



## 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

<b>TERRINE DE FROMAGE FRAIS À HERBES</b> 	17
Morilles   Jeune poireau   Salade verte	
 	
<b>SALADE DE PRINTEMPS</b> 	15
Œuf   Concombre   Chou   Oignon	
   	
<b>TARTARE DE BŒUF DE «HOLZEN ANGUS»</b>	25/39
Herbes   Brioche   Jaune d'œuf	
     	
<b>CHICORÉE À L'ORANGE SOUS VIDE</b> 	16
Chou kale   Grenade   Pignons de pin	
 	
<b>TRUITE FUMÉE D'EBERSECKEN</b>	19
Betterave   Raifort   Orge   Radis   Lait ribot	
  	

# SOUPE

<b>VELOUTÉ DES HERBES</b> 	14
Feuilleté   Ricotta   Oignon rouge	
   	
<b>SOUPE DE POISSON DE MICHAL</b>	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 <sup>(V)</sup> 29  
Herbes | Crème aigre | Légumes racines | Lentilles



CHOU-FLEUR RÔTI <sup>(Ve)</sup> 32  
Citron | Pois chiches | Curcuma



RISOTTO À HERBES <sup>(Ve)</sup> 35  
Fromage | Morilles | Jeune poireau



PÂTES MAISON <sup>(V)</sup> 30  
Épinards | Tomates séchées | Belper Knolle | Crème



CÉLERI RÔTI <sup>(V)</sup> 32  
Légumes racines | Épinards | Lentilles



<sup>(V)</sup> plat végétarien

<sup>(Ve)</sup> 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 HERBES 47



STEAK DE VEAU | SAUCE CRÉMEUSE AUX MORILLES 54



BOULETTE DE VIANDE HACHÉE  
SAUCE BBQ ET CRÈME AIGRE À HERBES 49



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

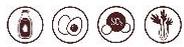


# CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES

68 PAR PERSONNE

1<sup>er</sup> plat servi avec frites | Légumes | Béarnaise à l'ail des ours  
2<sup>e</sup> plat servi avec risotto à herbes | Fromage | Morilles



# TENTATION SUCRÉE

**PARFAIT AUX MERINGUES** 16  
Pépite de chocolat | Sauce à la fève tonka



**CRÈME AU JUS DE POMME** 14  
Red Love pomme | Tuile au miel



**VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT** 17  
Orange



**CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS** 15  
Vermicelles | glace à la vanille | meringues | crème



**CAFÉ GLACÉ «BÄREN»** 13  
Glace moka maison | Meringues | Coulis



# TENTATION SALÉE

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

16



# GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET      Citron | Prune | Pomme-mélisse | Chocolat



GLACE      Mokka | 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
LÉGUMES	Forster Früchte & Gemüse AG
MUSLI & TRESSE – FARINE	Mühle Kleeb Rüegsbach
COMESTIBLES	Fideco Murten   Pistor Rothenburg
POISSON	Fideco Murten   Mérat Bern   Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken

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 | Cyrill Henke | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof |  
Natalie Schmid | Melanie Heiniger | Domenico Bloise | Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz  
*... vos professionnels du service*  
Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Michal Brokeš | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk  
Nedko Sashev | Franziska Binde | Lea Näpflin  
*... les connaisseurs du four et du poêle*  
Dominik Kunz | Vanessa Heilmann | Sara Hobi  
*...les jeunes sauvages qui apprennent*

Anda Cerdic | Vincenza Mastrangelo | Halyna Vashchuk | Edina Palkó  
*... 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*

