



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 Bedahn*

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 CERF	22
Enrobage aux noisettes du Piémont Gelée d'airelles Mayonnaise aux champignons toast	
    	
SALADE D'AUTOMNE	15
Raisins courge marinée noix canneberges	
    	
TARTARE DE BŒUF «HOLZEN ANGUS»	25/39
Aïoli brioche crème de jaune d'œuf légumes au vinaigre maison	
     	
SALADE MÂCHE	16
Œuf haché Croûtons	
Lard croustillant en supplément	+2
    	
TARTELETTES AU CHOU-RAVE ET MOUSSE DE TRUITE FUMÉE	19
Wasabi perles de vinaigre balsamique huile aux ciboulettes	
    	

SOUPE

SOUPE AU ROTI POTRON ET À LA NOIX DE COCO Ⓜ	14
Graines e courge huile de graines de courge	
  	
CONSOMMÉ DE GIBIER	17
Ravioli aux chanterelles et à la ricotta cresson	
   	



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

ASSIETTE D'AUTOMNE (v)

33

Châtaignes | chou rouge | choux de bruxelles | poires au vin rouge
Airelles | spätzli | pattinson



RISOTTO AUX CÈPES (v)

29

Chips de topinambour | mélange de fromage maison



CROSTINI AUX FÈVES (v)

29

Poire au vin rouge | champignon | poireau



RAVIOLI AUX CHANTERELLES (v)

34

Ricotta | tomates cerises | jus de figues



(v) plat végétarien

(ve) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

FILET DE SANDRE DE HEIMISWIL À LA SAUCE AUX MOUTARDE DE DIJON 46



DUO DE FILETS DE TRUITE AUX BEURRE BLANC 48



PROVENANT DES PRÉS

FILET DE BŒUF À LA SAUCE AU POIVRE 58



CORDON BLEU ROULÉ DE VEAU
AUX MAYONNAISE AUX CHAMPIGNONS 47



GALETTE DE SANGLIER À LA SAUCE AUX GIROLLES 39



ENTRECÔTE DE CERF AUX JUS GIBIER À L'ARONIA 52



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



TRANCHÉE À TABLE

CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES

68 PAR PERSONNE

1^{er} accompagné de frites | légumes | béarnaise à l'ail des ours
2^{er} accompagné de risotto aux cèpes | chips de topinambour



SELLE DE CHEVREUIL

À PARTIR DE 2 PERSONNES

69 PRO PERSON

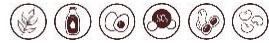
1^{er} accompagné de chou rouge | choux de Bruxelles | spätzli
2^{er} accompagné de risotto aux cèpes | chips de topinambour



TENTATION SUCRÉE

VACHERIN

Glace à la Fraise | Glace à la vanille | meringues



16

TARTE TATIN AUX POMMES

Glace à la vanille | hippe | crème



17

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET CACAHUÈTES (ve)

Sorbet au chocolat | crème de cacahuète | coulis fruité à la sauge



15

VERMICELLE

Meringue | crème | garniture aux fruits



14

COUPE NESSELRODE

Glace à la vanille | crumble | meringue | crème



15

CAFÉ GLACÉ «BÄREN»

Glace moka maison | meringues | coulis



13



TENTATION SALÉE

ASSIETTE DE FROMAGES –

16

AVEC DES FROMAGES DE:

«DORFKÄSEREI KÄMPFER» | «FROMAGE MAUERHOFER» | «JUMI»



GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET citron | potiron | chocolat | prunes



GLACE Moka | vanille | cannelle



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

PAIN & PÂTISSERIES Mérat Viandes & Comestibles Bern
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

Eveline Flückiger | Daniel Salzmann | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz

... vos professionnels du service

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther

les jeunes sauvages qui apprennent

Cyrill Hirt | Michal Brokeš | Tobias Levi | Anna Greub | Greg Wedrzyk | Franziska Binde | Halyna Vashchuk

... les connaisseurs du four et du poêle

Vanessa Heilmann | Ali Jafari | Jonathan Widmer | Pascal Heiniger

...les jeunes sauvages qui apprennent

Anda Cerdic | Vincenza Mastrangelo | Oksana Nosur

... 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 | Noa Bohn | Rongtiwa Saengkham

... les jeunes sauvages qui apprennent

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

... les professionnels de votre bureau

Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser | Sarah Shaker | Natalie Schmid

... les jeunes sauvages qui apprennent

