRINE À L'ORANGE 56



BRISKET DE WAGYU D'ERISWIL | SAUCE BBQ 49



Tout est clair? Sinon, notre équipe de service se fera un plaisir de vous aider.



CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES

68 PAR PERSONNE

1er plat servi avec des frites | légumes | sauce béarnaise
2ème plat servi avec risotto aux betteraves | mascarpone | carottes violettes



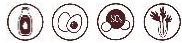
TOMAHAWK DE WAGYU D'ERISWIL

UNIQUEMENT EN PRÉCOMMANDE

À PARTIR DE 2 PERSONNES
AVEC CHIMICHURRI
DÉCOUPÉ À TABLE

80 PAR PERSONNE

Servi avec des frites | légumes | sauce béarnaise



TENTATION SUCRÉE

STRUDEL AUX POMMES 16

Crème | sauce vanille | glace à la vanille



PARFAIT AU CROQUANT DE CACAHUËTES 15

Sauce au chocolat | Fruits au rhum



VERMICELLES 14

Meringues | crème



NESSELRODE 16

Vermicelles | glace à la vanille | meringues | crème



TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICES 14

Orange



CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS 15

Amandes | espresso | mandarine



CAFÉ GLACÉ «BÄREN» REMUÉ 13

Glace moka maison | meringues | coulis



TENTATION SALÉE

SÉLECTION DE FROMAGES DU CHARIOT À FROMAGES À VOTRE GOÛT | À 12
AVEC FROMAGES DE
«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»



GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET Citron | Prune | Mandarine | Chocolat



GLACE Moka | Vanille | Cannelle



5.50 PAR BOULE

1.50 SUPPLÉMENT DE CRÈME

Tous les prix comprennent la TVA.



DÉCLARATION

Dans la mesure où nos produits ne sont pas indiqués quant à leur origine sur notre carte, ils proviennent à 100% de la Suisse. Dans la mesure du possible, nous commandons des produits de la RÉGION. Pour les plats à base de poissons d'eau douce, nous n'utilisons que du poisson suisse. Les poissons de mer proviennent de la pêche sauvage et de labels durables.

NOS FOURNISSEURS

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS	Fromagerie Kämpfer Dürrenroth Fromage Mauerhofer Sumiswald Jumiversum Vechigen
VIANDE & SES PRODUITS	Boucherie du village «Feinichoscht.ch» Schlüchter Dürrenroth Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken Jumiversum Vechigen Andrin Eichelberger Élevage de Wagyu à Eriswil Oliver Grossenbacher Éleveur de canards à Dürrenroth «Holzen Fleisch» Ennetbürgen Mérat Viandes & Comestibles Bern
PAIN & PÂTISSERIES	Lehmann Beck Dürrenroth Barbara Schütz Meibach Boulangerie Lienhard Huttwil Pistor Rothenburg Pain à la bière: Andy Wuzella Production propre Bären Dürrenroth Déguster sans gluten: Barbara Steffen Hünibach Forster Früchte & Gemüse AG
LÉGUMES	Mühle Kleeb Rüegsbach
MUSLI & TRESSE – FARINE	Fideco Murten Pistor Rothenburg
COMESTIBLES	Fideco Murten Mérat Bern Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken
POISSON	

Faites-nous savoir s'il y a quelque chose qui pourrait rendre votre séjour plus agréable, de sorte que vos désirs culinaires ne restent pas insatisfaits. Nos employés sont là pour vous informer sur les ingrédients de nos plats pouvant déclencher des allergies et/ou des intolérances.

ALLERGÈNES

Votre bien-être nous tient à cœur. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions. La liste ci-dessous montre les allergènes contenus dans nos plats.

-  Gluten
-  Soja
-  Lait
-  Œuf
-  Moutarde
-  Fruits à coque
-  Sulfites
-  Sésame
-  Poisson
-  Crustacés
-  Mollusques
-  Céleri
-  Arachides
-  Lupin



LE TEAM

Anja Hügli | Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger | Patrick Wiedmer
Leona Pavlisova | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Rita Horak | Natalie Schmid
... vos professionnels du service
Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anina Maria Walther
les jeunes sauvages qui apprennent

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Michal Brokes | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk
Franziska Binde
... les connaisseurs du four et du poêle
Dominik Kunz | Sarah Donnelly | Sara Hobi | Vanessa Heilmann
les jeunes sauvages qui apprennent

Anda Cerdic | Vincenza Mastrangelo | Justyna Kozakiewicz | Halyna Vashchuk
... beaucoup de mains travailleuses (Office)

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi | Melinda Pinzenik
Tanja Sarimanian | Kinga Szücs | Nadine Todorovic | Hansruedi Stäger
... les professionnels du maintien de la valeur
Heidi Bütschi | Pascale Christen
les jeunes sauvages qui apprennent

Chantal Lüthi | Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tatjana Lüscher | Tim Lerch
Daniel Salzmann
... les professionnels de votre bureau
Marius Kobel | Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser
les jeunes sauvages qui apprennent

