



## DE 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. Mirco Schumacher et son 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

**SALADE D'ÉTÉ** *(ve)* 15  
Tomates cerises | oignon de printemps | concombre | radis | vinaigrette au sureau



**PANNA COTTA DE COURGETTES** *(v)* 17  
Aubergine | tomate séchée | aioli



**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE «HOLZEN ANGUS»** 25/39  
Crème de jaune d'œuf | légumes marinés | Belper Knolle



**MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE DE SCHANGNAU** *(v)* 18  
Tomates variées | focaccia | huile de basilique



**«VITELLO TROTTA» D'EMMENTAL** 25/39  
Veau | truite fumée | roquette | fromage du village



**SAUMON MARINÉ DE LOSTALLO** 21  
Algues | betterave | quinoa | basilique thaï | concombre | sauce soja



## SOUPE

**GAZPACHO** *(ve)* 14  
Tomate | concombre | poivron | croûtons



# 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

PÂTES MAISON (V) 28

Petits pois | tomates cerises | chanterelles | oignon de printemps | Belper Knolle



POLENTA BRAMATA (ve/V) 24

Ratatouille

Sur demande, agrémentée de fromage à croûte lavée +5



RISOTTO AU VIN BLANC (V) 28

Mascarpone | oignon de printemps | tomates cerises | noix



POIVRON FARCI (ve) 28

Riz | légumes | amande



POMME DE TERRE AU FOUR (ve) 28

Mojo Rojo | champignon | légumes marinés



(V) plat végétarien

(ve) plat végan



## PROVENANT DE L'EAU

TRUITE CONFIT À L'ÉMULSION DE LIVÈCHE 42



FILET DE SANDRE DES ALPES POÊLÉ AU THYM CITRONNÉ 46



## PROVENANT DES PRÉS

TAGLIATA DE VEAU DE FLANC 49  
ROQUETTE, PIRI PIRI ET BELPER KNOLLE



FILET DE BŒUF EMMENTALER AU JUS AUX HERBES 58



GIGOT D'AGNEAU BRAISÉ AUX HERBES 41



CÔTELETTE DE VEAU CORDON BLEU ROULÉE 47  
AU CRÈME AIGRE AUX HERBES



VENTRE DE PORC CONFIT 39  
CROÛTE DE POMME DE TERRE GONFLÉE, LAQUE DE SOJA ET AIOLI



SUPRÊME DE POULET ENTIÈREMENT NATURE AU CROÛTE D'AGRUMES 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 risotto au vin blanc | mascarpone | oignon de printemps | tomates cerises | noix



# TENTATION SUCRÉE

## GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

Baies | streusel | glace à la crème aigre

15



## MILLE-FEUILLE

Crème Chantilly | sorbet à la fraise | mélisse citronnelle

14



## TRANCHES DE MOUSSE AU CHOCOLAT *(ve)*

Praliné d'amande | myrtille

15



## PARFAIT BICOLORE À LA ROSE

Financier à l'amande | framboise

15



## CAFÉ GLACÉ DE «BÄREN»

Glace au moka maison | meringue | coulis

13



## COUPE ROMANOFF

Glace à la vanille maison | sorbet à la fraise | fraises

14



## TENTATION SALÉE

FROMAGE SELON L'OFFRE DU JOUR

P.e. Profiteroles au Fromage choux à la crème à moutarde aux fruits

Ou Glace au fromage de chèvre avec noix noire et miettes de pain aux fruits

À PARTIR DE 12



## GLACES ET SORBETS MAISON

SORBET      Citron | Ananas - Basilic | Fraise | Chocolat



GLACE      Moka | Vanille | Crème aigre



5.50 PRO KUGEL

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<br>Jumiversum Vechigen  |
| VIANDE & SES PRODUITS        | Boucherie du village «Feinichoscht.ch» Schlüchter Dürrenroth<br>Hof «Frisch von der Tanne» Ebersecken   Jumiversum Vechigen<br>«Holzen Fleisch» Ennetbürgen<br>Mérat Viandes & Comestibles Bern                            |
| PAIN & PÂTISSERIES           | Lehmann Beck Dürrenroth   Barbara Schütz Meibach<br>Boulangerie Lienhard Huttwil   Pistor Rothenburg<br>Pain à la bière: Andy Wuzella Production propre Bären Dürrenroth<br>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



# TEAM

Andreas Wuzella | Renate Reist | Eveline Flückiger | Patrick Wiedmer  
Leona Pavlisova | Emilia Kowalczyk | Daniel Salzmann | Adrianna Podlaska | Tamara Imhof  
Jan Winzenried | Ali Emre Müll  
*... vos professionnels du service*  
Melina Gerber | Melina Meister | Laura Bichsel  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

Mirco Schumacher | Cyrill Hirt | Serge Martinez | Anna Greub | Brigitte Walther | Greg Wedrzyk  
Michal Brokes | Franziska Binde  
*... les connaisseurs du four et du poêle*  
Vincenzo Pezzetti | Dominik Kunz | Sarah Donnelly | Sara Hobi  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

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

Tanja Kobel | Sandra Pereira | Monica Sofia Nogueira | Bianca Geninazzi  
Tanja Sarimanian | Kinga Szücs | Hansruedi Stäger  
*... les professionnels du maintien de la valeur*  
Angelina Greminger | Nadine Minder | Heidi Bütschi | Pascale Christen  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

Chantal Lüthi | Anke Sandor | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Tatjana Lüscher | Tim Lerch  
*... les professionnels de votre bureau*  
Adina Ruch | Marius Kobel | Menea Zaugg  
*les jeunes sauvages qui apprennent*

