

# 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

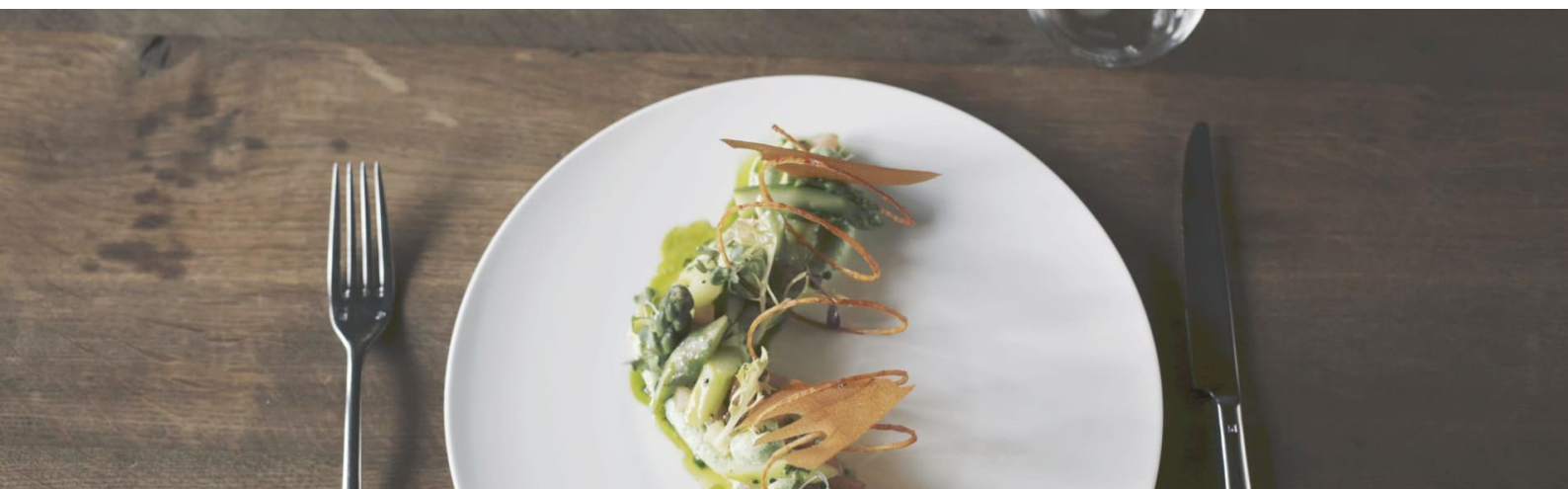
Pour la saison froide

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 <sup>3</sup>

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 Klee 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*

