

PROPOSITIONS



L'ART DE SAVOURER

"Il n'y a probablement rien de plus insensé au monde que de donner une mauvaise nourriture quand on pourrait en donner une meilleure."

Cette citation de "Ueli le Fermier" de Jeremias Gotthelf est le principe directeur et l'inspiration de la cuisine du Bären.

Nos suggestions de menus proposent des plats traditionnels et créatifs, ainsi que des options végétariennes et copieuses, préparées avec des ingrédients régionaux de haute qualité.

Régionalité, saisonnalité, et une touche de créativité et de modernité font de l'expérience culinaire au Bären un moment mémorable, combinant hospitalité, goût et histoire.

L'ÉQUIPE DE LA CUISINE

Notre équipe de cuisine est attachée à la fois à la tradition et à la région. Ils savent que les bonnes choses sont souvent proches, mais ils ne se ferment pas à la diversité, qui rend la cuisine une histoire sans fin.

DE LA RÉGION SUR LA PLATTE

Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons en ingrédients dans la région. Nous accordons une grande importance à la préparation de plats de saison et, dans la mesure du possible, à l'utilisation de produits suisses.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS - FROMAGERIE KÄMPFER DÜRRENROTH

Depuis 2001, Urs Kämpfer est maître fromager dans la laiterie du village. La fromagerie est notamment connue pour son fromage Mammouth, que vous retrouverez dans notre délicieux Cordon Bleu.

VIANDE – FEINICHOSCHT.CH BOUCHERIE SCHLÜCHTER DÜRRENROTH

Nous avons la chance de pouvoir nous approvisionner en viande principalement chez le "boucher du village". Dans l'Apéritif Emmental, vous trouverez les délicieuses saucisses Chnebel et Znüni, fabriquées directement dans notre village par le boucher.

PAIN PAYSANNE – BARBARA SCHÜTZ DÜRRENROTH

Nos paniers de pain sont remplis de délicieux pain de ferme cuit au four à bois, préparé chaque semaine avec amour par Barbara Schütz.

FARINE - LE MOULIN KLEEB RÜEGSBACH

Le grain transformé au Moulin KleeB provient de fermes voisines. Seules des matières premières naturelles sont utilisées, produisant des produits sains et digestes de la plus haute qualité. L'équipe du moulin partage volontiers son savoir et propose des cours de pâtisserie pour tous. Notre tresse au lard faite maison est préparée avec la farine du Moulin KleeB.

VOTRE EVENT – NOTRE PASSION

Si vous cherchez une occasion de célébrer, nous sommes heureux de vous aider à en trouver une. Qu'il s'agisse d'un baptême, d'un événement d'entreprise, d'un mariage, d'un anniversaire ou d'une réunion de famille, nous sommes là pour vous et organiserons votre repas. Laissez-vous conseiller lors d'une consultation pour adapter le menu selon vos souhaits.



REPAS

APÉRO D'EMMENTAL

Morceaux d'Emmental Dürrenroth affiné
Saucisses Chnebel et Znüni | Légumes marinés
Pain au lard fait maison
8.50 / personne

TARTE FLAMBÉE DU FOUR À PIERRE (AU CHOIX)

- Lard | poireaux | fromage
- Saumon fumé | tomates cocktail | cresson

19.00 / Tarte flambée | pour environ 3 personnes

FLÔTES FEUILLETÉES VARIÉES

De la boulangerie Lehmann
5.50 / personne

OLIVES MÉLANGÉES

5.00 / personne

ANTIPASTI

Mozzarella de bufflonne de Schangnau | Focaccia
5.50 / personne

BÂTONNETS DE LÉGUMES

Quark aux herbes
5.50 / personne

APÉRITIF FEUERRING | APÉRO RICHE (SELON LA MÉTÉO)

Blinis cuits au four | Crème aigre | Légumes grillés
Filet de truite sur tranches de pommes de terre
Mini-burgers aux oignons caramélisés
Brochettes de poulet
Pruneaux enrobés de lard
Carottes flambées avec croûte de noix
Champignons au fromage frais aux herbes
Soupe de saison

3 composantes 18 | 5 composantes 27 | 7 composantes 39



BOISSONS

APÉRITIF MAISON

Vin mousseux de groseille de Dürrenroth

10.50 | verre

55.00 | bouteille

BÄREN SPRITZ

Prosecco avec Crodino et Orangina

13.00 | verre

VIN MAISON BÄREN

Chardonnay du Valais | Niklaus Wittwer

49.00 | bouteille

BUFFET DE ICE TEA

13.00 | litre

POUR LA SAISON FROIDE

PUNCH MAISON

13.00 | litre

VIN CHAUD

28.00 | litre

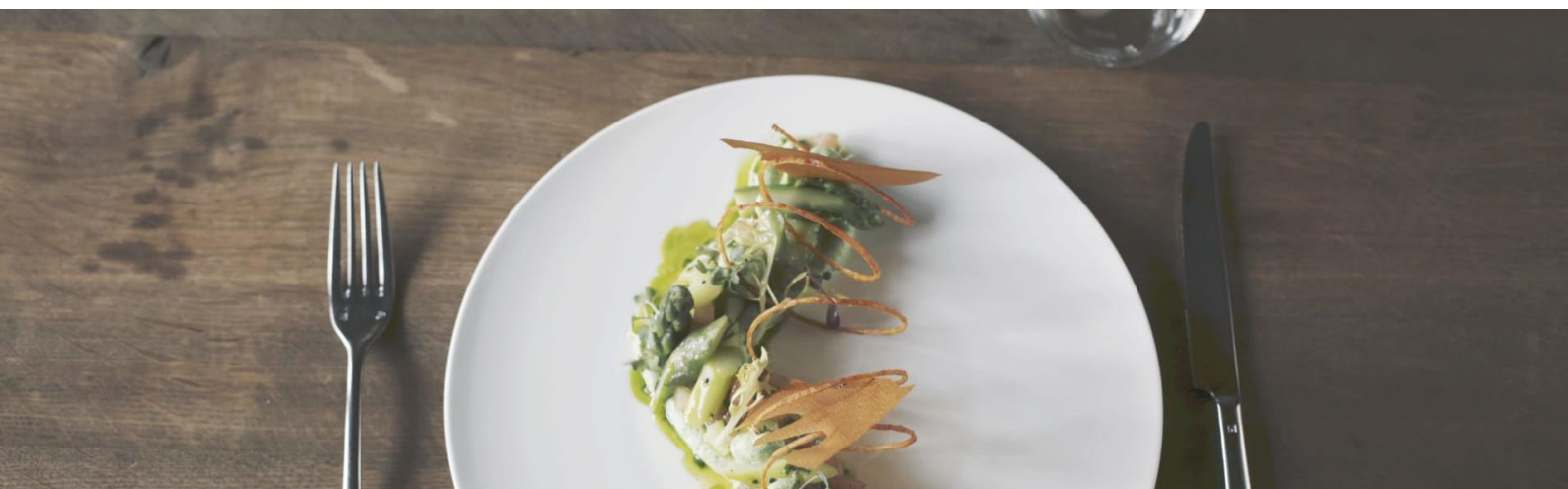
CIDRE CHAUD

21.00 | litre



ENTRÉE

SALADE VERTE DE SAISON	12
SALADE MÉLANGÉE	14
SUPPLÉMENTS:	
▪ Croûtons de colza	1
▪ Graines	1
▪ Champignons grillés	2
▪ Œuf haché	2
▪ Fromage local	3
▪ Viande séchée	4
▪ Bacon croustillant	3
VINAIGRETTE:	
▪ French	
▪ Vinaigrette maison	
▪ Italienne	
▪ Vinaigrette de saison	
TARTARE DE BŒUF ÉPICÉ Légumes marinés Fromage Belper Knolle Brioche	24
TARTARE DE TRUITE FUMÉE Cornichons Crumble de pain de seigle Radis	18
TARTARE D'AUBERGINE Poivrons Nid de salade Fromage de chèvre	16
BONBON DE SAUMON FUMÉ ET SANDRE Safran Lentilles beluga Carottes	19
RAVIOLIS AU CHÈVRE ET TOMATES SÉCHÉES Petits pois Parmesan	19
TERRINE DE POULET Carottes Quinoa de l'Emmental Dip aux herbes	15
TERRINE DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES Carpaccio de betterave Crumble de noix Mayonnaise au safran	16



SOUPES

SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE
avec Mousse de Bacon 12

SOUPE DE TOMATES À LA CRÈME DE GIN 11
(Gin du Gartenhotels)

SUPPLÉMENTS:

- Croûtons 1
- Graines 1

BOUILLON DE LÉGUMES DE SAISON 11

- Printemps - Asperges et pommes de terre
- Été - Dés de tomates
- Automne - Champignons
- Hiver - Brunoise de légumes racines

BOUILLON DE BŒUF AUX LÉGUMES BRUNOISE 13

SUPPLÉMENTS:

- Flan d' oeufs 1.50
- Flädli (lamelles de crêpes) 2
- Lanières de viande bouillie 3
- Sherry 3
- Cognac 3



PLAT PRINCIPAL

RÔTI DE PORC Jus de prune avec Vieille Prune	36
FILET DE PORC EN CROÛTE DE BACON Sauce à la moutarde	42
FILET DE BŒUF Chimichurri	57
RÔTI DE BŒUF BRAISÉ	38
DISPONIBLE EN DUO AVEC FILET DE BŒUF	49
ÉPAULE DE VEAU Sauce au raifort	39
CARRÉ DE VEAU AUX HERBES Sauce crémeuse aux champignons	57
JOUES DE BŒUF BRAISÉES Sauce au vin rouge	38
SUPRÊME DE POULET FERMIER Sauce aux tomates séchées	42
CORDON BLEU DE VEAU	48

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre
- Gratin de pommes de terre
- Pommes de terre salées
- Riz aux légumes
- Spätzli (petites pâtes à l'œuf)
- Triangle de polenta
- Épeautre au safran de Dürrenroth

ACCOPAGNEMENTS DES LÉGUMES

- Légumes de saison
- Légumes racines
- Tomates au four
- Légumes grillés



BUFFET DE DESSERT «EMMENTAL»

(à partir de 25 personnes)

À composer selon vos préférences:

- Mousse aux baies sauvages
- Flan caramel
- Tiramisu
- Brownies
- Gâteau à la crème
- Meringues
- Mille-feuille
- Panna Cotta
- Mousse au chocolat
- Beignets aux pommes avec sauce vanille
- Crème brûlée au Baileys

3 composantes 12 | 5 composantes 18 | 8 composantes 24

DESSERTS À L'ASSIETTE

CAFÉ GLACÉ 3 13
Coulis de moka | meringue | glace

MERINGUES 12
Crème fouettée | glace vanille | fruits

VARIATION DE CHOCOLAT 18
Sorbet | gâteau | mousse

CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS 15
Sorbet | fruits

CHOUX À LA CRÈME 16
Crème pâtissière | fruits | glace

PARFAIT AUX MERINGUES 14
Compote | pistaches | tuile

COUPE DANEMARK 12
Glace vanille | crème fouettée | sauce au chocolat

GÂTEAU

Prix sur demande

CANDYBAR

Skittles | Smarties | Haribos | Noix caramélisées | Guimauves | Sucettes
150.00



PETIT DÉJEUNER

BUFFET DE PETIT DÉJEUNER RÉGIONALE

Beurre | confiture faites à la maison | Birchermüesli
Flocons et Müesli de Moulin Klee à Rüegsbach
Charcuterie de Dürrenroth | spécialité de fromage et yaourt
Salade de fruits | pain | tresse | croissants
Café | lait | variations de thé | jus de fruits
Œufs brouillés | saumon fumé

32 par personne

DÉVELOPPER POUR BRUNCH AVEC:

Rösti | saucisse chipolata
Jambon fumé chaud
Pâtisseries
Saucisses blanches & moutarde sucrée

6
6
6
5

PETIT DÉJEUNER



AUTOOUR DE VOTRE FÊTE

VIDÉOPROJECTEUR & ÉCRAN
CHF 50.00.

DÉCORATION

Nappes blanches, serviettes et bougies chauffe-plat incluses. Nous fournissons 2-3 menus par table gratuitement. Chandeliers et bougies disponibles sur demande (avec frais supplémentaires).

FEU D'ARTIFICE

Les feux d'artifice, bougies flottantes et cierges magiques ne sont pas autorisés.

FOTOBOX
CHF 299.00

TABLE POUR CADEAUX

Veuillez nous informer si vous souhaitez une table à cadeaux supplémentaire dans la salle.

GÂTEAU DE MARIAGE

Nous serons heureux de servir le gâteau de mariage de votre pâtissier préféré, moyennant des frais de service de CHF 5.50 par personne.

INFORMATIONS

Veuillez nous fournir le programme exact de votre célébration afin que nous puissions planifier l'horaire avec vous.

MUSIQUE

À partir de 23h00, le volume de la musique doit être fortement réduit dans les basses (maximum 80 dB dans la zone du buffet), et les fenêtres doivent rester fermées. Pour les groupes de musique, nous acceptons un maximum de deux musiciens. Un piano à queue est disponible gratuitement dans la salle. Les amplificateurs et enceintes ne sont pas fournis.

CAVE VOUTÉE

Pour CHF 300.00, vous pouvez louer notre cave voutée à la maison d'hôtes Kreuz pour terminer votre fête en toute harmonie. Nous vous demandons également de respecter le calme de nos invités et d'ajuster le volume de la musique en conséquence.

VOISINAGE

Après 22h00, veuillez respecter le calme de nos voisins et des clients de l'hôtel en modérant les conversations dans les espaces extérieurs.

SUPPLÉMENT NUIT

Après 00h30, nous facturons CHF 200.00 par heure.

SERVICE APRÈS-FÊTE

CHF 10.00 par personne

ORGANISATION

Veuillez prendre rendez-vous avec nous avant la fête pour finaliser la planification détaillée de votre célébration.

PARKING

Environ 20 places dans le parking souterrain sont disponibles pour les invités séjournant à l'hôtel, et 20 autres places se trouvent à 150 m à gauche de la place du village en direction de la Chipfhalde. Les places de parking devant le Bären sont payantes. Pour les arrivées en autocar, veuillez nous en informer à l'avance. Nous vous prions de garer l'autocar à la gare de Dürrenroth. Un plan d'arrivée séparé peut être fourni sur demande.

À SAVOIR



SPIRITUEUX

Veillez nous informer si vos invités peuvent commander des spiritueux à vos frais ou s'ils doivent les payer eux-mêmes.

HOUSSES DE CHAISES

Nous serons heureux de vous organiser des housses de chaises pour votre événement spécial dans notre salle "Belle Epoque" sur demande. (Prix selon le choix des housses)

TABLES DANS LA SALLE "BELLE EPOQUE"

- Tables rondes : Ø 160 cm pour 8 personnes | Ø 200 cm pour 10 personnes
- Disposition des tables carrées : En U | En bloc | Tables individuelles

PLAN DE TABLE

Veillez nous fournir votre plan de table une semaine avant votre mariage.

IMPRÉVUS

En cas d'imprévus durant la fête, nous chercherons une solution avec vous dans la mesure du possible.

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Merci de nous informer une semaine avant l'événement du nombre de végétariens, végétaliens et personnes allergiques parmi vos invités.

VIN

Si vous souhaitez apporter votre propre vin ou spiritueux, nous facturons un droit de bouchon :

- CHF 35.00 par bouteille de vin (0.75l)
- CHF 70.00 par bouteille de spiritueux (0.70l)

CHAMBRES

Pour les groupes de banquet, nous pouvons mettre à disposition jusqu'à 8 chambres au tarif de groupe pour les nuitées.



BLUMENINSEL HUTTWIL

Monika & Simon Ingold
Fiechtenstrasse 5
4950 Huttwil
062 962 12 47
info@blumeninsel.ch
www.blumeninsel.ch

Vous êtes libre pour la décoration de la salle.
Nous recommandons le partenaire de Bären Dürrenroth
avec le team doué de floristes

BÄCKEREI-CONFISERIE-GLACERIE LIENHART

Brunnenplatz 12
4950 Huttwil
062 962 10 79
info@baeckerei-lienhard.ch
www.baeckerei-lienhard.ch

ART DE FEU ET DU CHEVAL ALLEGRIA

Raffael Nyffenegger
Feuer- und Reitkunst Allegria
Lehnweg 34
4704 Niederbipp
info@feuerundreitkunst.ch
www.feuerundreitkunst.ch

MAGICIEN

Mike Morgana
056 470 90 80
info@mike-morgana.ch
www.mike-morgana.ch

LES CONTACTS



TRADITIONNELLES ET VOS DÉSIRES

L'équipe de cuisine, cuisine naturellement et volontiers des plats comme des rôtis entiers, du Château Briand ou un poisson entier à votre demande.

VIN DU CAVE DE VIN HISTORIQUE

Un lieu aussi unique qu'impressionnant : la cave voûtée historique sous le « Bären ».

De la première gorgée au "Verre d'adieu", des délices particuliers du vaste monde du vin européen y sont entreposés pour vous.

Nous vous remettons volontiers notre carte des vins actuelle, mais nous pouvons également organiser votre vin préféré.

Nous nous réjouissons de vous avoir comme l'hôte chez nous

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

