



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. L'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

- CARPACCIO DE TOMATES ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE SCHANGNAU**  17
Sorbet au basilic | cresson | chips de parmesan | pignons de pin
 
- SALADE DE FENOUIL**  15
Gel de citron vert | betterave pommée | orange | grenade
 
- TARTARE DE BŒUF DE «HOLZEN ANGUS»** 25/39
Herbes | brioche | crème au jaune d'œuf
     
- VIANDE BOUILLI DE BLACK ANGUS D'AFFOLTERN** 18
Légumes-racines | crème de cresson et persil
   
- TRUITE D'EBERSECKER MARINÉ** 19
Frisée | concombre | radis | purée de petits pois
  

SOUPE

- SOUPE DE VIN BLANC AU RIESLING**  14
Huile de ciboulette | croûtons
   
- CONSOMMÉ DE BŒUF** 17
Ravioli de bœuf braisés
     



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

GALETTES DE POMMES DE TERRE (V) 32
Mayonnaise au safran | tapenade d'olives | crumble au dukkah | salad aux herbes



AUBERGINE CUITE AU FOUR (Ve) 32
Houmous | poivrons | menthe



RISOTTO AU CHOU-FLEUR (V) 32
Chou-fleur grillé | gel de citron | thym citron



PÂTES MAISON (V) 32
Épinards | tomates séchées | belper knolle | crème



RAVIOLI AU FROMAGE FRAIS (V) 34
Tomate | basilic | espuma de parmesan



(V) plat végétarien

(Ve) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

FILET DE SANDRE DE HEIMISWIL | SAUCE AUX CÂPRES 46



SAUMON DES ALPES SUISSES CONFIT | ŒUFS DE SAUMON 49



PROVENANT DES PRÉS

SUPRÊME DE PINTADE AU BEURRE AUX HERBES 47



FILET DE BŒUF DE L'EMMENTAL | JUS 58



CORDON BLEU DE VEAU ROULÉ | CRÈME AIGRE À HERBES 47



ENTRECÔTE « STRINDBERG ART » 49



BOULETTE DE VIANDE BLACK ANGUS HACHÉE
SAUCE BBQ ET CRÈME AIGRE À HERBES 39



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

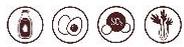


CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES

68 PAR PERSONNE

1^{er} plat accompagné de frites | légumes | béarnaise à l'ail des ours
2^e plat accompagné de risotto de chou-fleur | gel de citron | thym citron



TENTATION SUCRÉE

VACHERIN 16
Fraise | vanille | meringues


LAVA CAKE 18
Ananas grillé | houppe | glace à la crème acidulée


MILLE-FEUILLE À LA CRÈME 14
Crème | baies


CHEESECAKE AU CARMEL *(ve)* 15
Amande | baies


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 | Fraise | Pomme-mélisse | Chocolat | Ananas-basilic



GLACE Mokka | Vanille | Sel Caramel



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

Cyrill Henke | Andreas Wuzella | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Natalie Schmid | Melanie Heiniger | Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz

... vos professionnels du service

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther

les jeunes sauvages qui apprennent

Cyrill Hirt | Michal Brokeš | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk

Tobias Levi | Nedko Sashev | Franziska Binde | Lea Näpflin

... les connaisseurs du four et du poêle

Vanessa Heilmann | Ali Jafari

...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

Kinga Szücs | Heidi Bütschi | Hansruedi Stäger

... les professionnels du maintien de la valeur

Pascale Christen

les jeunes sauvages qui apprennent

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

... les professionnels de votre bureau

Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser

les jeunes sauvages qui apprennent

