



## DE L'ART DE LA DÉGUSTATION!

"Dans ce bel endroit sur Terre, dans ce lieu préservé - ici avec nous à Dürrenroth. Le travail ne suit pas une chaîne de montage ici, il est réalisé avec beaucoup de cœur et de passion. Prenez place, détendez-vous et laissez-vous choyer comme il se doit."

Discrètement niché dans les douces collines de la région de l'Emmental, Dürrenroth a beaucoup à vous faire découvrir. L'excellent esprit communautaire du village nous permet d'avoir accès à une multitude de délicieux produits de la région et de ses environs.

Notre équipe de cuisine est tout aussi liée à la tradition qu'à la région, et ils savent que les bonnes choses sont souvent très proches, mais ils n'hésitent pas devant la diversité qui rend la cuisine une histoire sans fin. Produits régionaux, saisonnalité, et une touche de créativité et de modernité sont conçus pour être délicieusement appréciables pour vous, faisant de votre temps au "Bären" une expérience culinaire - parfaitement en harmonie avec la triade hospitalité, plaisir et histoire.

*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

SALADE DE PRINTEMPS *(ve)* 15  
Tomates cerises | oignon de printemps | pleurote ostreatus | vinaigrette de radis



TERRINE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS 17  
Nid de roquette | seigle | parmesan



TARTARE DE BŒUF «HOLZEN ANGUS» 25/39  
Concassé de tomate et olives | basilic



MILLE FEUILLE DE TRILOGIE DE BETTERAVE ET FROMAGE DE CHÈVRE 17  
Betterave | fromage de chèvre | chips



TAGLIATELLE PRINTEMPS *(v)* 19  
Asperges | Tomates cerises | Fines herbes | Citron



## SOUPE

SOUPE DE CHOU RAVE *(ve)* 14  
Émulsion d'ail des ours | croûtons  
Avec des noix de Saint-Jacques sur demande +8



# 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

**TAGLIATELLE PRINTEMPS** (V) 28

Asperges | Tomates cerises | Fines herbes | Citron



**RÖSTI** (ve/V) 24

Légumes de saison | oignon de printemps

Optionnellement gratiné au fromage +5

Optionnellement avec œuf +5



**RISOTTO AU SAFRAN DE DÜRRENROTH** (V) 28

Épinards | concassé de tomates | perles de courgette



**ROULEAU PRINTEMPS** (ve) 28

Piment doux | sauce soja



**POMMES DE TERRE ÉCRASÉES** (ve) 28

Asperges grillées | champignon | mini carotte | poireau



(V) plat végétarien

(ve) plat végan



## PROVENANT DE L'EAU

TRUITE D'EBERSECKEN | MOUSSE DE SAFRAN 42



FILET DE PERCHE ET ÉCREVISSE | BEURRE BLANC 46



## PROVENANT DES PRÉS

TAGLIATA DE BŒUF | ÉCHALOTES ASPERGES CONFITES 49



FILET DE BŒUF DE L'EMMENTAL | JUS D'HERBES 58



JOUES DE BŒUF BRAISÉES | CREMOLATA 41



CORDON BLEU DE VEAU | CRÈME SURE À L'AIL DES OURS 47



CARRÉ D'AGNEAU | CROÛTE D'HERBES 47



POULARDE FARCIE | FROMAGE FRAIS ET TOMATE 43



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



# CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES

68 PAR PERSONNE

1er plat servi avec des frites | légumes | Bären Béarnaise

2ème plat servi avec pommes de terre écrasées | asperges grillées | champignon | mini carotte | poireau



## TENTATION SUCRÉE

### LAVACAKE

Rhubarbe | amande | glace à la crème aigre



15

### TIRAMISU À LA RHUBARBE

Mousse de pomme | macadame | crumble de tonka



14

### PARFAIT MOUSSE AU CHOCOLAT *(ve)*

Compote de rhubarbe en tartelette



15

### CAFÉ GLACÉ DE «BÄREN»

Glace au moka maison | Meringue | Coulis



13

## TENTATION SALÉE

### SÉLECTION DE FROMAGES

DE «DORFKÄSEREI KÄMPFER» & «FROMAGE MAUERHOFER»



19

## GLACES ET SORBETS MAISON

### SORBET

Citron | Rhubarbe | Ananas - Basilic | Fraise | Chocolat



### GLACE

Moka | Vanille | Crème aigre



5.50 PAR BOULE

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 «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

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





# TEAM

Svenja Lehmeier | Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger  
Leona Pavlisova | Emilia Kowalczyk | Daniel Salzmann | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof  
Jan Winzenried

*... vos professionnels du service*

Melina Gerber | Damiano Wyss | Melina Meister | Laura Bichsel  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

Cyrill Hirt | Serge Martinez | Anna Greub | Alexander Christen | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk  
Michal Brokes | Franziska Binde

*... les connaisseurs du four et du poêle*

Vincenzo Pezzetti | Dominik Kunz | Sarah Donnelly  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

Anda Cerdic | Melinda Pinzenik | Henrietta Sofron | Vincenza Mastrangelo | Justyna Kozakiewicz  
*... beaucoup de mains travailleuses (Office)*

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi | Anna Röthlisberger  
Tanja Sarimanian | Hansruedi Stäger

*... les professionnels du maintien de la valeur*

Angelina Greminger | Nadine Minder | Heidi Bütschi | Pascale Christen  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tatjana Lüscher | Tim Lerch | Patrick Widmer  
*... les professionnels de votre bureau*

Adina Ruch | Marius Kobel | Menea Zaugg  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

