



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 « MOSTBRÖCKLI » DE BŒUF SUISSE 21
Marinade aux noisettes du Piémont | gelée d'airelles
Mayonnaise aux champignons | salade de doucette



SALADE DE CHOU VERT ET DE CANNEBERGES (ve) 15
Raisins | betteraves rouges | noix | canneberge | vinaigrette balsamique



SALADE DOUCETTE (v) 16
Œuf haché | croûtons
Lard croustillant en supplément +2



TOMME CUITE AU FOUR (ve) 19
Purée de mandarines | salade d'hiver | vinaigrette à la mandarine



SOUPE

SOUPE D'ORGE (v) 14
« Mostbröckli » en supplément +2



BOUILLON DE BOEUF 15
Crêpes aux herbes



(v) plat végétarien

(ve) plat végan



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

GNOCCHI AUX BETTERAVES ROUGES (V) 32
Espuma au parmesan | Chips de chou frisé | à la crème



RAVIOLIS À LA CHOUCROUTE (Vg) 32
Tofu fumé | chou de Milan | oignons grillés | à la crème



PÂTES AUX TRUFFES MAISON (V) 35
Truffe locale



RISOTTO AU VIN BLANC (V) 29
Paille de poireau | chips de betterave rouge



POMMES DE TERRE DE ALBULA BRAISÉES 32
„MULBERRY BEAUTY“ (Vg)
Lentilles brunes | légumes d'hiver rôtis | jus aux noisettes
Compote de pommes et d'oignons



(V) plat végétarien

(Vg) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

FILET DE SANDRE DE HEIMISWIL À LA SAUCE AUX MOUTARDE DE DIJON 48



OMBLE CHEVALIER CONFIT AU SAUCE BEURRE BLANC 46



PROVENANT DES PRÉS

DUO DE CANARD DE DÜRRENROTH AU JUS D'ORANGE 49



FILET DE BŒUF À LA SAUCE CRÈME AU POIVRE 58



CORDON BLEU ROULÉ DE VEAU AUX MAYONNAISE AUX HERBES 47



GALETTE DE SANGLIER À LA SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS 39



ENTRECÔTE DE BŒUF AUX JUS 52



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



PRÉPARÉ | TRANCHÉ | FLAMBÉ À LA TABLE

CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES | TRANCHÉ À LA TABLE

68 PAR PERSONNE

1^{er} accompagné de frites | légumes | béarnaise à la Bären
2^{er} Risotto au vin blanc



SELLE DE CHEVREUIL

À PARTIR DE 2 PERSONNES | TRANCHÉ À LA TABLE

69 PAR PERSONNE

1^{er} accompagné de gnocchi aux betteraves rouges
2^{er} Risotto au vin blanc



TARTARE DE BŒUF «HOLZEN ANGUS»

PRÉPARÉ À LA TABLE

25/39 PAR PERSONNE

90g/180g

Aïoli | brioche | crème au jaune d'œuf | légumes au vinaigre faits maison



CRÊPES SUZETTE

FLAMBÉ À LA TABLE

23 PAR PERSONNE

Glace à la vanille | sauce d'orange | Grand Marnier



TENTATION SUCRÉE

PARFAIT AUX POMMES CUITES (V) 16
Tranche Ragusa | sauce au chocolat | croquant aux noix



MOUSSE AU BAILEYS (V) 17
Glace à la vanille | tuile | crème | pistaches



PANNA COTTA AU PAIN D'ÉPICES ET AU CHIA (V) 15
Compote de prunes | amandes grillées



VERMICELLE (V) 14
Meringue | crème | garniture aux fruits



COUPE NESSELRODE (V) 15
Glace à la vanille | vermicelle | meringue | crème



CAFÉ GLACÉ «BÄREN» (V) 13
Glace moka maison | meringues | coulis



(V) plat végétarien

(V) plat végan



TENTATION SALÉE

ASSIETTE DE FROMAGES – (V)

16

AVEC DES FROMAGES DE:

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



GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET citron | orange | chocolat | prunes (Ve)



GLACE moka | vanille | cannelle (V)



5.50 PAR BOULE

1.50 SUPPLÉMENT DE CRÈME

Tous les prix comprennent la TVA.

(V) plat végétarien

(Ve) plat végan



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 Kleeß 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

Daniel Salzmann | Eveline Flückiger | 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 | 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 | Lisa Moser | Anke Sandor

... les professionnels de votre bureau

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

... les jeunes sauvages qui apprennent

