

NEUCHÂTEL
JURA BERNOIS
JURA

MÉTAIRIES ET AUBERGES DE CAMPAGNE 2010
BERG- UND LANDGASTHÖFE
FARM RESTAURANTS AND COUNTRY INNS





Val-de-Travers

1 Alpage du Mont-Barres Alt. 1194 m.

Les Verrières - Tél. 032 866 14 58

Mets au fromage, soupe, macaronis chalet, menu campagnard
Käse-Spezialitäten, Suppen, Älpler-Makaroni, Landhaus-Menu
Cheese dishes, soup, macaroni "chalet" style, country-style menu

✂ 1^{er} novembre - 30 avril

🏠 La Côte-aux-Fées
Les Verrières

2 Buvette Chez La Jo Alt. 1117 m.

La Côte-aux-Fées - Tél. 032 861 10 57 - www.chezlajo.ch

Röstis, steak. Accès en voiture ou à pied depuis le chapeau de Napoléon
Röstis, Steak. Zufahrt per Auto oder Fussweg ab "Chapeau de Napoléon"
Röstis, steak. Accessible by car or on foot from the Chapeau de Napoléon

✂ avril+oct.+nov.: di dès 17h+lu
mai à sept: lu
1^{er} décembre - 1^{er} avril

🏠 Buttes / La Côte-aux-Fées
Ste-Croix

3 Restaurant du Chalet des Prés Alt. 1141 m.

Mont-de-Buttes - Tél. 032 865 11 75

Jambon aux morilles, steak de cheval et de bœuf, fondue, chasse en saison
Schinken mit Morcheln, Rinder- und Pferdesteak, Käsefondue, saisonale Wildgerichte
Ham with morels, horse and beef steak, cheese fondue, game in season

✂ mai-juin: lu+ma / juil.-oct.: ma
excepté les jours fériés

🏠 Mont-de-Buttes
La Côte-aux-Fées
Buttes

4 Restaurant de la Robella - Chez Katon Alt. 1222 m.

La Robella - Tél. 032 861 13 84

Jambon, spécialités aux morilles ou fromage, fondue, tomme, gâteau à la crème.
Restauration à toute heure / *Schinken, Morchel-Spezialitäten, Käseschnitte, Käsefondue, Tomme (Weichkäse), Rahmkuchen. Jederzeit warme Küche* / Ham, morels dishes, cheese fondue, "tomme" cheese, cream pie. Eating possible at any time of the day.

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai

🏠 Buttes
Les Cluds (VD)

5 Restaurant Les Cluds Alt. 1144 m.

Bullet - Tél. 024 454 25 94 - www.restaurantlescluds.ch

Filet mignon aux champignons, croûte aux champignons, fondue au fromage
Filet-Mignon mit Pilzen, Pilzschnitte, Käsefondue
Filet mignon with mushrooms, mushrooms on toast, cheese fondue

✂ lu
novembre

🏠 Ste-Croix
Les Rasses / Bullet

6 Restaurant La Combaz Alt. 1223 m.

Bullet - Tél. 024 436 11 53

Beignets au fromage, assiette froide, fondue, tartes "maison"
Käse-Beignets, kalte Platte, Käsefondue, hausgemachte Tartes
Cheese fritters, assorted cold dishes, fondue, homemade pies

✂ lu
1^{er} novembre - 30 avril

🏠 Couvet
Mauborget
Provence et Ste-Croix

✂ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on

🏠 Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Tourisme neuchâtois
Hôtel des Postes - CH-2001 Neuchâtel
Tél +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch - www.neuchateltourisme.ch

Val-de-Travers

7 Restaurant Les Rochats Alt. 1164 m.

Provence - Tél. 024 434 11 61 - les-rochats@bluewin.ch

Filets mignons aux champignons frais, entrecôte de bœuf ou poulain, crevettes
"Daniel", bœuf tartare, fondue / Filet-Mignon mit frischen Pilzen, Rinder- oder Fohlen-Entrecôte, Crevetten "Daniel", Rinder-Tatar, Käsefondue / Filet mignon with fresh mushrooms, beef or foal entrecôte, shrimps, beef tartare, fondue

✂ di soir / lu

🏠 2 dortoirs, 10 et 20 lits
St-Aubin (NE)
Couvet
Ste-Croix et Provence

8 Restaurant des Plânes Alt. 1093 m.

Les Plânes - Tél. 032 863 11 65

Jambon à l'os, röstis, tournedos de campagne, tomme "Les Plânes", fondue traditionnelle ou fromage de chèvre / *Beinschinken, Röstis, ländliches Tournedos, Tomme "les Plânes", Käsefondue oder Ziegenkäse Fondue* / Ham on the bone, röstis, country-side tournedos, "tomme" cheese "Les Plânes", Cheese fondue or goat cheese fondue

✂ lu et ma
janvier et février

🏠 Couvet
Mauborget
Provence

9 Alpage du Ô-de-la-Côte Alt. 1025 m.

Travers - Tél. 032 863 10 57

Spécialités de bufflonne
Büffel-Spezialitäten
Buffalo specialties

✂ je

🏠 Ste-Croix / Mauborget
Provence
Couvet / Travers

10 Les Grandes Fauconnières Alt. 1310 m.

Couvet - Tél. 032 863 31 39

Spécialités campagnardes
Ländliche Küche, Spezialitäten
Rustic specialties

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai

🏠 10 lits
Couvet
Provence

11 Le Soliat Alt. 1382 m.

Couvet - Tél. 032 863 31 36 - www.lesoliat.ch

Fondue, jambon, gratin, fondue bourguignonne. Pain au feu de bois. A deux pas du cirque du Creux du Van / *Käsefondue, Schinken, Kartoffelgratin, Fleischfondue Bourguignonne. Brot im Holzofen. Ein paar Schritte vom Felsenzirkus "Creux du Van"*
Cheese fondue, ham, gratin, fondue bouguignonne. Bread baked in a wood oven. Really close to le Creux du Van cirque.

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai

🏠 2 chambres, 5 lits
1 dortoir, 57 lits
Couvet
Provence

12 Les Oeillons Alt. 1014 m.

Noiraigue - Tél. 032 863 31 35

Saucisse à rôtir à l'absinthe
Bratwurst mit Absinthe
Roasted sausage with absinthe

✂ lu
novembre - avril

🏠 Noiraigue

✂ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on

🏠 Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Tourisme neuchâtois
Hôtel des Postes - CH-2001 Neuchâtel
Tél +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch - www.neuchateltourisme.ch

Val-de-Travers

13 La Ferme-Robert Alt. 972 m.

Noiraigue - Tél. 032 863 31 40 - www.ferme-robot.ch

Pavé de cheval ou filet de bœuf, saucisson au pinot noir, soufflé glacé « maison » à l'absinthe / *Pferde- oder Rinderfilet, Wurst mit Pinot Noir, Eis-Soufflé «Maison» mit Absinth* / Thickly-cut horse steak or fillet of beef, sausage with pinot noir, homemade iced absinthe soufflé

✂ ma: avril, mai, juin, oct. et nov.
décembre - février

8 dortoirs, 36 lits au total
Noiraigue

14 Restaurant de la Truite Alt. 617 m.

Champ-du-Moulin - Tél. 032 855 11 34

Truite du vivier. Au cœur des gorges de l'Areuse, grande terrasse au bord de la rivière *Lebendfrische Forelle aus dem Bassin. Inmitten der Areuse-Schluchten, grosse Terrasse direkt am Fluss* / Trouts from the fish-tank. In the heart of the Areuse gorges, large riverside terrace

✂ mars: lu et ma
avril à sept: ouvert 7/7
octobre à décembre: lu
janvier - février

Rochefort
direction Val-de-Travers

Littoral

15 La Baronne Alt. 1376 m.

Montalchez - Tél. 032 863 31 34

Soupe aux pois, jambon de campagne, fondue, croûte au fromage, röstis. Chaque jeudi: langue de bœuf / *Erbensuppe, Landschinken, Käsefondue, Käseschnitte, Röstis. Jeden Donnerstag: Rinderzunge* / Pea soup, country ham, fondue, cheese on toast, röstis. Each Thursday: beef tongue

✂ en hiver

1 dortoir, 30 lits
Couvét
Provence
Bevaix
Gorgier et Montalchez

16 La Grand Vy Alt. 1381 m.

Gorgier - Tél. 032 835 11 41

Spécialités au fromage et viandes grillées. Tartes "maison". Vins neuchâtelais et vaudois *Käse- und Grill-Spezialitäten. Hausgemachte Tartes. Neuenburger und Waadtländer Weine* / Cheese dishes, grilled meat, homemade pies, local wine

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai
2 chambres à 4 lits
4 chambres à 2 lits

Couvét
Gorgier
Provence

17 La Roche-Devant Alt. 1500 m.

Gorgier - Tél. 032 835 12 72 - y.schick@bluewin.ch

Pâtisseries et pain au feu de bois, croûte aux morilles, jambon et röstis, tarte "Robert". *Diverse Kuchen und Holzofenbrot, Morchelschnitte, Beinschinken mit Rösti, Tarte "Robert"*. Cakes and bread baked in wood fire, morels on toasts, ham and rösti, tart "Robert".

✂ mi-novembre à mi-avril
Ouvert 7/7 jours

1 dortoir, 25 lits
Gorgier
St-Aubin

18 Le Lessy Alt. 1365 m.

Gorgier - Tél. 032 835 32 74

Spécialités campagnardes. Mercredi: langue sauce aux câpres. Jus de pommes, pain et tartes "maison" / *Landhaus-Spezialitäten. Mittwoch: Zunge mit Kapernsauce. Apfelsaft, Hausbrot und -Tartes* / Rustic specialities. Wednesday: veal tongue with caper sauce. Homemade apple juice, bread and pies

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai
1 chambre, 3 lits
3 dortoirs, 20 lits
Gorgier

✂ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on

Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)

Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)

Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Tourisme neuchâtelais
Hôtel des Postes - CH-2001 Neuchâtel
Tél +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch - www.neuchatel-tourisme.ch

Littoral

19 La Fruitière de Bevaix Alt. 1235 m.

Bevaix - Tél. 032 835 14 62

Fondue, röstis, jambon, tomme chaude, tartes et pain "maison". *Käsefondue, Röstis, Schinken, warmer Tomme (Weichkäse), hausgemachter Kuchen und Hausbrot.* / Fondue, röstis, ham, warm "tomme" cheese, homemade tarts and bread

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai

1 dortoir, 25 lits
Bevaix
Gorgier

20 Auberge du Plan-Jacot Alt. 542 m.

Bevaix - Tél. 032 846 32 70 - www.planjacot.ch

Jambon à l'os, röstis, menu campagnard, fondue, mets aux champignons, chasse en saison, desserts maison / *Beinschinken, Röstis, ländliches Menu, Käsefondue, Zanderfilet, Pilzspezialitäten, Wildspezialitäten, hausgemachtes Desserts* / Ham on the bone, röstis, country menu, fondue, pikeperch fillet, dishes with mushrooms, game in season, homemade desserts

✂ lu / ma
janvier
2 chambres de 2 lits

Bevaix
Gorgier

Montagnes neuchâtelaises

21 Hôtel-restaurant de La Tourne Alt. 1129 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 50

Auberge typique et familiale aux nombreuses spécialités du terroir *Typischer, familiengeführter Gasthof mit zahlreichen regionalen Spezialitäten* / Local-style family inn offering numerous specialities

✂ ma / me
vacances Pâques et octobre
mai-oct.: ouvert 7/7 dès 10h30

Neuchâtel / Le Locle
Col de La Tourne

22 Métairie de la Grande Sagneule Alt. 1240 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 74

Viande: produits "maison", röstis, jambon à l'os, chanterelles fraîches, chasse, bouchoyade. Dortoir sur la paille / *Fleisch: hausgemachte Produkte, Röstis, Beinschinken, frische Pfifferlinge, Wildspezialitäten, Schlachtfest. Strohlager* / Meat: from the farm, röstis, ham on the bone, fresh chanterelles, pork, game in season. Sleep on straw

✂ 1^{er} novembre - 1^{er} mai
mai - octobre: ouvert 7/7

1 dortoir sur la paille, 30 places
Rochefort
La Tourne

23 Métairie le Grand Coeurie Alt. 1308 m.

Rochefort - Tél. 032 855 11 56

Coquelet au feu de bois, fondue, croûte au fromage, jambon, röstis *Hähnchen im Holzofen, Käsefondue, Käseschnitten, Schinken, Röstis* / Cockerel baked in a wood oven, cheese fondue, melted cheese on toast, röstis, ham

✂ di dès 18h / lu
1^{er} novembre - 1^{er} mai

1 dortoir, 24 lits
Rochefort
La Tourne

24 Tea-room restaurant Les Attis Alt. 1158 m.

Brot-Plamboz - Tél. 032 937 16 40 - lesattis@bluewin.ch

Fondue, jambon à l'os, tartare à l'huile de truffe, röstis, croûte aux 5 champignons, grands choix de tartes / *Käsefondue, Beinschinken, Tartar mit Trüffelöl, Rösti, Pilzschnitte (5 Sorten Pilze), grosse Kuchen- und Tarte-Auswahl* / Cheese fondue, steak tartar with truffle oil, röstis, mushroom on toast, large choice of tarts.

✂ lu / ma

Neuchâtel
Le Locle

✂ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on

Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)

Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)

Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Tourisme neuchâtelais
Hôtel des Postes - CH-2001 Neuchâtel
Tél +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch - www.neuchatel-tourisme.ch

Montagnes neuchâteloises

25 Restaurant du Haut-de-la-Côte, dit «les œufs frais»

Alt. 1035 m.

Brot-Plamboz - Tél. 032 937 14 09, 079 777 80 57 - lesoeufsfrais@bluewin.ch
Spécialités campagnardes
Ländliche Küche, Spezialitäten
Rustic specialities

✂ ma dès 18h et me

Noiraigue
Travers
Les Ponts-de-Martel
Les Petits-Ponts

26 Chez Bichon Alt. 1052 m.

Le Brouillet - Tél. 032 935 12 58

Mets aux morilles, fondue au fromage, chinoise ou bourguignonne, chasse en saison (civet, gigot, selle) / *Morchel-Gerichte, Käsefondue, Fleischfondues: chinesisches oder Bourguignonne, Wildspezialitäten (Rehpfeffer, -Keule, -Rücken)* / Dishes with morels, cheese fondue, chinese-Bourguignonne fondue, game in season (stew, haunch, saddle)

✂ ma dès 17h / me
II 2 chambres, 4 lits
III 1 appartement
de vacances 4-9 pers.

La Brévine
Les Bayards

27 Ferme des Cottards Alt. 1075 m.

La Brévine - Tél. 032 935 15 55

Poussin au four à bois, fondue, brochet sauce neuchâteloise (jusqu'à mi-juin)
Stubenküken im Holzofen, Käsefondue, Hecht mit Neuenburger Sauce (bis Mitte Juni)
Chick baked in a wood oven, cheese fondue,
pike with a "neuchâteloise" sauce (till mid-June)

✂ di soir et lu
1^{er} novembre - 1^{er} mai
oui

La Brévine
Les Taillères
Fromagerie de Bémont

28 Les Poneys Alt. 1001 m.

Martel-Dernier - Tél. 032 937 14 36

Spécialités campagnardes. Pizzas au feu de bois, menu du jour
Ländliche Küche, Spezialitäten. Pizzas vom Holzfeuer, Tagesmenü
Rustic specialities. Pizzas in wood fire, day menu

✂ di dès 18h et me

II 1 dortoir, 12 lits
III Les Ponts-de-Martel

29 Pinte de la Petite-Joux Alt. 1243 m.

Petit-Martel - Tél. 032 937 17 75

Cuisine de saison, jambon à l'os, fondue, steak, entrecôte, fondue à la viande, filet de sandre, menu du jour 17.- / *Saison-Küche, Beinschinken, Käsefondue, Steak, Entrecôte, Fleisch-Fondue, Zanderfilet, Tagesmenü 17.-* / Season's cuisine, ham on the bone, cheese fondue, steak, entrecôte, vigneronne and bourguignonne fondue, pike perch fillet, day menu 17.-

✂ lu

Les Ponts-de-Martel

30 Restaurant du Petit-Sommartel Alt. 1253 m.

Petit-Sommartel - Tél. 032 937 16 55

Côte de bœuf au feu de bois, fondue, jambon, röstis, menu du jour
Rinderkotelette vom Holzfeuer, Käsefondue, Schinken, Röstis, Tagesmenü
Beef rib grilled in wood fire, cheese fondue, ham, röstis, day menu

✂ me - di dès 18h

II 3 dortoirs, 26 lits
III Les Pont-de-Martel

Montagnes neuchâteloises

31 Auberge du Grand-Sommartel Alt. 1293 m.

La Sagne - Tél. 032 931 17 27

Côtelettes, steak de cheval/bœuf, filets mignons aux morilles, röstis, jambon de campagne, röstis/frites, mets au fromage / *Koteletten, Pferdesteak, Rinder/Pferdesteak, Schweinefilet Mignon mit Morcheln, Rösti oder Pommes-frites, Käse-Gerichte* / Ribs, beef steak or horse steak, filet mignon with morels, röstis, country ham, röstis or french fries, cheese dishes

✂ di dès 18h / lu / ma
entre Noël et Nouvel-An
2 semaines début avril

II 1 dortoir, 16 lits
III La Sagne
Le Locle

32 Relais des Chasseurs Alt. 1071 m.

Le Locle - Tél. 032 931 60 10

Filets de perche, fondue chinoise, steaks, côtelettes, entrecôtes, buffet de salades, menu du jour / *Egglifilets, Fleisch-Fondue chinesisches, Steak, Koteletten, Entrecôte, Salatbuffet, Tagesmenü* / Fillets of perch, chinese fondue, steaks, cutlets, entrecotes, salad buffet, day menu

✂ lu / ma

La Sagne
Le Locle
La Chaux-de-Fonds

33 Ferme Modèle Alt. 1222 m.

Le Locle - Tél. 032 931 15 16

Fondues et assiettes froides
Käsefondue und Kalte Platten
Fondue and assorted cold dishes

✂ lu / ma

Le Locle

34 Restaurant Les Roches-de-Moron Alt. 1076 m.

Les Planchettes - Tél. 032 913 41 17 - www.restroches.ch

Spécialités campagnardes. Carte de desserts de plus de 12 mètres de long
Ländliche Küche, Spezialitäten. Mega-Auswahl an Desserts
Rustic specialities. Very large choice of desserts

✂ ---
II 2 chambres, 4 lits
III ---
Les Planchettes
La Chaux-de-Fonds

35 Ferme-Buvette du Maillard Alt. 1242 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 914 15 15 - www.buvette-lemaillard.ch

Fondue, bœuf sur ardoise sur commande
Käsefondue, Rindfleisch-Spezialitäten auf der Schieferplatte (auf Bestellung)
Fondue, beef grilled on slate upon prior request

✂ ma

La Chaux-de-Fonds

36 Restaurant Joux-Derrière Alt. 1048 m.

Les Joux-Derrière - Tél. 032 968 36 61

Spécialités campagnardes
Ländliche Küche, Spezialitäten
Rustic specialities

✂ ma
se renseigner pour l'ouverture
öffnungszeiten auf Anfrage
opening time on request

La Chaux-de-Fonds

Montagnes neuchâteloises

37 Restaurant des Combettes Alt. 1033 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 968 34 14 - www.lescombettes.ch
Fondue, raclette, croûtes au fromage, petite carte
Käsefondue, Raclette, Käseschnitten, kleine Speisekarte
Cheese fondue, raclette, moked cheese on toast, small menu

☒ lu
☒ --
☒ --
☒ La Chaux-de-Fonds

38 Ferme des Brandt Alt. 1035 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 968 59 89 - www.fermedesbrandt.ch
Cochon de lait rôti au four à pain. Meringues "maison" cuites au four à bois et pain "maison" / *Spanferkel im Brotfen gebraten. Hausgemachte frische Meringes aus dem Holzofen und Hausbrot* / Piglet roasted in bread oven. Homemade meringues baked in wood oven and homemade bread

☒ di dès 17h / me et lu
dernière semaine de juillet
2 premières d'août
☒ --
☒ --
☒ La Chaux-de-Fonds

39 Auberge du Mont-Cornu Alt. 1149 m.

La Chaux-de-Fonds - Tél. 032 968 76 00
Fondue au fromage garnie de crème, spécialités de saison, chasse en automne
Käsefondue mit Rahm verfeinert, saisonale Spezialitäten, Wild im Herbst
Cheese fondue garnished with cream, seasonal specialities, game in season

☒ lu / ma
1^{er} décembre - 1^{er} avril
☒ --
☒ --
☒ La Chaux-de-Fonds

40 Relais du Mont-Dar Alt. 1210 m.

La Sagne - Tél. 032 853 20 74
Steak de cheval ou de bœuf, jambon, röstis, fondue, filets mignons (sur réservation)
Rinder- oder Pferdesteak, Schinken, Röstis, Käsefondue, Filet Mignon (auf Vorbestellung) / Beef or horse steak, ham, röstis, fondue, filets mignons (upon prior request)

☒ lu / ma
1^{er} novembre - 30 avril
☒ --
☒ --
☒ La Sagne

41 Loge des Pradières-Dessus Alt. 1300 m.

Mont-Racine - www.mont-racine.ch - info@mont-racine.ch
Ass. des Amis du Mont-Racine. Soupe de montagne, gâteau à la crème, fromage et saucisse sèche du Val-de-Ruz / *Vereins der Freunde des Monts-Racine. Bergsuppe, Rahmkuchen, Käse und Trockenwurst aus dem Val-de-Ruz* / Association of Mont-Racine friends. Mountain soup, cream cake, cheese and dry sausage of the Val-de-Ruz

☒ avril, novembre, décembre
ouvert sa 14-18h + di 10-17h
☒ 1 dortoir, 10 places
+ couchage sur la paille
☒ Les Geneveys-sur-Coffrane

42 Le Clair de Lune Alt. 1278 m.

Tête de Ran - La Vue-des-Alpes - Tél. 032 852 07 54
Croûte au fromage, fondue, menu du jour 15.-
Käseschnitte, Käsefondue, Tagesmenü 15.-
Melted cheese on toast, cheese fondue, day menu 15.-

☒ di dès 18h
☒ 20 chambres, 46 lits
☒ 3 dortoirs, 22 lits
☒ La Vue-des-Alpes
Neuchâtel
La Chaux-de-Fonds

Montagnes neuchâteloises

43 Restaurant de Tête de Ran Alt. 1278 m.

Tête de Ran - La Vue-des-Alpes - Tél. 032 853 18 78 - www.restaurant-tete-de-ran.ch
Cuisine traditionnelle, viande sur ardoise. mets röstis, cuisine non-stop sa + di
Traditionelle Küche, Fleisch auf der heissen Schieferplatte. Röstis Spezialitäten, Küche durchgehend geöffnet Sa + So / Traditional cuisine, meat grilled on slate. Röstis specialities, non-stop cooking Sat + Sun

☒ lu / ma / me
☒ --
☒ --
☒ La Vue-des-Alpes
Neuchâtel
La Chaux-de-Fonds

44 Métairie des Gümnenen Alt. 1309 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 853 22 34 - www.lesgummenen.ch
Fondue au fromage, röstis, polenta, risotto aux bolets, spécialités tessinoises
Käsefondue, Röstis, Polenta, Risotto mit Steinpilzen, Tessiner Spezialitäten
Cheese fondue, röstis, polenta, risotto with boletus, specialities from Tessin

☒ je
☒ 2 chambre double
☒ 1 dortoir, 4 lits
☒ 40 lits sur la paille
☒ La Vue-des-Alpes
Neuchâtel
La Chaux-de-Fonds

45 Hôtel de la Vue des Alpes Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 854 20 20 - www.vue-des-alpes.ch
Spécialités campagnardes
Ländliche Küche, Spezialitäten
Rustic specialities

☒ --
☒ 22 chambres, 62 lits
☒ 2 dortoirs, 19 lits
☒ La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel

46 Relais de la Vue des Alpes Alt. 1283 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 032 854 20 20
Spécialités campagnardes
Ländliche Küche, Spezialitäten
Rustic specialities

☒ --
☒ --
☒ --
☒ La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel

47 La P'tite Ferme Alt. 1238 m.

La Vue-des-Alpes - Tél. 079 606 41 06
Fondue, röstis/jambon, croûte au fromage. Métairie avec animaux
Käsefondue, Röstis/Schinken, Käseschnitte, Bergasthof mit Tieren
Fondue, röstis/ham, melted cheese on toast. Farm with animals

☒ lu / ma
☒ --
☒ --
☒ La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel

Val-de-Ruz

48 Restaurant de Bonneville Alt. 727 m.

Engollon - Tél. 032 853 29 02
Steak de cheval, steak de bison, jambon, röstis, fondue, tomme chaude
Pferdesteak, Bisonsteak, Schinken, Röstis, Käsefondue, warmer Tomme (Weichkäse)
Horse steak, bison steak, ham, röstis, cheese fondue, warm "tomme" cheese

☒ di soir et lu
☒ --
☒ --
☒ Valangin
Cernier
Dombresson

Val-de-Ruz

49 Restaurant de la Vieille Fontaine Alt. 895 m.

Le Pâquier - Tél. 032 853 16 84
Spécialités campagnardes, saucisson brioché et tresse à l'emporter
Ländliche Küche, Spezialitäten, Wurst im Brot und Zopf zum mitnehmen
Rustic specialities, Sausage in bread and sweet bread to take away.

☒ ma / me jusqu'à 11h

II 1 dortoir, 26 lits
🚶 Le Pâquier

50 Métairie du Fornel du Haut Alt. 1226 m.

Le Pâquier - Tél. 032 853 32 94
Spécialités campagnardes (sur réservation). Aventure sur la paille (40 personnes)
Ländliche Küche, Spezialitäten (auf Vorbestellung). Schlafen im Stroh (40 Plätze)
Rustic specialities (on prior request). Sleep on staw (40 persons)

☒ hiver: ouvert 7/7
été: ouvert du ve au di et autres jours sur réservation
week-end du Jeûne

II 10 lits
🚶 Les Bugnenets, Le Pâquier

51 Métairie de Dombresson (Frienisberg) Alt. 1410 m.

Saules - Tél. 032 853 53 21 - 032 751 20 10
Fondue, cornet à la crème, meringue, produits du terroir. Sur réservation menu pour groupe.
Aventure sur la paille / *Käsefondue, Rahm-Cornet, Meringe, regionale Spezialitäten. Gruppenmenüs nach vorheriger Reservierung. Schlafen im Stroh* / Fondue, cream cones, meringues, local produce. Menu for group on prior request. Sleep on straw

☒ lu et je
octobre - fin mai

II aventure sur la paille
🚶 St-Imier
Les Savagnières

52 Métairie d'Aarberg Alt. 1265 m.

Villiers - Tél. 032 751 34 22 - www.metairie-aarberg.ch
Métairie authentique avec cuisine du terroir
Authentischer Alm-Gastbetrieb mit regionalen Spezialitäten
Local-style family inn offering local specialities

☒ lu (lu férié = ouvert!)
novembre - mi-avril

II ---
🚶 Villiers

53 Métairie de Chuffort Alt. 1216 m.

Lignièrès - Tél. 032 751 22 58
Diverses fondues, vin de Tschugg, jambon, röstis, menu du dimanche
Fondue, Tschuggger Weine, Schinken, röstis, Sonntagsmenü
Fondue, Tschugg wine, ham, röstis, Sunday's menu

☒ lu dès 18h / ma
fin octobre - fin avril

II ---
🚶 Lignièrès

54 Métairie de l'Isle Alt. 1352 m.

Lignièrès - Tél. 032 751 27 33
Fondue à l'ail d'ours, jambon/röstis, croûte au fromage
Käsefondue mit Bärlauch, Beinschinken/Röstis, Käseschnitte
Wild garlic cheese fondue, ham on the bone/röstis, melted cheese on toast

☒ 1^{er} mai - 31 octobre me / je
1^{er} novembre - 31 mars:
ouvert seulement sa / di
avril

II ---
🚶 Nods

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on
II Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)
III Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)
🚶 Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Tourisme neuchâtois
Hôtel des Postes - CH-2001 Neuchâtel
Tél +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch - www.neuchateltourisme.ch

Val-de-Ruz

55 Métairie de Clêmesin Alt. 1004 m.

Villiers - Tél. 032 853 14 18 - www.metairie-de-clemesin.ch
Chasse en saison, vente de produits du terroir. Accès aisé, aussi pour personnes handicapées / *Saisonale Wildspezialitäten, Verkauf von Regionalprodukten. Leichter Zugang, rollstuhlgerecht* / Game in season, local produce for sale. Easy access, also for disabled

☒ ma / me

II ---
🚶 Villiers

56 Métairie du Landeron (du Haut) Alt. 937 m.

Enges - Tél. 032 757 12 72
Fondue, saucisse à rôtir, atriaux, jambon, röstis, assiette froide. Parc avec chèvres
Käsefondue, Bratwurst, "Atriaux", Schinken, Röstis, kalte Platte. Park mit Ziegen
Fondue, roasted sausage, "atriaux", ham, röstis, assorted cold dishes. Park with goats

☒ di dès 19h
lu / ma / me jusqu'à 17h

II ---
🚶 Enges (Lordel)



© Vincent Bourrut

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on
II Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)
III Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)
🚶 Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Tourisme neuchâtois
Hôtel des Postes - CH-2001 Neuchâtel
Tél +41 (0)32 889 68 90
info@ne.ch - www.neuchateltourisme.ch



Chasseral

57 La Cuisinière Alt. 1143 m.

Cortébert - Tél. 032 489 19 24
restaurant@lacuisiniere.ch - www.lacuisiniere.ch
Bouchoyade maison, choucroute, jambon, röstis, fondue, chasse
Hausgemachte "Metzgete", Sauerkraut, Schinken, Röstis, Käsefondue, Wild
Home made "Metzgete" (pork meat), ham, röstis (fried potato), cheese fondue, game

☒ di dès 19h / lu / ma

Cortébert / Prés de Cortébert
en hiver accès uniquement
par Cortébert

58 La Bragarde Alt. 992 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 49 69 / 079 300 46 74 - rollyfood@bluewin.ch -
www.labragarde.ch - Steak tartare, fondue neuchâteloise, cochon farci à la broche (sur
commande) / *Beefsteak Tartare am Tisch zubereitet, Fondue Neuenburger Art, gefülltes
Spanferkel (auf Voranmeldung) / Steak tartare prepared at your table, cheese fondue,
pig on the stick (upon reservation made in advance)*

☒ lu / ma / me
1 chambre double
2 dortoirs = 25 lits
Orvin / Les Prés-d'Orvin

59 Métairie de Meuringue / Mörigenberg Alt. 1384 m.

Courtelay - Tél. 032 944 12 24 - meuringue@bluewin.ch
Fondue, jambon, röstis, steak bœuf, assiette froide, meringue, coupe, place de jeux
Käsefondue, Schinken, Röstis, Rindersteak, kalte Platte, Meringue, Glacé-Eis, Spielplatz
Cheese fondue, ham, röstis, beefsteak, cheese with dried meat, meringue, ice-cream,
children's play area

☒ di dès 18h / lu / ma
octobre à mi-mai

Cortébert / Prés de Cortébert

60 Métairie du Milieu de Bienne Alt. 1401 m.

Courtelay - Tél. 032 943 10 34
Assiette froide, jambon, röstis, côtelette, saucisse à rôtir, fondue, meringue. Raclette
sur réservation / *Kalte Platte, Schinken, Röstis, Koteletten, Bratwurst, Käsefondue,
Meringue. Raclette auf Anfrage / Cheese with dried meat, ham, röstis (fried potato),
cutlets, veal sausages, cheese fondue, meringue. Raclette on request*

☒ di dès 18h / lu / ma / me
Noël

Cortébert / Prés de Cortébert

61 Métairie du Bois Raiguel / Rägiswald Alt. 1267 m.

Courtelay - Tél. été: 032 489 19 53 hiver: 032 489 27 67 - madijelune@hotmail.com
Côtelette, jambon, röstis, plat bernois, fondue, fabrication gruyère d'alpage AOC
Chasseral / *Koteletten, Schinken, Röstis, Berner Plate, Käsefondue, Produktion von
Gruyère d'alpage AOC Chasseral / Cutlets, ham, röstis (fried potato), Bernese platter,
cheese fondue, produced by Gruyère d'alpage AOC Chasseral*

☒ lu
15 novembre - 15 mai

Orvin / Les Prés-d'Orvin

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag / Closed on*

Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft) / Accessible by car from (location)*

Jura bernois Tourisme
Avenue de la Gare 9 - CH-2740 Moutier
Tél +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

Chasseral

62 Pierrefeu Alt. 1252 m.

Courtelay - Tél. 032 489 19 51 - pierrefeu@europe.com
Röstis, jambon, côtelette, fondue, croûte au fromage. Fabrication gruyère d'alpage
AOC Chasseral / *Röstis, Schinken, Koteletten, Käsefondue, Käseschnitte. Produktion
von Gruyère d'alpage AOC / Röstis (fried potato), ham, cutlets, cheese fondue, cheese
cuts. Produced by Gruyère d'alpage AOC Chasseral*

☒ me dès 14h / je
début novembre à mi-mai

Cortébert / Prés de Cortébert

63 Petite Douanne Alt. 1303 m.

Courtelay - Tél. 032 944 12 37 - Fondue, assiette froide, spécialités campagnardes et
petit déjeuner sur demande. Fabrication gruyère d'alpage AOC Chasseral / *Käsefondue,
kalte Platte, Frühstück und Bauernspezialitäten auf Anfrage, Produktion von Gruyère d'al-
page AOC Chasseral / Cheese fondue, cheese with dried meat, farmers specialities and
breakfast on request, home made cheese*

☒ di dès 20h + ma
1 semaine Noël
mi-mars - fin avril

Cortébert / Prés de Cortébert

64 Bison Ranch - Les Colisses-du-Bas Alt. 1196 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 00 24 - info@bisonranch.ch - www.bisonranch.ch
Elevage de bisons des plaines, viande de bison dès novembre. Forest Jump
Bisonfleisch aus Eigenzucht. Forest Jump (Seilpark)
Bison meat from own farm. fun activities at Forest Jump

☒ mi-mars - fin-avril
lu / ma
ouvert me-je 10h-18h
ve-sa 10h-22h, di 10h-20h

2 dortoirs / 24 lits
Orvin / Les Prés-d'Orvin

65 Métairie de Gléresse Alt. 1272 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 489 19 55 - 078 718 08 08 - info@metairiegleresse.ch
swisscafe@hotmail.com - www.metairiegleresse.ch
Fondue, croûte au fromage, côtelette avec röstis, jambon avec röstis
Käsefondue, Käseschnitten, Koteletten mit Röstis, Schinken mit Röstis
Cheese fondue, melted cheese on toast, cutlets with röstis (fried potato), ham with röstis

☒ ma - je
3 chambres pour 8 pers.

Cortébert / Prés de Cortébert

66 Métairie de Prêles Alt. 1131 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 00 13
Röstis, jambon, fondue, spécialités de saison, cordon bleu, côte de bœuf (Highland),
desserts maison / *Röstis, Schinken, Käsefondue, Spezialitäten je nach Jahreszeit, Cordon
bleu, Rind (Highland), hausgemachte Desserts / Röstis (fried potato), ham, cheese fon-
due, seasonal specialities, cordon bleu, beef (Highland), home made desserts*

☒ me / je
2 semaines en octobre

Cortébert / Prés de Cortébert
en hiver accès par
Orvin / Les Prés-d'Orvin

67 Métairie d'Evilard Alt. 1256 m.

Les Prés-d'Orvin - Tél. 032 322 28 85 - info@leubringenberg.ch - www.leubringenberg.ch
Fondue au fromage, assiettes froides avec produits bio de la ferme, spécialités
saisonnières, fromage de chèvre frais. Panorama / *Käsefondue, kalte Platten mit bio
Hofprodukten, Saisonspezialitäten, Ziegenfrischkäse. Panorama / Cheese fondue, plat-
ters with bio-farm products, seasonal specialities, fresh goat's cheese. Panorama*

☒ lu / ma / me / je
avril
ouvert ve dès 16h

Cortébert / Prés de Cortébert
en hiver accès par
Orvin / Les Prés-d'Orvin

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag / Closed on*

Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft) / Accessible by car from (location)*

Jura bernois Tourisme
Avenue de la Gare 9 - CH-2740 Moutier
Tél +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

Chasseral

68 La Jobert Alt. 1310 m.

Orvin - Tél. 032 489 19 12 - contact@jobert.ch - www.jobert.ch
Petite métairie familiale. Ambiance authentique et plats traditionnels. Terrasse par beau temps / *Kleiner, gemütlicher Berggasthof. Ursprüngliche Umgebung und traditionelle Gerichte. Schönwetter-Terrasse* / Small, familiar mountain guesthouse. Authentic surroundings and traditional dishes. Fine-weather terrace

☒ ma soir et me
Premières neiges au 1^{er} mai

☛ Orvin / Les Prés-d'Orvin

69 La Gentiane Alt. 1106 m.

Renan - Tél. 032 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com
Viande de notre élevage de Highland, jambon, röstis. Place de pique-nique et de jeux
Fleisch aus eigener Hochlandzucht, Schinken mit Röstis, Picknick- und Spielplatz
Meat from own highland farm, ham, röstis (fried potato), children's play area

☒ lu dès 18h / ma
mi-novembre à mi-décembre

☛ Les Pontins

70 Métairie de Nidau Alt. 640 m.

Sonceboz - Tél. 032 489 10 52 / 079 222 77 86
Spécialités campagnardes, fondue chinoise fraîche, fondue paysanne, bouchoyade en hiver / *Bauernspezialitäten, frisches Fondue Chinoise, Fondue paysanne (Bauernfondue). Hausgemachte "Metzgete" im Winter* / Farmhouse specialties, fresh Fondue chinoise, Fondue paysanne (rustic fondue). Home made "Metzgete" (pork sausages etc.), in winter

☒ di dès 17h / lu
août 15 jours + chaque dernier week-end du mois
Noël, Nouvel an
--- ☛ ---
☛ Sortie autoroute Sonceboz Sombeval

71 Métairie de l'Egasse Alt. 1380 m.

Saint-Imier - Tél. 032 941 24 17
Fondue, röstis, jambon, saucisse à rôtir, assiette froide, steak bûcheron, meringue
Käsefondue, Röstis, Schinken, Bratwurst, kalte Platte, Steak, Meringue
Cheese fondue, röstis (fried potato), ham, veal sausages, cheese and dry meat, steak, meringue

☒ je
début octobre - fin mai

☛ St-Imier / Les Savagnières

72 Métairie des Plânes Alt. 1221 m.

Les Pontins - Tél. 032 941 47 55 - desplanes@bluewin.ch
Fondue, jambon-röstis, filet de cheval, croûte au fromage
Käsefondue, Schinken mit Röstis, Pferdesteak, Käseschnitten
Cheese fondue, ham with röstis (fried potato), horse steak, melted cheese on toast

☒ ma dès 18h / me

☛ St-Imier / Les Savagnières

73 La Neuve Alt. 1541 m.

Nods - Tél. 032 751 20 45 - 032 315 15 26 - 079 667 26 09
Assiette froide. Repas chauds sur réservation (röstis, côtelettes, fondue...)
Kalte Platte. Warme Menüs auf Voranmeldung (Röstis, Koteletten, Käsefondue...)
Cheese and dried meat. Warm menus upon reservation (röstis (pan-fried grated potato), cutlets, cheese fondue...)

☒ lu-ve matin
ouverture en semaine sur demande
31 octobre au 1^{er} mai

☛ parking hôtel de Chasseral

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on
☛ Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)
☛ Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)
☛ Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Jura bernois Tourisme
Avenue de la Gare 9 - CH-2740 Moutier
Tél +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

Chasseral

74 La Vieille Vacherie Alt. 1080 m.

Cormoret - Tél. 032 941 16 26
Fondue, plat froid, menus sur commande
Käsefondue, kalte Platte, Menüs auf Voranmeldung
Cheese fondue, cheese with dried meat, menus upon reservation made in advance

☒ ---
☛ ---
☛ ---
☛ ---
☛ Villeret

75 Métairie de Morat Alt. 1461 m.

Courtelary - Tél. 032 751 48 22
Assiette froide, fondue. Fabrication de fromage
Kalte Platte, Käsefondue. Käseherstellung
Cheese and dried meat, cheese fondue. Cheese production

☒ octobre - mai
☛ 13 lits
☛ 23 matelas dans une grange parking hôtel Chasseral

Mont-Sujet

76 Grande Maison Alt. 1284 m.

Lamboing - Tél. 032 315 13 22 / 079 593 40 84 - rolf.schmid@net2000.ch
Menu tous les dimanches, fondue, côtelette, jambon, röstis, meringues
Menüs jeden Sonntag, Käsefondue, Koteletten, Schinken, Röstis, Meringue
Menu every Sunday, cheese fondue, cutlets, ham, röstis (fried potato), meringue

☒ lu - ve (ve jusqu'à 16h)
ouvert sur demande pour groupe
novembre-avril

☛ 3 dortoirs / 13 lits
☛ Diesse

77 Bergerie du Bas Alt. 1300 m.

Lamboing - Tél. 032 322 76 75 / 079 637 40 56
Fondue, saucisse, côtelette, röstis, bouchoyade, croûte au fromage, jambon à l'os
Käsefondue, Bratwurst, Koteletten, Röstis, Schlachtplatte, Käseschnitten, Beinschinken
Cheese fondue, sausages, cutlets, röstis (fried potato), melted cheese on toast, ham

☒ lu
novembre au 1^{er} mai

☛ Lamboing

78 Bergerie du Haut Alt. 1288 m.

Lamboing - Tél. 032 315 11 70 - commune_lamboing@bluewin.ch
Possibilité pour les écoles ou les institutions de louer pendant la semaine
Möglichkeit für Schulen das Berghaus unter der Woche zu mieten
Possibility to rent the mountain restaurant/chalet during the week to groups

☒ lu - ve
novembre - mars

☛ 1 dortoir / 36 lits
☛ Lamboing

Montagne du Droit / Mont-Soleil

79 Restaurant Guillaume Tell Alt. 1000 m.

Les Reussilles - Tél. 032 487 67 67
Fondue chinoise à gogo CHF 19.90, fondue au fromage, viande de babyboeuf
Fondue Chinoise à discrétion CHF 19.90, Käsefondue, Jung-Rindfleisch
Fondue chinoise all you can eat CHF 19.90, cheese fondue, veal

☒ lu
☛ ---
☛ ---
☛ ---
☛ Tramelan
☛ Saignelégier

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on
☛ Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)
☛ Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)
☛ Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Jura bernois Tourisme
Avenue de la Gare 9 - CH-2740 Moutier
Tél +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

Montagne du Droit / Mont-Soleil

80 Auberge du Hameau Alt. 1000 m.

Les Reussilles - Tél. 032 487 44 29
 Fondue mongole, fondue maison, Tête de moine, entrecôte cheval, desserts
Mongolisches Fondue, Käsefondue hausgemacht, Tête de Moine Käse, Pferde-Entrecôte, Desserts / Mongolian fondue, house made cheese fondue, Tête de Moine cheese, horse entrecôte, desserts

☒ ma / me + lu (novembre à mai)
 24.12 - 06.01
 2 chambres / 7 lits
 25 lits
 🚻 Saignelégier
 🏠 Tramelan

81 La Crèmerie Alt. 1232 m.

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 69 - info@hotel-cremerie.ch
 Buvette avec petite restauration
Kleine Restauration
 Refreshments with snacks

ouvert du ve au lu
 10h00 - 18h00
 ☒ novembre - mi-juin
 4 chambres / 10 lits
 réservable toute l'année

 🚻 St-Imier

82 Bise de Cortébert Alt. 1162 m.

Tramelan - Tél. 032 487 41 86 - restaurant.bise@bluewin.ch
 Fondue moitié-moitié/Tête de moine, steak de bœuf, croûte aux champignons
Käsefondue mit Zugabe von Tête de Moine, Rindssteak, Champignon-Schnitten
 Cheese fondue partially made with Tête de Moine cheese, beefsteak, mushrooms on toast

☒ di dès 19h / lu / ma
 mi-octobre - mi-novembre

 🚻 Tramelan
 🏠 Mont-Tramelan

83 Bise-de-Corgémont Alt. 1101 m.

Corgémont - Tél. 032 489 31 41
 Jambon, röstis, entrecôtes, côtelettes, fondue, bouchoyade. Menus spéciaux pour groupes / *Schinken, Rösti, Entrecôtes, Koteletten, Fondue, Metzgete. Spezialmenüs für Gruppen* / Ham, röstis (pan-fried grated potato), entrecotes, chops, fondue and freshly slaughtered meat products. Special menus for groups

☒ ma - me

 🚻 Corgémont
 🏠 Tramelan

84 Combe à la Biche Alt. 1079 m.

Le Cerneux-Veusil - Tél. 032 961 11 48 - combealabiche@bluewin.ch
 Jambon-röstis, fondue, menu du jour. Sur réserv. : fondue bourguignonne et chinoise
Schinken, Röstis, Käsefondue, Tagesmenü, auf Anfrage im Voraus: Fondue Bourguignonne und Chinoise / Ham, rösti (pan-fried grated potato), entrecotes, chops, fondue & freshly slaughtered meat products. Special menus for groups

ouvert tous les jours jusqu'à
 19h, le soir sur réservation

 🚻 St-Imier
 🏠 Le Cerneux-Veusil

85 Chalet Neuf Alt. 1259 m.

Mont-Crosin - Tél. 032 944 15 70
 Jambon, röstis, fondue, plat froid, saucisse, soupe
Schinken, Röstis, Käsefondue, kalte Platte, Würst, Suppe
 Ham, röstis (fried potato), fondue, cheese with dried meat, sausage, soup

☒ été: ma
 hiver: lu / ma

 🚻 St-Imier
 🏠 Tramelan

Montagne du Droit / Mont-Soleil

86 Buvette Resto Les Sorbiers Alt. 1169 m.

Mont-Soleil - Tél. 032 941 35 84 - pierre.tanner@tele2.ch
 Steak, frites maison, salades maison, desserts maison
Steak, Pommes frites, Salate und Desserts - alles hausgemacht
 Steak, French fries, salads and desserts all home made

☒ lu

 🚻 St-Imier
 🏠 Le Cerneux-Veusil

87 L'Assesseur Alt. 1199 m.

Mont-Soleil - Tél. 032 941 23 60 - info@lassesseur.ch - www.lassesseur.ch
 Se renseigner
Sich erkundigen
 Get information

☒ fermé jusqu'à nouvel avis
 10 chambres / 27 lits
 1 dortoir / 8 lits
 🚻 St-Imier
 Sonvilier
 🏠 La Chauv-d'Abel

Montbautier

88 Les Places (Bellevue) Alt. 1125 m.

Tramelan - Tél. 032 487 44 67 - lesplaces@bluewin.ch
 Cordon bleu maison, entrecôte de cheval, divers menus à la carte
Hausgemachtes Cordon bleu, Pferde-Entrecôte, verschiedene Menus und à la carte
 Homemade escalope "cordon bleu", horse entrecote, choice from the menu card

☒ di dès 18h / me

 🚻 Le Fuet
 🏠 Tramelan

89 Café-Kioskathrin Alt. 1142 m.

Tramelan - Tél. 032 487 44 65 - cafe@kioskathrin.ch - www.kioskathrin.ch
 Spécialités campagnardes, pâtisserie et pain maison, place de jeux
Bauernspezialitäten, hausgemachtes Gebäck und Brot, Souvenirs, Spielplatz
 Country specialities, homemade pastries and bread, children's play area

☒ lu / ma / je / ve - 2 semaines en
 été - 1 semaine en automne

 🚻 paille / 33
 🚻 Tramelan / Le Fuet
 Bellelay

Montagne de Romont

90 Métairie de Plagne Alt. 1081 m.

Plagne - Tél. 032 489 22 16
 Fondue, röstis, jambon, steak, croûte au fromage, desserts maison
Käsefondue, Röstis, Schinken, Steak, Käseschnitten, hausgemachtes Desserts
 Cheese fondue, röstis (fried potato), ham, steak, melted cheese on toast, homemade desserts

☒ lu / ma / me matin

 🚻 Bienne
 🏠 Plagne

Montoz

91 Sur la Rive Alt. 1298 m.

Bévilard - Tél. 032 492 19 79
 Vue sur les Alpes, fabrication de fromage en juin ouvert au public sur demande
Blick auf die Alpen, Herstellung von Sennkäse, Schaukäserei im Juni auf Anfrage
 View of the alps, discover cheese making (in June on request)

☒ di dès 18h / lu / ma

 🚻 Bévilard

Montagne de Moutier

104 Restaurant Les Arsattes Alt. 985 m.

Moutier - Tél. 032 493 17 71

Viande de la ferme, jambon de campagne, röstis, croûtes au fromage, raclette, fondue, bouquet de viande sur commande / *Fleisch vom Bauernhof, Röstis, Käseschnitten, Raclette, Käsefondue, Metzgete auf Anfrage* / Meat from the farm, country ham, röstis (fried potato), melted cheese on toast, raclette, cheese fondue and various grilled pork cuts and sausages to order

☒ je

☒ ---
☒ Moutier
☒ Roches

Graiterie/Chaluet

105 Bergerie d'Eschert Alt. 1084 m.

Eschert - Tél. 032 493 16 21

Spécialités campagnardes
Ländliche Spezialitäten
Country specialities

☒ lu / ma / me 14h

☒ ---
☒ Crémises
☒ Eschert

106 Oberdörferberg Alt. 1233 m.

Gänsbrunnen - Tél. 032 639 16 85

Röstis, fondue
Röstis, Käsefondue
Röstis, cheese fondue

☒ lu dès 17h / ma / me

☒ ---
☒ Gänsbrunnen

107 Restaurant de la Binz Alt. 1006 m.

Court - Tél. 032 639 13 13

Spécialités campagnardes
Ländliche Spezialitäten
Country specialities

☒ lu / ma

☒ ---
☒ Court
☒ Gänsbrunnen

108 Auberge du Graiterie Alt. 1186 m.

Court - Tél. 032 493 27 11

Saucisse, Röstis, entrecôte cheval, fondue à l'ail sauvage, la chasse
Bratwurst, Röstis, Pferde-Entrecôte, Fondue
Sausages, röstis, horse entrecôte, fondue with wild garlic, game

☒ me / je

☒ couchettes en grange
12 lits
☒ Court

109 Restaurant "Le Chaluet" Alt. 774 m.

Court - Tél. 032 497 90 94

Chambre et dortoir uniquement en été, petit musée paysan
Zimmer und Gruppenunterkunft im Sommer, kleines Bauernmuseum
Rooms and group accommodation in the summer, small farmers museum

☒ lu / ma
2 semaines en février
2 semaines juillet/août
☒ 1 chambre / 2 lits
☒ 1 dortoir / 16 lits
☒ Court
☒ Gänsbrunnen

☒ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on
☒ Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)
☒ Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)
☒ Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Jura bernois Tourisme
Avenue de la Gare 9 - CH-2740 Moutier
Tél +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

Raimeux

110 Auberge du Raimeux Alt. 1100 m.

Belprahon - Tél. 032 499 94 85 - www.aubergeduraimeux.ch

Vue, cadre exceptionnel et tranquille. Carte variée, menus pour groupes
Einzigartige und ruhige Umgebung. Grosse Karte, Gruppenmenüs
Lovely and quiet location. Varied menu, group menus

☒ lu / ma
mi-décembre jusqu'à Pâques
☒ 1 chambre / 2 lits

☒ Belprahon

111 Café du Signal Alt. 1288 m.

Grandval - Tél. 032 499 99 45

Steak de cheval ou côtelette avec röstis, fondue
Pferdesteak oder Koteletten mit Röstis, Käsefondue
Horse steak or cutlet with röstis, cheese fondue

☒ lu / ma / me

☒ ---
☒ Crémises
☒ Corcelles

112 Raimeux de Crémises Alt. 1130 m.

Corcelles - Tél. 032 499 99 50

Accueil chaleureux. Croûte au fromage, röstis, côtelette
Herzlicher Empfang, Käseschnitten, Röstis, Koteletten
Warm welcome, melted cheese on toast, röstis (fried potato), cutlets

☒ me / je

☒ ---
☒ Crémises
☒ Corcelles



☒ Jour de fermeture / *Ruhetag* / Closed on
☒ Nombre de chambre(s) - lit(s) / *Anzahl Zimmer - Betten* / Number of room(s) - bed(s)
☒ Nombre de dortoir(s) - lit(s) / *Anzahl Massenlager - Betten* / Number of dormitory(ies) - bed(s)
☒ Accès en voiture depuis (localité) / *Zufahrt mit dem Auto ab (Ortschaft)* / Accessible by car from (location)

Jura bernois Tourisme
Avenue de la Gare 9 - CH-2740 Moutier
Tél +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernois.ch - www.jurabernois.ch

113 Les Fouchies Alt. 940 m.

Courtételle - Tél. 032 423 02 62 - www.lesfouchies.ch - j-p.donze@bluewin.ch
 Restauration chaude uniquement sur réservation
Warme Gerichte nur mit Reservierung
 Hot meals - must reserve

✂ lu / ma / me / fermeture
 annuelle: se renseigner
 3 chambres / 8 lits

 🏠 Courtételle

114 Ferme-Restaurant La Pierreberg Alt. 796 m.

Courcelon - Tél. 032 423 09 43 - www.juragourmand.ch/pierreberg.htm
lapierreberg@bluewin.ch
 Fondue chinoise, tranches de porc aux morilles
Fondue chinoise, Schweinsplätzchen mit Morcheln
 Chinese fondue, sliced pork with morels

✂ lu / ma / me jusqu'à 17h
 fermeture annuelle se renseigner

 🏠 Courroux
 Courcelon

115 Restaurant La Petite Schönenberg Alt. 1010 m.

Vermes - Tél. 032 438 83 76 - Local ouvert et boissons en self service 7/7 jours
 Entrecôte de baby bœuf, de cheval, viande séchée, jambon à l'os, röstis, pain et
 tresse maison / *Entrecôte vom Rind, vom Pferd, Trockenfleisch, Beinschinken, Röstis,*
Hausbrot und Hauszöpfe / Veal entrecote, horse entrecote, dried meat, freshly carved
 ham from the bone, röstis (fried potato cake), homemade bread

✂ lu / ma
 restauration uniquement
 sur réservation

 🏠 1 dortoir / 25 lits
 Crémines / Corcelles
 Elay / Envelier

116 Restaurant de la Combe Alt. 838 m.

Lajoux - Tél. 032 484 94 51
 Jambon à l'os
Beinschinken
 Ham from the bone

✂ me

 🏠 Lajoux

