

DE L'ART DE LA JOUISSANCE...

"...dans cet endroit spécial sur terre, dans cet endroit intact - ici avec nous à Dürrenroth. Ici, le travail ne se fait pas à la main mais par le cœur et la main. Prenez et laissez vous et laissez-vous dorloter."

Le doux paysage vallonné de l'Emmental recèle une infinité de choses à découvrir. La grande convivialité qui règne à Dürrenroth permet de Dürrenroth nous permet de proposer d'innombrables produits savoureux du village et des et des environs.

Le chef Torsten Bolz est aussi attaché à la tradition qu'à la région. Il sait que les bonnes choses sont souvent à portée de main, mais il ne se ferme pas à la diversité qui fait de la cuisine une histoire sans fin. La régionalité, la saisonnalité et une pincée de créativité et de modernité devraient vous donner du goût et du plaisir. Tout cela fait que votre séjour ici au "Bären" une expérience culinaire - tout à fait en accord avec la triade d'hospitalité, de plaisir et d'histoire.

P.S. : Faites-nous savoir, s'il y a quelque chose à faire, pour rendre votre séjour plus agréable. Veuillez informer notre personnel sur ingrédients, qui pourraient causer des allergies. Nos employés peuvent vous donner notre menu séparé pour les allergies.

MENU «BÄREN»

Jour après jour, nous vous gâtons avec notre menu à 3 plats mis à jour quotidiennement, que nous sommes fiers de vous présenter séparément.

3 PLATS | CHF 70.00

Vous souhaitez prolonger votre menu à 3 plats ? Alors n'hésitez pas et faites-le savoir à notre équipe de service. Notre cuisine se fera un plaisir de vous gâter avec d'autres plats de la cuisine de Bären.

ENTRÉS

LAITUE D'ÉTÉ vinaigrette à la framboise radis fèves	13
VARIATION DE TOMATES AVEC BURRATA SUISSE basilic olives crostini	16
SAUMON "MOJITO" MARINÉ MAISON concombre citron vert menthe	17
TARTARE DE BOEUF DE "HOLZEN ANGUS" marinade épicée brioche légumes marinés	24/38
COUPE FROIDE À L'ABRICOT romarin abricot du Valais crème acidulée	13

VÉGÉTARIEN

QUICHE AUX COURGETTES (ve) poivrons fenouil jus de figues	16/28
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS FAITS MAISON (V) ail de printemps tubercule de belp tomate graines de tournesol	16/28

(V) plats végan

(ve) plats végétarien

HORS DE L'EAU

FILET DE TRUITE D'EBERSECKEN 44
quinoa | blettes | mousse de persil

DES PRAIRIES

FILET DE BŒUF À L'EMMENTAL 57
pommes à la dauphine | poverade | caponata

CUISSE DE LAPIN SUISSE 49
polenta tessinoise aux herbes | romanesco | beurre de sauge

CORDON BLEU DE VEAU 47
wedges | mayonnaise au citron vert | légumes d'été

DUO DE TRUIES DE COUR DE FERME EN MANTEAU DE LARD 39
nouilles à l'espresso (ingredenzia) | haricots | sauce au calvados

CHÂTEAU BRIAND

À PARTIR DE 2 PERSONNES | 68 PAR PERSONNE

1er plat servi avec pommes à la dauphine | poverade | caponata
2ème plat servi avec polenta aux herbes du Tessin | romanesco | beurre de sauge

LA DOUCE TENTATION

TARTE AU CITRON <i>(ve)</i>	16
pêche glace tonka ganache au chocolat	
TRANCHE DE VANILLE ET DE FRAISES	16
mousse pistache baies	
CAFÉ GLACÉ DE "BÄREN"	13
glace au mocca faits maison meringue coulis	
SÉLECTION DE FROMAGES DE "KÄMPFER & JUMI"	15

GLACES & SORBETS FAITS MAISON

SORBET	chocolat fraise ananas-Basilic citron
GLACE	nougat moka vanille crème aigre

4.50 PAR BOULE

Tous les prix comprennent la TVA.

DÉCLARATION

Si les informations concernant la provenance de produit de cette carte, ils sont à 100% d'origine Suisse, nous commandons selon les possibilités de la REGION.

NOS FOURNISSEURS

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS	fromagerie Kämpfer Dürrenroth Jumi.lu
VIANDES & SES PRODUITS	Feinichoscht Schlüchter à Dürrenroth ferme « Frisch von der Tanne » Jumi.lu «Holzen Fleisch» à Ennetbürgen
BOULANGERIE PAIN PAYSAN	Lehmann boulangerie à Dürrenroth Barbara Schütz de Meibach
LÉGUME	Forster Gemüse AG Simone Wyniger pommes de terre des alpes à Albulatal
MÜESLI & FARINE COMESTIBLES PROVENANCE	Mühle Kleeb à Rüggsbach Fideco à Morat Bieri AG Bœuf, veau, porc, lapin : Suisse Truite : Suisse Saumon : Ecosse

TEAM

Thilo von Zameck | Petra Baumgartner | Andreas Wuzella
Eveline Flückiger | Svenja Lehmeier | Leona Pavlisova
Ben Hamouda |
... vos professionnels du service
Maurice Loher | Fabiola Küng | Melina Gerber | Damiano Wyss
... les jeunes sauvages qui apprennent

Torsten Bolz | Marcel Grossenbacher | Eric Beddig |
Denis Soletti | Leonard Wyss |
... les connaisseurs du four et du poêle
Sergio Escamilla | Vincenzo Pezzetti
... les jeunes sauvages qui apprennent

Anda Cerdic | Brigitte Rettenmund | Ferenc Sofron
... beaucoup de mains travailleuses (Office)

RECEPTION / ORGANISATION:

Selina Hess | Ramona Hess | Nadine Niederhauser | Anita Flückiger | Tatjana Lüscher
... Les professionnels de votre bureau
Elena Dumler | Tim Lerch | Adina Ruch
... les jeunes sauvages qui apprennent