



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.

SEMAINE MARINE 17.-25.01.25

Pour permettre à nos apprentis en cuisine et en service d'explorer toute la richesse de leur formation, nous choisissons délibérément de ne pas proposer de spécialités régionales pendant la Semaine Marine. À la place, nous nous consacrons entièrement aux délices issus des profondeurs des eaux salées, afin de mettre en pratique les connaissances théoriques. Attendez-vous à des soles entières préparées et filettées directement à table, du bar en croûte de sel, des scampis flambés, du calamar, des huîtres fraîches, des moules, ainsi qu'à des variations variées de poissons de mer.

Laissez-vous envoûter par les trésors culinaires des océans et savourez des créations extraordinaires dans l'ambiance historique unique du Bären Dürrenroth.

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

HUÎTRES FRAÎCHES GILLARDEAU
Citron | salicorne | vinaigrette

4.50 / PIÈCE



SALADE DE DOUCETTE 

17

Œuf | croûtons

Avec lard croustillant

+2



TARTARE DE BŒUF DE «HOLZEN ANGUS»
Œuf de caille | brioche

25/39



TATAKI DE THON

24

Avocat | soja | wasabi | sésame



CARPACCIO D'ESTURGEON DE FRUTIGEN

26

Caviar Oona | crème aigre | vanille | pomme de terre

Avec 10g de caviar supplémentaire

+20



COQUILLES SAINT-JACQUES

25

Barbe de moine | crustacés | caviar de truite



SOUPE

VELOUTÉ DE CRUSTACÉS

21

Homard | piment



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

RAGOÛT DE LENTILLES ^(ve) 28
Légumes-racines | champignons | pommes de terre



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

^(ve) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

MOULES ET FRITES | SAUCE AU VIN BLANC 36



SOLE ENTIÈRE «COLBERT» FILETÉE À TABLE 58

Pommes de terre vapeur | épinards



FILET DE DORADE ROYALE | SAUCE MOUSSELINE AU VIN BLANC 42

Riz Venere | légumes



CABILLAUD | SAUCE MISO 49

Légumes au wok | nouilles de riz



PROVENANT DES PRÉS

FILET DE BOEUF EMMENTAL | JUS AUX HERBES 58

Frites | légumes



CORDON BLEU DE VEAU ROULÉ | CRÈME AIGRE | HERBES 47

Frites | légumes



BRISKET DE WAGYU D'ERISWIL | SAUCE BBQ 49

Frites | légumes



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



BAR EN CROÛTE DE SEL

À PARTIR DE 2 PERSONNES

69 PAR PERSONNE

Servi avec sauce beurre blanc | pommes de terre vapeur | épinards



TOMAHAWK DE WAGYU D'ERISWIL

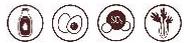
UNIQUEMENT EN PRÉCOMMANDE

À PARTIR DE 2 PERSONNES

80 PAR PERSONNE

AVEC CHIMICHURRI
DÉCOUPÉ À TABLE

Servi avec des frites | légumes | sauce béarnaise



TENTATION SUCRÉE

STRUDEL AUX POMMES Crème sauce vanille glace à la vanille	16
	
PARFAIT AU CROQUANT DE CACAHUËTES Sauce au chocolat Fruits au rhum	15
	
VERMICELLES Meringues crème	14
	
NESSELRODE Vermicelles glace à la vanille meringues crème	16
	
TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICES Orange	14
	
CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS Amandes espresso mandarine	15
	
CAFÉ GLACÉ «BÄREN» REMUÉ Glace moka maison meringues coulis	13
	



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 | 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

