

# 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  
10.50 / 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

52.00 | bouteille

## BUFFET DE ICE TEA

13.00 | litre

## POUR LA SAISON FROIDE

## PUNCH MAISON

13.00 | litre

## VIN CHAUD

28.00 | litre

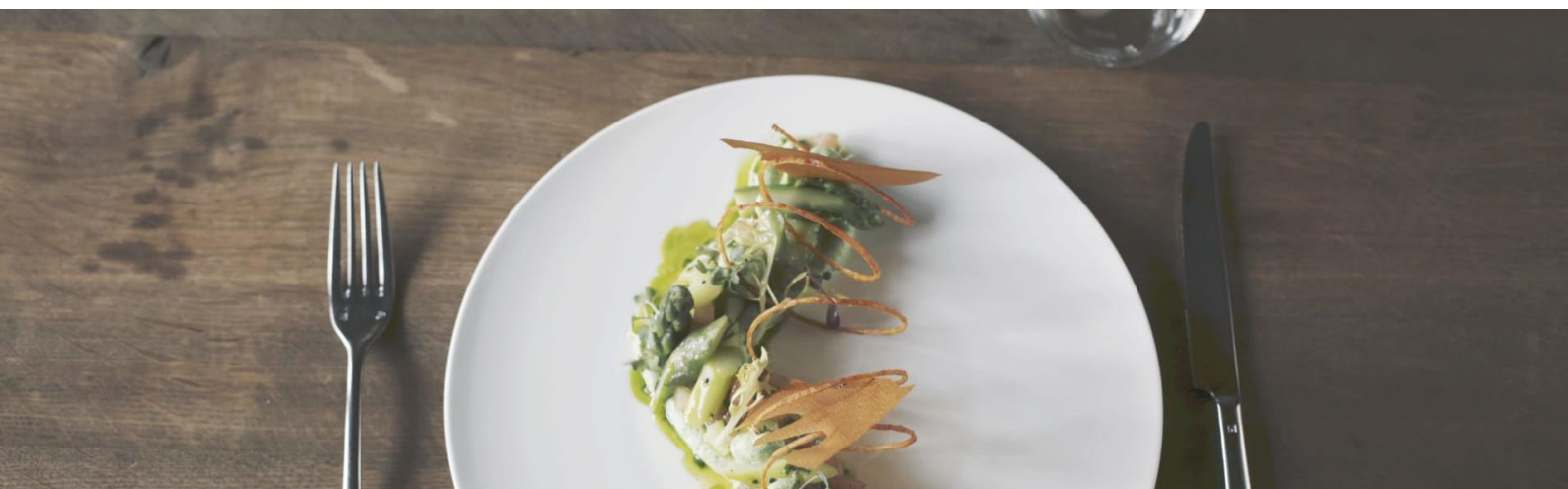
## CIDRE CHAUD

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<br>Légumes marinés   Fromage Belper Knolle   Brioche                             | 24 |
| TARTARE DE TRUITE FUMÉE<br>Cornichons   Crumble de pain de seigle   Radis                              | 18 |
| TARTARE D'AUBERGINE<br>Poivrons   Nid de salade   Fromage de chèvre                                    | 16 |
| BONBON DE SAUMON FUMÉ ET SANDRE<br>Safran   Lentilles beluga   Carottes                                | 19 |
| RAVIOLIS AU CHÈVRE ET TOMATES SÉCHÉES<br>Petits pois   Parmesan                                        | 19 |
| TERRINE DE POULET<br>Carottes   Quinoa de l'Emmental   Dip aux herbes                                  | 15 |
| TERRINE DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES<br>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

VIANDE ET POISSON

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

## 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.



## BLÜTENHANDWERK

Anita Wicki  
Stadthausstrasse 8  
4950 Huttwil  
062 962 37 22  
info@blueten-handwerk.ch  
[www.blueten-handwerk.ch](http://www.blueten-handwerk.ch)

Vous êtes libre pour la décoration de la salle.

## BÄCKEREI-CONFISERIE-GLACERIE LIENHART

Brunnenplatz 12  
4950 Huttwil  
062 962 10 79  
info@baeckerei-lienhardt.ch  
[www.baeckerei-lienhardt.ch](http://www.baeckerei-lienhardt.ch)

## ART DE FEU ET DU CHEVAL ALLEGRIA

Raffael Nyffenegger  
Feuer- und Reitkunst Allegria  
Lehnweg 34  
4704 Niederbipp  
info@feuerundreitkunst.ch  
[www.feuerundreitkunst.ch](http://www.feuerundreitkunst.ch)

## MAGICIEN

Mike Morgana  
056 470 90 80  
info@mike-morgana.ch  
[www.mike-morgana.ch](http://www.mike-morgana.ch)

## FOTOBOX

Patrice Grünig  
Hauptstrasse 13  
4628 Wolfwil SO  
079 927 32 39  
[www.hochzeitsfotograf-mittelland.ch](http://www.hochzeitsfotograf-mittelland.ch)  
CHF 395.00 – Disponibilité sur demande

## CÉRAMONIEUSE ET OFFICIANTE DE MARIAGE

Helen Pfaff  
078 695 64 80  
info@helenpfaff.ch  
[www.helenpfaff.ch](http://www.helenpfaff.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*

