



L'ART DE SAVOURER

Bienvenue au Romantik Hôtel Bären – votre havre de paix à Dürrenroth, un véritable joyau au cœur du paysage préservé de l'Emmental. Ici, le travail n'est pas fait à la chaîne, mais avec cœur et dévotion. Prenez place, détendez-vous et laissez-vous dorloter.

Discrètement nichée 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 proposer une multitude de produits délicieux de la région immédiate. L'équipe de cuisine et de service du Bären est profondément ancrée dans la tradition et la région, sachant que le meilleur se trouve souvent tout près. Ils chérissent la diversité qui fait de la cuisine une histoire sans fin.

Au Bären, la régionalité, la saisonnalité, la créativité et la modernité sont au premier plan pour vous offrir une expérience gastronomique. Découvrez la symbiose parfaite entre hospitalité, plaisir et histoire au «Bären» – une expérience culinaire dont vous vous souviendrez longtemps.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

P.S.: N'hésitez pas à nous faire savoir s'il y a quelque chose qui pourrait rendre votre séjour encore plus agréable, afin qu'aucun souhait culinaire ne reste insatisfait.





MENU GASTRONOMIQUE

Jour après jour, nous vous régalons avec notre menu Bären 3 plats du jour, que nous vous présentons volontiers séparément.

MENU 3 PLATS | CHF 75.00

Souhaitez-vous étendre votre menu 3 plats?
N'hésitez pas à en informer notre équipe de service. Notre cuisine se fera un plaisir de vous régaler avec des plats supplémentaires de la cuisine du Bären.

LE SAVIEZ-VOUS:

25% des aliments produits dans l'hôtellerie finissent à la poubelle!
C'est pourquoi nous nous efforçons de réduire les déchets au maximum.

Nous avons adapté les portions typiques de l'Emmental aux habitudes d'aujourd'hui. Si vous en souhaitez un peu plus, n'hésitez pas à nous le faire savoir et nous vous préparerons un supplément.



ENTRÉES

SALADE DE MÂCHE (V)	16
Œuf Haché Croûtons	
Avec du lard croustillant en plus	+2
 	
TARTARE DE BŒUF «HOLZEN ANGUS»	25/39
Aioli Brioche Crème de Jaune d'Œuf Légumes Marinés Maison	
    	
CARPACCIO DE CERF	24
Roquette Fromage Râpé Croustillant de Noix Vinaigrette aux Airelles	
 	
TERRINE DE GIBIER LOCAL	22
Gelée d'Airelles Crème au Genèvre	
 	
VARIATION DE BETTERAVE (Ve)	17
Déclinaison de betterave Filets d'orange Crème d'amande	
	
SALADE AUTOMNALE (Ve)	16
Chou Frisé Raisins Courge Marinée Noix	
	

SOUPE

SOUPE DE COURGE À LA NOIX DE COCO (Ve)	14
Graines de Courge Huile de Graines de Courge	
	
CONSOMMÉ DE GIBIER	16
Ravioli aux Champignons Livèche	
 	

(V) plat végétarien
(Ve) plat végane



PLATS PRINCIPAUX

Nos plats principaux sont servis avec un accompagnement soigneusement choisi. Ces combinaisons sont délibérément choisies pour que les plats arrivent dans l'assiette de façon harmonieuse, équilibrée et soigneusement préparée.

Bien entendu, nos accompagnements restent flexibles:
Si vous souhaitez une modification, nous adapterons votre plat individuellement dans la mesure du possible.

Bon appétit!

VÉGÉTARIEN | VÉGANE

Tous les plats végétariens/véganes sont également disponibles en entrée.

ASSIETTE D'AUTOMNE (V) 33

Marrons | Chou Rouge | Choux de Bruxelles | Poire au Vin Rouge | Airelles | Spätzli



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (V) oder (Ve) 29

Topinambur-Chips | Mélange de Fromages Maison



PÂTES D'AUTOMNE (V) oder (Ve) 32

Courge | Salsifis | Belper Knolle



GNOCCHI DE COURGE (V) 29

Chips de Fromage Emmental | Beurre de Sauge | Pesto aux Noix



POMME DE TERRE MULBERRY FARCIE (Ve) 29

Crème d'Aubergines Fumées | Croûte au Sésame | Légumes Courge Hokkaido



(V) plat végétarien

(Ve) plat végane



DES EAUX

TRUITE SAUMONÉE 47
Sauce Crème à la Moutarde de Dijon | Risotto au Vin Blanc | Brocoli



FILET DE TRUITE AU BEURRE BLANC 48
Écrasé de Pomme de Terre Albula (Désirée) | Côte de Bette



DES PRÉS

ÉMINCÉ DE CERF 58
Légumes d'Automne | Gratin de Pommes de Terre Albula



FILET DE BŒUF EMMENTAL 61
Jus d'Aronia | Risotto aux Champignons | Légumes du Marché



CORDON BLEU DE VEAU 50
Pommes Frites | Légumes du Marché



ESCALOPE DE DOS DE CHEVREUIL 47
Sauce Crème de Gibier | Légumes d'Automne | Spätzli



Des questions? Notre équipe de service se fera un plaisir de vous aider.



CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES | DÉCOUPÉ À TABLE AU RESTAURANT 68 PAR PERSONNE

1er Plat servi avec Pommes Frites | Légumes du Marché | Béarnaise Bären

2e Plat servi avec Risotto aux Champignons | Chips de Topinambour



SELLE DE CHEVREUIL

À PARTIR DE 2 PERSONNES | DÉCOUPÉ À TABLE AU RESTAURANT 72 PAR PERSONNE

1er Plat — Chou Rouge | Choux de Bruxelles | Spätzli

2e Plat — Risotto aux Champignons | Chips de Topinambour



DOUCE TENTATION

CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS (V) 16
Ragoût de Poires & Sorbet | Pralin de Noisettes



VERMICELLES (V) 14
Meringue | Crème | Garniture de Fruits



COUPE NESSELRODE (V) 16
Glace à la Vanille | Vermicelles | Meringue | Crème | Garniture de Fruits



GÂTEAU CHOCOLAT-NOIX (V) 15
Sorbet au Chocolat | Crème aux Noix



CAFÉ GLACÉ DES BÄREN (V) 14
Glace Moka Maison | Meringue | Coulis



(V) plat végétarien
(V) plat végane



TENTATION SALÉE

PLATEAU DE FROMAGES *(V)*

16

AVEC DES FROMAGES DE

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



GLACES & SORBETS MAISON

SORBET

Citron | Courge | Prune | Chocolat Blanc | Chocolat Noir



GLACE

Moka | Vanille | Cannelle



CHF 5.50 PAR BOULE

1.50 SUPPLÉMENT CRÈME

Tous les prix sont TVA incluse.

(V) plat végétarien

(V) plat végane





DÉCLARATION

Dans la mesure où nos produits ne portent pas d'indication d'origine sur notre carte, ils sont issus à 100% de Suisse. Dans la mesure du possible, nous commandons des produits de la RÉGION. Pour les plats à base de poissons d'eau douce, nous utilisons si possible du poisson suisse (Sandre = Europe). Les poissons de mer proviennent de la pêche sauvage et de labels durables.

NOS FOURNISSEURS

FROMAGE & PRODUITS LAITIERS	Käserei Kämpfer
Dürrenroth Fromage Mauerhofer Sumiswald	
VIANDE & CHARCUTERIE	Jumiversum Vechigen Dorfmetzg «Feinichoscht.ch» Schlüchter Dürrenroth Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken Jumiversum Vechigen Andrin Eichelberger WAGYU-Zucht Eriswil «Holzen Fleisch» Ennetbürgen Mérat Viandes & Comestibles Bern
PAIN & PÂTISSERIE	Lehmann Beck Dürrenroth Barbara Schütz Meibach Bäckerei Lienhard Huttwil Pistor Rothenburg Pain à la bière: Andy Wuzella, production maison Bären Dürrenroth Plaisir sans gluten: Barbara Steffen Hünibach
LÉGUMES	Forster Früchte & Légumes AG
MÛESLI & TRESSE – FARINE	Mühle Kleeb Rüegsbach
COMESTIBLES	Fideco Murten Pistor Rothenburg
POISSON	Fideco Murten Ambeilers Heimiswil Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken

N'hésitez pas à nous faire savoir s'il y a quelque chose qui pourrait rendre votre séjour encore plus agréable, afin qu'aucun souhait culinaire ne reste insatisfait. Notre personnel vous informera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer 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 indique les allergènes contenus dans nos plats.

-  Gluten
-  Soja
-  Lait
-  Œuf
-  Moutarde
-  Fruits à Coque | Noix
-  Sulfites | Dioxyde de Soufre
-  Sésame
-  Poisson
-  Crustées
-  Mollusques
-  Céleri
-  Arachides
-  Lupin



NOTRE ÉQUIPE

Daniel Salzmann | Jean Claude Grand | Eveline Flückiger | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof
Ben Hamouda | Melanie Bernhard | Justyna Kozakiewicz | Katja Himmel
... Vos Professionnels du Service

Alina Lüthi | Anya Maria Walther | Eva Bütschi | Jason Schrag
... les jeunes apprentis

Michal Brokeš | Anna Lisa Greub | Alexandru Stefan | Gabor Romhanyi | Thora Rey
Franziska Binde | Halyna Vashchuk
... les expérimentés aux fourneaux

Ali Jafari | Jonathan Widmer | Pascal Heiniger | Johanna Bärtschi
... les jeunes apprentis

Anda Cerdic | Oksana Nosur | Hadas Medhanie | Veronika Berta-Kovács
...tant de mains dévouées au bureau

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi
Kinga Szücs | Luzia Stöckli | Hansruedi Stäger
... Vos Professionnels de l'Entretien

Noa Bohn | Rongtiwa Saengkham | Janina Jordi
... les jeunes apprentis

Tim Lerch | Ramona Sommer | Nadine Niederhauser | Menea Zaugg | Natalie Schmid
Antonia Lötscher | Anke Sandor
... Vos Professionnels de l'Administration

Elena Blaser | Sarah Shaker | Leni Nyffenegger
... les jeunes apprentis

