



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 73.00

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

- SALADE DE PRINTEMPS** 16
Tomates cerises | oignons nouveaux | pleurotes du panicaut | vinaigrette maison



- OMBLE CHEVALIER FUMÉ MAISON** 19
Crème de raifort | huile à l'aneth | concombre

- TARTARE DE BOEUF „HOLZEN ANGUS“
MARINÉ À TABLE** 26/39
Légumes au vinaigre | olives | basilic | crème de jaune d'œuf

- BURRATA À L'AIL DES OURS ET LÉGUMES DE PRINTEMPS** (V) 18
Jeune poireau | jeunes pousses d'épinard | carotte | ciboulette

- SALADE DE CHOU - RAVE ET POMME** (V) 17
Poireau de printemps | tofu au gingembre rôti


SOUPE

- VELOUTÉ MOUSSEUX À L'AIL DES OURS** (V) 15
Crème aigre | croûtons

- CONSOMMÉ DE BOEUF** 16
Brunoise de légumes | lanières de crêpes aux herbes


(V) plat végétarien

(V) plat végan



PLATS PRINCIPAUX

Composez votre plat principal selon vos envies.

Nous avons une large sélection de plats végétariens et végétaliens. Préférez-vous quelque chose avec de la viande ou du poisson? Vous trouverez également une option adaptée. Vous pourrez alors choisir votre accompagnement parmi les plats végétariens.

Bon appétit !

VÉGÉTARIEN | VÉGAN

PÂTES PRINTANIÈRES MAISON (V)	32
Pois courgettes tomates cerises oignons rôtis	
	
RISOTTO À L'AIL DES OURS (V) SUR DEMANDE (Ve)	32
Fromage frais de chèvre croquant aux noisettes cerfeuil	
	
POÊLÉE DE CORNE DE GÂTES (Ve)	32
Jeune poireau carottes jus aux herbes tomates séchées	
	
RAVIOLI AU CITRON (V)	32
Ricotta beurre à la sauge chips de parmesan	
	
GNOCCCHIS À L'ORTIE	32
Jeunes pousses d'épinard noisettes torréfiées Belper Knolle	
	
CHOU - FLEUR RÔTI	32
Lentilles de montagne huile aux herbes mousse de betterave	
	

(V) plat végétarien

(Ve) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

TRUITE D'EBERSECKEN ÉMULSION CITRON ET HERBES 44



SANDRE | GREMOLATA CÂPRES-POMME-OLIVE | TOMATES SÉCHÉES 47



PROVENANT DES PRÉS

ROULADE DE BŒUF WAGYU 49
AVEC LARD | CORNICHONS ET MOUTARDE



FILET DE BOEUF À L'EMMENTAL JUS AUX HERBES 59



CORDON BLEU DE VEAU MAYONNAISE À L'AIL DES OURS 48



CARRÉ D'AGNEAU ROSÉ JUS AU THYM 49



CUISSE DE LAPIN DE DÜRRENROTH 43
BRAISÉE DANS LE BOUILLON AU CUMIN DES PRÉS



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



CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES | TRANCHÉ À LA TABLE

68 PAR PERSONNE

1er plat servi avec frites | légumes | Sc. Béarnaise

2ieme plat servi avec risotto à l'ail des ours | champignon | mini carotte | poireau



TENTATION SUCRÉE

DÉCLINAISON DE RHUBARBE (V) 16
Compote de rhubarbe | meringue | sorbet à la rhubarbe | coulis de rhubarbe



PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE (Ve) 15
Baies de bois | croquant aux amandes | menthe



GÂTEAU AU CAROTTES (V) 16
Carottes | amandes | cerises | servi avec sorbet ou glace au choix



CAFÉ GLACÉ «BÄREN» (V) 14
Glace au moka maison | meringue | coulis



(V) plat végétarien

(Ve) plat végan



TENTATION SALÉE

ASSIETTE DE FROMAGES - (V)

16

AVEC DES FROMAGES DE:

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



GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET Citron | rhubarbe | ananas-basilic | fraise | chocolat



GLACE Moka | vanille | caramel salé



5.50 PAR BOULE

1.50 SUPPLÉMENT DE CRÈME

Tous les prix comprennent la TVA.

(V) plat végétarien

(V2) 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 Kleeb Rüeßbach
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 | Jean Claude Grand | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof | Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz | Romain Viguier | Emilia Sliwinski | Rafael Mennig

... vos professionnels du service

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther

... les jeunes sauvages qui apprennent

Cyryll Hirt | Michal Brokeš | Anna Greub | Greg Wedrzyk | Pasquale Maybaum | Thora Rey |

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 | Hansruedi Stäger

... les professionnels du maintien de la valeur

Pascale Christen | Noa Bohn | Rongtiwa Saengkham

... les jeunes sauvages qui apprennent

Tim Lerch | Ramona Sommer | 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

