



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 À FEUILLES PANACHÉE (V) noix et noix de cajou grillées framboises vinaigrette aux myrtilles   	16
TERRINE DE LÉGUMES TIÈDE (V) salade frisée 	21
TARTARE DE BOEUF „HOLZEN ANGUS“ MARINÉ À TABLE légumes au vinaigre olives basilic crème de jaune d'œuf    	26/39
MOUSSE DE TOMATES ET BURRATA AVEC CROSTINI (V) tomate burrata roquette   	19
CONCOMBRE MARINÉ SUR LIT DE BETTERAVES ROUGES ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS (V) aneth  	17

SOUPE

CRÈME D'ASPERGES MOUSSELINE (V) cerfeuil croûtons   	15
CONSOMMÉ DE BOEUF brunoise de légumes ciboulette 	16

(V) plat végétarien
(Vg) plat végan



PLATS PRINCIPAUX

Nos plats principaux sont servis avec un accompagnement soigneusement sélectionné. Ces associations ont été choisies avec soin afin que les plats soient harmonieux, équilibrés et préparés avec le plus grand soin avant d'être servis.

Bien entendu, nos accompagnements restent modulables : si vous souhaitez un changement, nous nous ferons un plaisir d'adapter votre plat à vos goûts dans la mesure du possible.

Bon appétit !

VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Tous les plats végétariens/végétaliens peuvent également vous être servis en entrée

PÂTES MAISON (V) 32
feta | olives | tomates cerises



RISOTTO AU PERSIL ET AUX PLEUROTES GRILLÉS (V) 29
pesto à la tomate et à l'ail



GNOCCHI À LA BETTERAVE ROUGE ET AU PERSIL AVEC SAUCE BLANCHE AU BASILIC (V) 29



RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE 29
chips de fromage d'Emmental | roquette frite (V)



FLAN DE COURGETTES SUR PURÉE DE CÉLERI | BROCOLI ACCOMPAGNÉ D'UN JUS FRUITÉ À LA GRENADE 32



RAVIOLI AU RICOTTA ET D'ASPERGES 33
EN MOUSSE D'ASPERGES



(V) plat végétarien

(V) plat végan



PROVENANT DE L'EAU

MÉDAILLONS DE SAUMON SOUS COUVERTE D'ANETH 48
concombres marinés | timbal de riz sauvage



SANDRE POÊLÉ CÔTÉ PEAU 48
beurre au citron vert | risotto au safran



PROVENANT DES PRÉS

POULARDE DE MAÏS "SUPRÊME" FARCI 42
sauce à la crème de piments | polenta à l'orange



FILET DE BOEUF À L'EMMENTAL 61
jus aux herbes



CORDON BLEU DE VEAU 50



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHES 56
sauces au miel et à l'origan | peperonata | pommes risolées



FILET MIGNON DE PORC RÔTI | CROÛTE AUX HERBES 42
cassoulet de haricots | gâteau aux pommes de terre



ENTERCÔTE DE BŒUF GRILLÉE 52
beurre aux herbes | frites de patates douces



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 du marché | sc. Béarnaise
2ieme plat servi avec risotto au persil | mini carotte | Belper Knolle



TENTATION SUCRÉE

CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLAT BLANC (V) 16
RAGOÛT DE FRUITS DES BOIS
pesto sucré à la menthe



BAIES FRAÎCHES GRATINÉES À LA SABAYON 14
AU CITRON ET À LA VANILLE (V)



TIRAMISU AUX FRAISES (V) 15
éclats d'amandes | accompagnés d'un sorbet ou d'une glace au choix



DUO DE L'ORANGE (V) 16
crème à l'orange | parfait à l'orange et à la menthe | coulis de fruits



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 | chocolat
fraise et vinaigre balsamique | daiquiri à la fraise



GLACE

moka | vanille | caramel salé



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 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

Daniel Salzmann | Jean Claude Grand | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof
Ben Hamouda | Justyna Kozakiewicz | Emilia Sliwinski | Katja Himmel

... vos professionnels du service

Laura Bichsel | Alina Lüthi | Anyna Maria Walther

... les jeunes sauvages qui apprennent

Cyryll Hirt | Michal Brokeš | Anna Lisa Greub | Pasquale Maybaum | Thora Rey

Franziska Binde | Halyna Vashchuk | Rafael Mennig

... les connaisseurs du four et du poêle

Vanessa Heilmann | Ali Jafari | Jonathan Widmer | Pascal Heiniger

... les jeunes sauvages qui apprennent

Anda Cerdic | Oksana Nosur | Hadas Medhanie

... beaucoup de mains travailleuses (Office)

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi

Kinga Szücs | Luzia Stöckli | 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 | Natalie Schmid | Lisa Moser

Antonia Lötscher | Rafael Mennig | Anke Sandor

... les professionnels de votre bureau

Menea Zaugg | Elena Broggi | Elena Blaser | Sarah Shaker

... les jeunes sauvages qui apprennent

