



Hôtel-Restaurant

La Werdtberg

Chez Armon et Felix

Un endroit où les montagnes sont plus Werdt

Carte des mets Speisekarte



Les plats de cette carte de menu sont entièrement préparés sur place avec des produits bruts et des ingrédients traditionnellement utilisés en cuisine, selon les critères du label Fait Maison.

Les plats marqués d'un astérisque (*) sont exclus de ce label.

Ce label distingue les restaurants qui préparent entièrement ou en grande partie leurs plats dans leurs cuisines.



Signification du label Fait Maison

Le label Fait Maison est un label de qualité qui met en avant la haute qualité et l'artisanat dans la restauration. Il vise à promouvoir le savoir-faire artisanal de la gastronomie suisse et à offrir aux consommateurs une plus grande transparence sur l'origine et la préparation des plats.

- ☺ **Transparence**
Les consommateurs savent que les plats sont préparés sur place.
- ☺ **Régionalisme**
Promotion de l'utilisation de produits régionaux.
- ☺ **Durabilité**
Soutenir les pratiques durables dans la restauration.
- ☺ **Saisonnalité**
Adaptation du menu aux ingrédients disponibles en fonction de la saison.

Die Speisen auf dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels Fait Maison zubereitet.

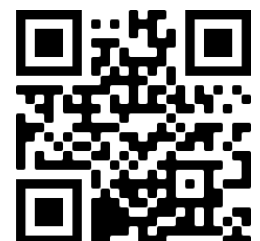
Ausgenommen sind die Speisen, die mit einem Stern (*) markiert sind.

Dieses Label zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum größten Teil in ihren Küchen zubereiten.

Bedeutung des Labels Fait Maison

Das Label **Fait Maison** ist ein Gütesiegel, das die hohe Qualität und Handwerkskunst in der Gastronomie hervorhebt. Es zielt darauf ab, das handwerkliche Können der Schweizer Gastronomie zu fördern und den Konsumenten eine größere Transparenz über die Herkunft und Zubereitung der Speisen zu bieten.

- ☺ **Transparenz**
Konsumenten wissen, dass die Speisen vor Ort zubereitet werden.
- ☺ **Regionalität**
Förderung der Verwendung regionaler Produkte.
- ☺ **Nachhaltigkeit**
Unterstützung nachhaltiger Praktiken in der Gastronomie.
- ☺ **Saisonalität**
Anpassung des Menüs an saisonal verfügbare Zutaten.



La Werdtberg - Un paradis pour les épicuriens

Un lieu pour toutes les saisons et des expériences inoubliables

La Werdtberg: un lieu avec une valeur ajoutée

La Werdtberg est un lieu unique qui séduit les visiteurs par son atmosphère particulière et sa multitude d'offres. Que vous soyez à la recherche de détente, d'expériences culinaires ou d'une vue à couper le souffle, vous trouverez votre bonheur ici.

Plaisirs culinaires

Manger à La Werdtberg est un véritable plaisir pour les papilles. La cuisine propose un mélange de plats traditionnels et modernes, tous préparés avec des ingrédients frais et régionaux. Que vous soyez un fin gourmet ou que vous aimiez tout simplement la bonne chère, vous trouverez ici des délices culinaires tous plus délicieux les uns que les autres.

Une vue magnifique

Un autre point fort de La Werdtberg est la vue à couper le souffle. Le paysage pittoresque invite à laisser son âme vagabonder et à laisser le quotidien derrière soi. Que ce soit en se promenant ou en se détendant dans la nature, la vue est spectaculaire en toute saison. Profitez de notre terrasse !

Un lieu pour se ressourcer

La Werdtberg est l'endroit idéal pour échapper au stress de la vie quotidienne et se ressourcer. Que ce soit au printemps, en été, en automne ou en hiver, chaque saison a son propre charme et offre de nombreuses possibilités de repos et de détente.

La Werdtberg – Ein Paradies für Genießer

Ein Ort für alle Jahreszeiten und unvergessliche Erlebnisse

La Werdtberg: Ein Ort mit Mehrwert

La Werdtberg ist ein einzigartiger Ort, der Besucher mit seiner besonderen Atmosphäre und seiner Vielzahl an Angeboten begeistert. Egal, ob Sie auf der Suche nach Erholung, kulinarischen Erlebnissen oder einem atemberaubenden Ausblick sind – hier werden Sie fündig.

Kulinarische Genüsse

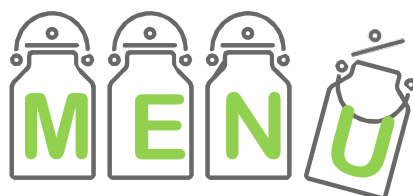
Das Essen in La Werdtberg ist eine wahre Gaumenfreude. Die Küche bietet eine Mischung aus traditionellen und modernen Gerichten, die alle mit frischen, regionalen Zutaten zubereitet werden. Egal, ob Sie ein Feinschmecker sind oder einfach nur gutes Essen lieben, hier erwartet Sie ein kulinarisches Highlight nach dem anderen.

Herrlicher Ausblick

Ein weiteres Highlight von La Werdtberg ist der atemberaubende Ausblick. Die malerische Landschaft lädt dazu ein, die Seele baumeln zu lassen und den Alltag hinter sich zu lassen. Egal, ob bei einem Spaziergang oder beim Entspannen in der Natur – die Aussicht ist zu jeder Jahreszeit spektakulär. Nutzen Sie unsere Terrasse !

Ein Ort zum Erholen

La Werdtberg ist der ideale Ort, um dem Stress des Alltags zu entfliehen und neue Energie zu tanken. Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – jede Jahreszeit hat ihren eigenen Charme und bietet zahlreiche Möglichkeiten zur Erholung und Entspannung.



Salades

Salade verte	7.00
Salade m�el�ee	10.00

Potages

Potage du jour	7.00
----------------	------

Petite faim

Assiette froide «Werdberg»	20.50
----------------------------	-------

Sp ecialit es de la région

Assiette jambon � l'os avec pain, beurre et moutarde	19.00
---	-------

Saucisse s�eche � l'ail avec pain et beurre	10.50
--	-------

Sandwiches

Salami, jambon, fromage	8.00
Jambon cru	9.00

Les plats principaux

Croûte au fromage „Werdberg“ Jambon et �uf	20.50
---	-------

Saucisse � rôtir de porc Sauce aux oignons, Rösti	24.00
--	-------

Jambon avec Rösti avec un œuf au plat	25.00 +3.00
--	----------------

Cordon bleu de porc Pommes frites, légumes	33.50
---	-------

Vegetarien

Bolets Rösti	28.50
--------------	-------

Rösti avec Légumes	20.00
--------------------	-------

Salate

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	10.00

Suppen

Tagessuppe	7.00
------------	------

Für den kleinen Hunger

Kaltes Pl�ttli «Werdberg»	20.50
---------------------------	-------

Spezialitäten aus der Region

Kalter Beinschinken Mit Brot, Butter und Senf serviert	19.00
---	-------

Knoblauchtrockenwurst mit Brot und Butter	10.50
--	-------

Sandwiches

mit Salami, Schinken, Käse	8.00
Rohschinken	9.00

Hauptspeisen

Käseschnitte „Werdberg“ mit Schinken und Spiegelei	20.50
---	-------

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti	24.00
--	-------

Schinken mit Rösti Mit einem Spiegelei	25.00 +3.00
---	----------------

Schweins-Cordon Bleu Pommes Frites, Gemüse	33.50
---	-------

Vegetarisch

Rösti mit Steinpilzen	28.50
-----------------------	-------

Rösti mit Gemüse	20.00
------------------	-------



Mélange maison / Hausmischung

par personne/ pro Person 22.50

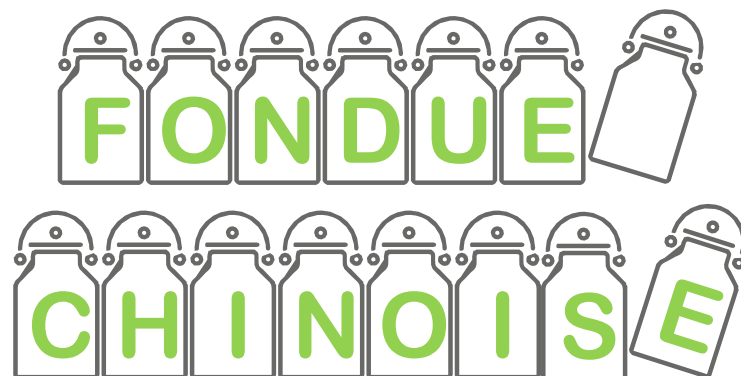
à la tête-de-moine AOP / mit Tête-de-moine AOP

par personne/ pro Person 25.00

aux fleurs de foin / mit Heublumen

par personne/ pro Person 26.00





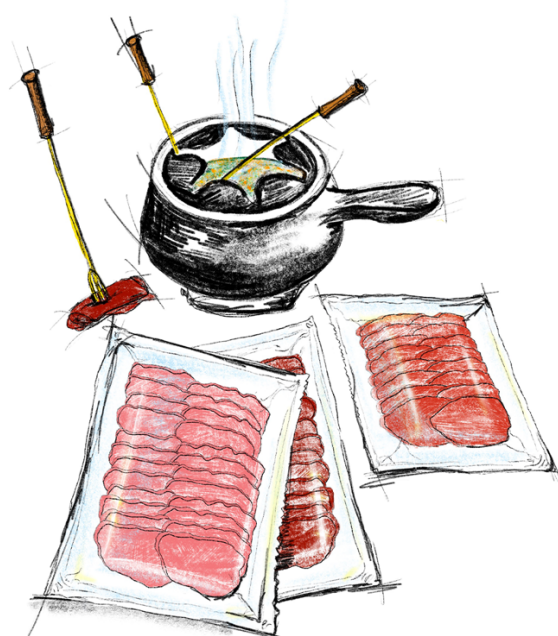
Boeuf «Limousin» / Rind «Limousin»

à discrétion/ in Hülle und Fülle

par personne/ pro Person

45.50

Sauces «maison»*, pommes frites
Hausgemachte Saucen* und Pommes Frites



*pour des raisons d'hygiène, nos sauces sont faites avec de la mayonnaise industrielle.

* aus hygienischen Gründen werden unsere Saucen mit industrieller Mayonnaise hergestellt.

PIERRADE

TISCHGRILL

lard, chipolata, boeuf, porc, poulet

Speck, Chipolata, Rind, Schwein, Hähnchen

à gogo/ in Hülle und Fülle

45.50

ARDOISE

HEISSE ROSTSTEIN

Steak de boeuf «Limousin»

200g 42.00

Rumpsteak «Limousin»

300g 50.50

Côtelette de porc napfois

300g 41.00

Kotelette vom Napfschwein

3 sauces*, légumes, pommes frites ou gratin pommes de terre

3 Saucen*, Gemüse, Pommes Frites oder Kartoffelgratin

*pour des raisons d'hygiène, nos sauces sont faites avec de la mayonnaise industrielle

* aus hygienischen Gründen werden unsere Saucen mit industrieller Mayonnaise hergestellt

DESSERTS

Spécialités maison - Hausspezialitäten

Meringue glacée/ Meringue Glace * 11.00
 les meringues proviennent de Angelo Rime, Botterens

Crème brûlée à l'absinthe/ Creme Catalan mit Absinth 12.00

Assiette fromage "La Werdtberg"/ Käseteller "La Werdtberg" 11.50
 de la région/ aus der Region



Meringues des Jodleur 4.00
 les meringues proviennent de Angelo Rime, Botterens
 Crème double et Kirsch
 par pièce/
 pro Stück



Cornet à la Crème 4.50
 par pièce/
 pro Stück



**Tourte aux noix d'Engadine/
 Engadiner Nusstorte** 6.50
 fait maison/ hausgemacht
 par pièce/
 pro Stück



Nos coupes de glace Unsere Eisbecher

Coupe Danemark

Glace vanille,
glace chocolat, sauce au chocolat,
crème

13.00

pause café/ Kaffeepause

Savourez une boule de glace au choix
avec un espresso

7.00

Rêve d'enfants/ Kindertraum

glace vanille et fraise avec oursins
en gomme

6.00

Café Glacé

glace mocca, coulis de café,
crème et biscuit

12.00

Coupe Baileys

glace noix, vanille et stracciatella,
crème Baileys

13.50

Sorbets

Prune, pruneau avec vieille prune
Colonel, citron avec vodka
Williams, poire avec Williamine

12.50

Glaces et Sorbets/ Eis und Sorbets fait maison/ hausgemacht

Glaces/ Eis

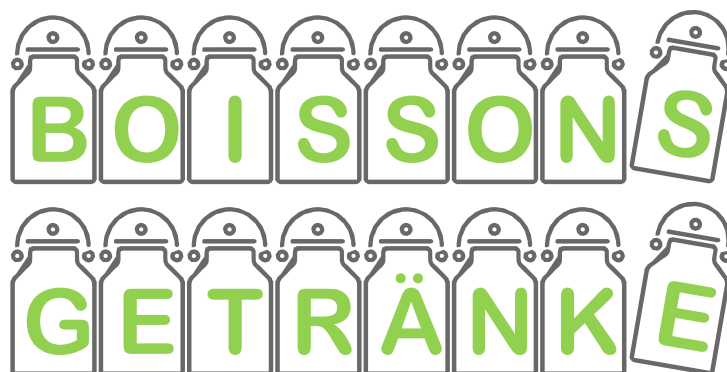
Fleurs de foin/ Heublumen
Vanille
Caramel
Mocca
Noix/ Nuss
Fraises/ Erdbeeren
Miel/ Honig
Chocolat
Stracciatella

La boule/ Kugel **4.50**

Sorbets

Chocolat noir
Pruneau/ Zwetschggen
Citron
Fraises/ Erdbeeren
Poire/ Birne
Mango

avec crème chantilly/ mit Schlagsahne **2.00**



Cidre

Suure Moscht Ramseier	50 cl	6.30
Suure Moscht Ramseier (sans alcool/ alkoholfrei)	50 cl	6.30

Bières/ Flaschenbier

Calanda Edelbräu	33 cl	4.90
Calanda Lager	58 cl	6.00
Calanda Senza (sans alcool/ alkoholfrei)	33 cl	4.90
Weizen, blanche Erdinger	33 cl	5.20
Weizen blanche pierre	33 cl	6.50

Pression/ Frischgezapftes Bier

Calanda Edelbräu	2 dl	3.20
	3 dl	4.10
	5 dl	5.90
Ittinger Amber	2 dl	3.40
	3 dl	4.30
	5 dl	6.10

Spécialités Maison/ Spezialitäten des Hauses

Fragola Seco	16%	10 cl	9.50
Woodka	51%	4 cl	19.00
Gin 27	43%	4 cl	12.10

Apéritifs

Cordino rosso		25 cl	6.90
Prosecco		10 cl	6.30
Cynar		4 cl	8.90
Martini Bianco		4 cl	7.90
Appenzeller		4 cl	5.80
Pastis 51		2 cl	4.10
Ricard		2 cl	4.10

Absinthe

La Clandestine	53%	2 cl	10.30
L'Originale	72%	2 cl	11.60

Digestives

Mirabelle	43%	4 cl	9.00
Pomme	43%	4 cl	8.20

Williams Birne	43%	4 cl	8.20
Prune	43%	4 cl	8.20
Coing	45%	4 cl	9.50
Kirschwasser	43%	4 cl	8.40

Grappa

Le Dic'otto Lune	41%	4 cl	9.00
Moscato	42%	4 cl	8.20
Arneis	42%	4 cl	8.40
Tresolitre	43%	4 cl	11.60

boissons non alcoolisées

Alkoholfreie Getränke

VIVI-Kola		33 cl	4.90
VIVI-Kola céro		33 cl	4.90
Sinalco		33 cl	4.90
Elmer Citro		33 cl	4.90
Rivella rouge		33 cl	4.90
Rivella bleu		33 cl	4.90

Valsler Classic/ Silence		33 cl	4.90
--------------------------	--	-------	------

		50 cl	5.90
--	--	-------	------

Boisson gazeuse/ Schorle		20 cl	3.10
--------------------------	--	-------	------

VIVI-KOLA, Elmer Citro, Thé froid Lemon,		30 cl	3.80
--	--	-------	------

Thé froid Peach, Rivella rouge,		50 cl	5.50
---------------------------------	--	-------	------

Jus de pomme Ramseier, Schorle Ramseier		1 l	9.80
---	--	-----	------

		1.5 l	12.50
--	--	-------	-------

Leitungswasser		1l	1.00
----------------	--	----	------

Boissons chaudes/ Heisse Getränke

Café Crème			4.00
------------	--	--	------

Espresso Ristretto			4.00
--------------------	--	--	------

Renversé			4.20
----------	--	--	------

Espresso Doublé			5.90
-----------------	--	--	------

Cappuccino			4.90
------------	--	--	------

Latte Macchiato			4.90
-----------------	--	--	------

Kaffee fertig/ Kaffee Lutz			6.10
----------------------------	--	--	------

Caffee La Werdtberg			7.40
---------------------	--	--	------

Ovomaltine		2 dl	4.40
------------	--	------	------

Caotina		2 dl	4.40
---------	--	------	------

Tee, diverse Sorten			4.00
---------------------	--	--	------

Noir, menthe, verveine, fruits rouge, thé verte, camomille, cynorrhoden, tilleul, roiboos

Nos fournisseurs de la région Unsere Zulieferer aus der Region

Le choix du bon fournisseur dans la région peut faire la différence entre des produits moyens et des produits exceptionnels.

En nous concentrant sur la qualité, la fiabilité et la durabilité, nous pouvons garantir que vous n'obtenez que le meilleur pour vos besoins.

Nous tirons parti des avantages des produits régionaux tout en soutenant l'économie locale.

Die Wahl des richtigen Zulieferers in der Region kann den Unterschied zwischen durchschnittlichen und außergewöhnlichen Produkten ausmachen.

Indem wir uns auf Qualität, Zuverlässigkeit und Nachhaltigkeit konzentrieren, können wir sicherstellen, dass Sie nur das Beste für Ihre Bedürfnisse erhalten.

Wir nutzen die Vorteile regionaler Produkte und unterstützen gleichzeitig die lokale Wirtschaft.

Viande/ Fleisch

Boucherie Schnegg, Court

Suisse

Boucherie Spahni AG, Zollikofen

Suisse

Légumes, salade, fruits/ Gemüse, Salat, Früchte

Légumes Schwab, Siselen

si possible Suisse

Pomme de terre/ Kartoffeln

Denis Christen, Chezard-St.Martin

Suisse

Fromages et produits laitiers/ Käse und Milchprodukte

Fromagerie Reussilles SA, Reussilles

Suisse

Laiterie Corgémont, Corgémont

Suisse

Œufs/ Eier

Gerber, Reconvilier

Suisse

Binggeli, Cormoret

Suisse

Pain et produits de boulangerie/ Brot und Backwaren

Romer's Hausbäckerei, Benken

Suisse

Glaces et sorbets/ Eis und Sorbet

Glatsch Armon, Werdtberg

Suisse

Produits faits maison Produkte aus eigener Produktion

Tourte aux noix (Médaille bronze)

Caramels Liqueur «Fleurs de foin» (Médaille d'or)

Sirop «Fleurs de foin» (Prix Excellence)

Sirop «Monarde» Sirop «Menthe»

Nusstorte (Bronzemedaille)

Caramels

Heublumenlikör (Goldmedaille)

Heublumensirup (Prix Excellence)

Goldmelissensirup Pfefferminzsirup

Nos produits sont en vente Unsere Produkte sind hier erhältlich



- Fromagerie des Reussilles Fromagerie Corgémont
- Boucherie Bilat, Les Bois Landi Courtelary
- Kafoj Bienne
- Mini Marché, Delémont
- Ô Vergers d'Ajoie, Porrentruy
- et naturellement ici chez nous/ und natürlich bei uns

Informations sur les allergies

Nous attachons une grande importance à la sécurité et au bien-être de nos hôtes. Afin de répondre au mieux à vos questions concernant les allergies et les besoins alimentaires spécifiques, nous vous demandons de vous adresser directement à notre personnel formé. Nos collaborateurs sont parfaitement informés sur les ingrédients de nos plats et peuvent vous donner des informations détaillées sur les allergènes.

Informationen zu Allergien

Wir legen großen Wert auf die Sicherheit und das Wohlbefinden unserer Gäste. Um Ihnen bestmöglich bei Fragen zu Allergien und speziellen Ernährungsbedürfnissen zur Seite zu stehen, bitten wir Sie, sich direkt an unser geschultes Personal zu wenden. Unsere Mitarbeiter sind bestens informiert über die Inhaltsstoffe unserer Speisen und können Ihnen detaillierte Auskünfte über Allergene geben.



Merci de votre visite !

Partagez votre expérience

Vous avez apprécié votre séjour ?

Nous sommes heureux que vous partagiez vos expériences positives avec vos amis et votre famille. Votre satisfaction est notre plus grand éloge !

Quelque chose n'était pas à votre goût ?

N'hésitez pas à nous en parler. Nous nous efforçons toujours d'améliorer notre service et vos suggestions sont importantes pour nous.

Nous nous réjouissons de votre prochaine visite.

Nous espérons avoir le plaisir de vous accueillir à nouveau prochainement et de vous faire passer à nouveau un agréable moment. Votre bien-être nous tient à cœur !

Danke für Ihren Besuch!

Teilen Sie Ihre Erfahrungen

Hat es Ihnen geschmeckt?

Wir freuen uns, wenn Sie Ihre positiven Erfahrungen mit Freunden und Familie teilen. Ihre Zufriedenheit ist unser größtes Lob!

War etwas nicht nach Ihrem Geschmack?

Bitte zögern Sie nicht, mit uns zu sprechen. Wir sind stets bemüht, unseren Service zu verbessern und Ihre Anregungen sind uns wichtig.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen erneut eine angenehme Zeit zu bereiten. Ihr Wohl liegt uns am Herzen!