



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

- TERRINE DE FROMAGE FRAIS À L'AIL DES OURS**  17
Morilles | Jeune poireau | Salade verte
 
- SALADE DE PRINTEMPS**  15
Œuf | Concombre | Chou | Oignon
   
- TARTARE DE BŒUF DE «HOLZEN ANGUS»** 25/39
Ail des ours | Brioche | Jaune d'œuf
     
- CHICORÉE À L'ORANGE SOUS VIDE**  16
Chou kale | Grenade | Pignons de pin
 
- TRUITE FUMÉE D'EBERSECKEN** 19
Betterave | Raifort | Orge | Radis | Lait ribot
  

SOUPE

- VELOUTÉ D'AIL DES OURS**  14
Feuilleté | Ricotta | Oignon rouge
   
- SOUPE DE POISSON DE MICHAL** 16
Légumes racines | Poivron | Quenelles
   



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

POMMES DE TERRE D'ALBULA (V) 29

Ail des ours | Crème aigre | Légumes racines | Lentilles



CHOU-FLEUR RÔTI (ve) 32

Citron | Pois chiches | Curcuma



RISOTTO À L'AIL DES OURS (ve) 35

Fromage | Morilles | Jeune poireau



PÂTES MAISON (V) 30

Épinards | Tomates séchées | Belper Knolle | Crème



CÉLERI RÔTI (V) 32

Légumes racines | Épinards | Lentilles



(V) plat végétarien

(ve) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

FILET DE SANDRE DE HEIMISWIL | SAUCE AUX CÂPRES 46



SAUMON DES ALPES SUISSES | ESPUMA AU SAFRAN 47



PROVENANT DES PRÉS

SUPRÊME DE POULET LAQUÉ AU SÉSAME ET SOJA | SAUCE MISO 42



FILET DE BŒUF DE L'EMMENTAL | CONFIT D'OIGNON ROUGE 58



CORDON BLEU DE VEAU ROULÉ | CRÈME AIGRE À L'AIL DES OURS 47



STEAK DE VEAU | SAUCE CRÉMEUSE AUX MORILLES 54



HACHÉ DE WAGYU D'ERISWIL
SAUCE BBQ ET CRÈME AIGRE À L'AIL DES OURS 49



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

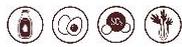


CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES

68 PAR PERSONNE

1^{er} plat servi avec frites | Légumes | Béarnaise à l'ail des ours
2^e plat servi avec risotto à l'ail des ours | Fromage | Morilles



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

PARFAIT AUX MERINGUES Pépite de chocolat Sauce à la fève tonka	16
	
CRÈME AU JUS DE POMME Red Love pomme Tuile au miel	14
	
VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT Orange	17
	
CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS Vermicelles glace à la vanille meringues crème	15
	
CAFÉ GLACÉ «BÄREN» Glace moka maison Meringues Coulis	13
	



TENTATION SALÉE

ASSIETTE DE FROMAGES –
AVEC DES FROMAGES DE :
«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»

16



GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET Citron | Prune | Mandarine | Chocolat



GLACE Moka | Vanille



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 | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Natalie Schmid
| Sarah Zbinden

... vos professionnels du service

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther

les jeunes sauvages qui apprennent

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Michal Brokes | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk
Franziska Binde | Lea Näpfli

... les connaisseurs du four et du poêle

Dominik Kunz | 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 | Hansruedi Stäger

... les professionnels du maintien de la valeur

Heidi Bütschi | Pascale Christen

les jeunes sauvages qui apprennent

Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tim Lerch | Daniel Salzmann | Julia Eder

... les professionnels de votre bureau

Marius Kobel | Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser

les jeunes sauvages qui apprennent

