

PROPOSITIONS



L'ART DE SAVOURER

«Rien n'est. Sans doute, plus sot dans le monde que de servir quelque chose de mauvais à manger, alors que l'on pourrait offrir quelque chose de meilleur»

Cette citation de Jeremias Gotthelfs «Ueli, le locataire» est le fil rouge et le stimulant de la cuisine de «Bären»

Dans les propositions de menus sont traditionnelles et créatives aussitôt que végétariens et copieux de produits régionales, qui sont traitée sur un niveau haut, mais pas coupée de réel.

La région, les saisons et une pincée de créativité et de modernité pour vous permettre de faire le plein de plaisir, ici au « Bären », l'ors d'une expérience culinaire particulière – aller bien avec l'accord de l'hospitalité, le plaisir et l'histoire

TEAM DE LA CUISINE

La tradition et les produits de la région inspirent notre équipe de cuisine dans ses choix. Ils savent que les bonnes choses se trouvent souvent à proximité, mais ils sont ouverts à de nouvelles impulsions afin de proposer une cuisine sans frontières.

DE LA RÉGION SUR LA PLATTE

En fonction de nos possibilités nous commander les produits, qui nous traitons pour vous, de la région. Nous y attachons une grande importance de vous prépare un plat saisonale et avec ça, autant que possible commander les produits de la Suisse.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS - FROMAGERIE KÄMPFER DÜRRENROTH

Depuis 2001 Urs Kämpfer es contremaître de fromage dans la fromagerie. Réputé et le fromage de « Mammüt », qui vous trouvez dans notre Cordon Bleu.

VIANDE – FEINICHOSCHT.CH BOUCHERIE SCHLÜCHTER DÜRRENROTH

Nous sommes dans l'endroit heureux de commander notre viande surtout de la boucherie de Dürrenroth. Sur notre Apéro d'Emmental vous trouvez le saucisson de « Chnebel » aussi que le saucisson de « Znüni », qui sont fabriqué dans notre village chez le boucher.

PAIN PAYSANNE – BARBARA SCHÜTZ DÜRRENROTH

Nos corbeilles de pains sont farcis avec pain paysanne délicieux faites au feu de bois, que Barbara Schütz fait tous les semaines avec beaucoup d'amour.

LE MOULIN KLEEB RÜEGSBACH

Le grain, qui est traité dans le moulin Kleeb, vient de l'agriculture près de nous. On trait exclusivement matière première et on produit seulement les produits sains et du qualité meilleur. Le team de moulin volontiers transmet leur savoir et donne les cours de cuire pour tout le monde.

Notre tresse de « Bären » et fait avec le farine de moulin Kleeb.

VOTRE EVENT – NOTRE PASSION

Cherchez-vous une occasion de célébrer ? Nous vous aidons volontiers de trouver. Si c'est pour le baptême, manger d'entreprise, mariage, anniversaire ou und fête de famille, nous sommes à vos coté. Et nous organiser le Menu. Laissez-vous inspiré chez un dialogue et composé le menu avec nous d'autant vos désirs.



REPAS

APÉRO D'EMMENTAL

Pièce de Emmentaler de Dürrenroth mûre
Saucisson de Chnebel et Znüni | légumes en vinaigre
Tresse au lard faite maison
13.50

TARTE FLAMBÉE DU FOUR À PIERRE (AU CHOIX)

- Lard | poireau | fromage
- Saumon fumé | tomates cocktail | cresson

19

ANTIPASTI

Mozzarella de bufflonne de schangnaul | Focaccia
10.50

BROCHETTES DE LÉGUMES

Fromage blanc aux herbes | Crissini en pâte feuilleté
8.50

FEUERRING APÉRO | APÉRO RICHE (EN FONCTION DE LA MÉTÉO)

Blinis cuit au four | Crème fleurette | Légumes grillés
ventrecochon mariné
Filet de truite en pâte à strudel
Mini Burger avec des oignons fondu
Tiriyaki brochettes de poulet
Champignons avec du Fromage blanc aux herbes
Soupette saisonal

3 composantes 15 | 5 composantes 23 | 7 composantes 32



BOISSONS

APÉRO DE LA MAISON

Vin mousseux de groseille de Dürrenroth

10.50 | verre

55.00 | bouteille

BÄREN-SPRITZ

Prosecco avec Crodino et Orangina

13.00 | Verre

VIN DE LA MAISON

Chardonnay du Valais | Niklaus Wittwer

49.00 | bouteille

BUFFET DE THÉ FROID

13.00 | litre

PUNCH FAITE À LA MAISON

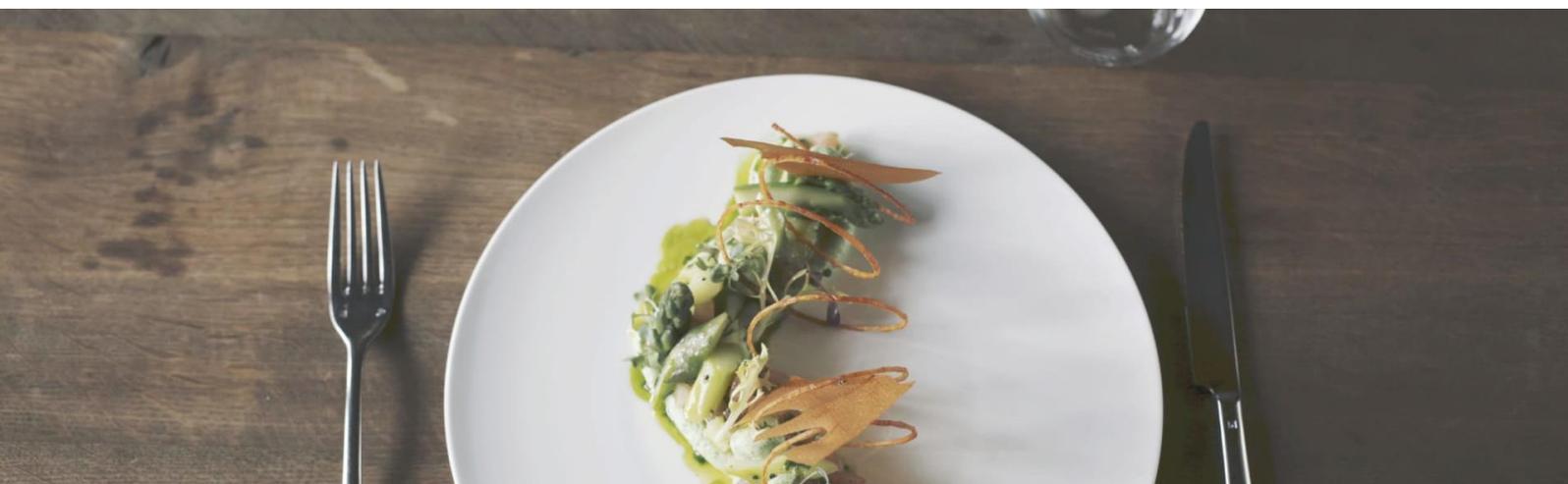
Pour la saison froide

13.00 | Liter



ENTRÉE

SALADE VERTE DE SAISON	12
SALADE MIXTE	14
EN PLUS AVEC:	
▪ Croûtons de colza	1
▪ graines	1
▪ champignons grillés	2
▪ oeuf haché	2
▪ fromage local	3
▪ viande séchée	4
▪ crevettes géantes (3 pcs)	6
VINAIGRETTE:	
▪ French	
▪ Dressing maison	
▪ Italien	
▪ Vinaigrette de saison	
TATARE DE BOEUF MARINÉ PIQUANT Légumes au vinaigre Belperknolle Brioche	24
TATARE DE TRUITE FUMÉE Chutney de concombre et coings crumble au Pumpernickel	18
TATARE D'AUBERGINE ketchup de melon poivrons niche de laitue	16
SAUMON FUMEE - SANDRE BONBON Safran Lentilles Beluga Carottes	19
RAVIOLIS À LA ROQUETTE ET TOMATE Ricotta Petit pois Parmesan	18
ROULADE DE CHOU SUR SALADE D'EBLYS Champignons des bois de Dürrenrother Pomme de terre Pignons de pin	16
PRALINE DE POULET Poivrons Quinoa de l'Emmental Dip aux herbes	14
CROQUETTES DE POISSON Chutney de saison Niche de salade Perles de balsamique	17



SOUPES

SOUPE DE POMMES DE TERRE ET POIREAU 13
avec des tartelettes au lard

SOUPE DE TOMATES À LA CRÈME DE GIN 11

EN PLUS AVEC:

- Croûtons 1
- Graines 1
- Raviolis de saison en garniture 3

BOUILLON DE LÉGUMES DE SAISON À LA BRUNOISE 11

- Printemps - Asperges
- Été - Tomate
- Automne - Herbes
- Hiver - Légumes- racines

BOUILLON DE BŒUF AUX LÉGUMES BRUNOISE 13

EN PLUS AVEC:

- Coulis d' oeufs 1,50
- Flädli 2
- Boulettes de viande 3
- Sherry (non recommandé dans le bouillon de légumes) 3
- Cognac (non recommandé dans le bouillon de légumes) 3



RÔTI DE PORC tomates séchées cerises jus au porto	36
FILET DE PORC EN CROUTE DE LARD À la sauce moutarde	42
FILET DE BŒUF À L'HUILE AUX HERBES	57
RÔTI DE BŒUF EN DAUBE (également possible en duo)	38
POINTE DE VEAU À LA SAUCE AU RAIFORT	39
DOS DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES	57
BOULETTES DE TÊTE DE BŒUF	38
POULARDE DE MAÏS	42
CORDON BLEU DE VEAU	48

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre de montagne
- Gratin de pommes de terre
- Pommes de terre salées
- Riz aux légumes
- Pâtes aux herbes

ACCOPAGNEMENTS DES LÉGUMES

- Légumes de saison
- Légumes-racines
- Tomates au four
- Ragoût de zuchetti et d'olives
- Légumes grillés

SAUCES

- Jus
- Sauce à la crème
- Chimmi Churri
- Sauce à la crème aux champignons
- Sauce au calvados
- Sauce à la marjolaine
- Sauce au vin rouge

VIANDE ET POISSON

PLAT PRINCIPAL



BUFFET DE DESSERT « EMMENTAL »

(à partir de 25 personnes)

A composer selon ses préférences :

- Mousse aux fruits des bois
- Flans caramel
- Tiramisu
- Brownies
- Tarte de crème
- Meringue
- Mille-feuille à la crème
- Panna Cotta
- Mousse au chocolat
- Petits gâteaux aux pommes
- Crème Brûlée Bailey

3 composantes 12 | 5 composantes 18 | 8 composantes 24

EN DESSERT D'ASSIETTE

CAFÉ ³

coulis de mocca | meringue | glace 13

MERINGUE

Crème | glace à la vanille | fruits 12

VARIATION DE CHOCOLAT

Sorbet | lavacake | éponge 18

CREME BRÛLÉE BAILEY

Sorbet | fruits 15

CHOUX À LA CRÈME

Crème Pâtisserie | fruits | glace 16

PARFAIT DE MERINGUE

Compote | Pistazien | Hippe 14

COUPE DÄNEMARK

Glace à la vanille | Crème | Sauce au chocolat 12

GÂTEAU

Prix sur demande

CANDYBAR

Skittles | Jelly Beans | Smarties | Haribos | sucre de raisins | noisettes brûlées | Tutti Frutti
150.00

DOUCEURS



PETIT DÉJEUNER

BUFFET DE PETIT DÉJEUNER RÉGIONALE

Beurre | confiture faites à la maison | Birchermüesli
Flocons et Müesli de Moulin KleeB à Rüegsbach
Charcuterie de Dürrenroth | spécialité de Fromage et Yaourt
Salade de fruits | Pain | Tresse | Croissants
Café | Lait | variations de thé | jus de fruits

28 pro Person

DÉVELOPPER POUR BRUNCH AVEC:

Saumon fumée	6
Galettes de rösti œufs brouillés Chipolata	7.50
Jambon à l'os chaleureux	6
Cocktail de crevettes	6
Pâtisserie doux	5
Saucisse blanche & moutarde doux	3.50

PETIT DÉJEUNER



AUTOOUR DE VOTRE FÊTE

VIDÉOPROJECTEUR & ÉCRAN
CHF 50.00.

DÉCORATION

Nappes blancs, serviettes und bougies à chauffe plat sont inclusive.
Sur table nous mettons 2 à 3 menu dans sous verre gratuit
Bougeoir et bougies sur demande. (payant).

FEU D'ARTIFICE

Chez nous en feu d'artifice n'est malheureusement pas possible

FOTOBOX

CHF 299.00

TABLE POUR CADEAUX

Informez-nous si vous avez besoin d'une table pour cadeaux, s'il vous plaît

INFORMATION

Informez-nous de votre déroulement précise, pour que nous pouvons travailler avec vous et former votre horaire, s'il vous plaît.

MUSIQUE

À partir de 23 :00 en doit réduire la musique et en doit fermer les fenêtres. Dans le salle il y a und piano disponible pour vous. I n'y a pas des amplificateurs et juke-box.

CAVE VOÛTÉE

Pour CHF 300.00, vous pouvez louer notre cave voûtée dans la maison d'hôtes Kreuz pour terminer votre fête de manière harmonieuse.

Là aussi, nous vous prions de respecter le repos nocturne de nos hôtes et d'adapter le volume de la musique en conséquence.

SUPPLÉMENT DE NUIT

À partir de 00h30 nous passons CHF 200.00 en compte par heure

SUPPLEMENT

CHF 10.00 per personne

ORGANISATION

Prenez rendez-vous avec nous avant la fête afin que nous puissions convenir avec vous de l'organisation précise de votre fête.

PARKING

ca. 20 places dans la garage souterrain | ca. 20 places sur le place de village

Si vous arrivez avec le car, informez-nous s'il vous plaît

Nous vous pries de stationner votre car à la gare de Dürrenroth

À SAVOIR



SPIRITUEUX

Informez-nous si vos invités peuvent commander des spiritueux à vos frais ou s'ils doivent les payer eux-mêmes.

HOUSSES DES CHAISES

Volontairement nous organiser à votre souhaite des housses de chaise pour votre fête spéciale dans notre salle « Belle Epoque » (Le prix dépend de housse de chaise)

TABLES DANS LE SALLE «BELLE EPOQUE»

- tables rondes: Ø 160 cm pour 8 personnes | Ø 200 cm pour 10 personnes
- arrangement de tables carrées: Fome U | bloqué | table simple

PLAN DE TABLE

Envoyez-nous votre plan de table une semaine avant votre mariage.

IMPRÉVUS

Si des imprévus surviennent pendant la fête, nous cherchons avec vous une solution dans la mesure du possible.

VÉGÉTARIENS

Rapporter nous s'il vous plaît le nombre de personnes qui sont végétariens | végane | qui ont des allergies

VIN

Si vous voulez prendre les vin ou let spiritueux de vous, nous vous passons en compte le droit de bouchon :

- CHF 35.00 per bouteille du vin 0.75l | • CHF 70.00 per bouteille de spiritueux 0.70l

CHAMBRES

Pour les sociétés de banquets, nous pouvons mettre à disposition un contingent de chambres allant jusqu'à 8 chambres au tarif de groupe pour l'hébergement éventuel.



BLUMENINSEL HUTTWIL

Monika & Simon Ingold
Fiechtenstrasse 5
4950 Huttwil
062 962 12 47
info@blumeninsel.ch
www.blumeninsel.ch

Vous êtes libre pour la décoration de la salle.
Nous recommandons le partenaire de Bären Dürrenroth
avec le team doué de floristes

JENNY'S CAKES

Weierweg 23
3053 Münchenbuchsee
079 814 59 89
info@jennyscakes.ch
www.jennyscakes.ch

Jenny fait des cupcakes et tortes individuelles pour chaque célébration.
Si en anniversaire, mariage ou baptêmes.

ART DE FEU ET DU CHEVAL ALLEGRIA

Raffael Nyffenegger
Feuer- und Reitkunst Allegria
Lehnweg 34
4704 Niederbipp
info@feuerundreitkunst.ch
www.feuerundreitkunst.ch

MAGICIEN

Mike Morgana
056 470 90 80
info@mike-morgana.ch
www.mike-morgana.ch

LES CONTACTS



TRADITIONNELLES ET VOS DÉSIRES

Le chef de cuisine, Eric Beddig, cuir avec son team naturellement et volontiers plats comme rôtis entiers, château briand ou un poisson entier à votre souhaite.

VIN DU CAVE DE VIN HISTORIQUE

Un lieu aussi unique qu'impressionnant : la cave voûtée historique sous le « Bären ».

De la première gorgée au "Verre d'adieu", des délices particuliers du vaste monde du vin européen y sont entreposés pour vous.

Nous vous remettons volontiers notre carte des vins actuelle, mais nous pouvons également organiser votre vin préféré.

Nous nous réjouissons de vous avoir comme l'hôte chez nous

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beddihn*

