

SINCE 1992

# ★ BISON RANCH ★

LES PRÉS-D'ORVIN



MENU

# Que sont les Assiettes Chasseral ?

Cette métairie propose des Assiettes Chasseral ! Composées d'au moins un produit fermier ou produit du terroir certifié, les Assiettes Chasseral vous garantissent la proximité des produits que vous consommez. Vous trouverez différentes Assiettes Chasseral dans six métairies\* situées dans le Parc régional Chasseral.

🍷 La tête de bison vous indique que le plat est principalement composé de produits fermiers, élaborés dans l'établissement où vous vous trouvez !

Dans la mesure du possible, la grande majorité de nos produits qui ne sont pas fait maison proviennent du Jura bernois ou du canton de Neuchâtel. Pour plus d'informations, veuillez vous référer au tableau des provenances à la fin de la carte.

Certaines boissons de la carte accompagnent à merveille les Assiettes Chasseral, demandez-les !

**Les Assiettes Chasseral, des saveurs d'exception... Un terroir qui régale.**



**Bon  
appétit !**

[www.terroir-juraregion.ch](http://www.terroir-juraregion.ch)

[www.parcchasseral.ch](http://www.parcchasseral.ch)

## **Notre proposition du Bison Ranch:**

Mijoté de Bison, röstis « maison », salade mêlée & cornet à la crème.

**Fr. 28.-**

## **Assiette Chasseral:**

Jambon, röstis « maison », assiette de fromages, salade mêlée & cornet à la crème.

**Fr. 25.-**

Liste de prix - juin 2022

\* Bec-à-l'Oiseau, La Gentiane, Le Bison Ranch, Le Bois-Raiguel, Jobert, Nidau

# ENTRÉES

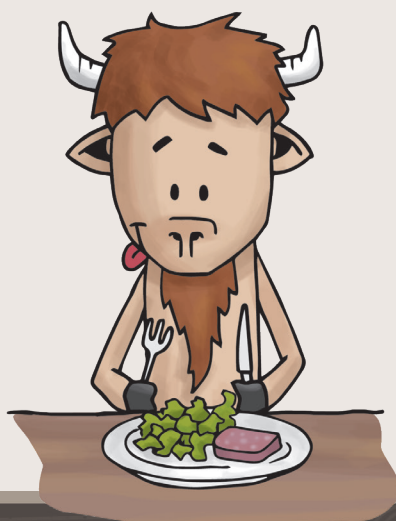
## Saucisse sèche sur planche :

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 🍷   | • Bison (180gr.)   | Fr. 13.- |
|     | • Bœuf (180gr.)  | 10.-     |
| 🍷   | Planche Express (saucisse de bison, fromage de Chasseral)        | 15.-     |
|     | Salade verte   | 7.-      |
|     | Salade mêlée   | 9.-      |
|     | Buffet de salade   | 9.-      |
| 🍷 ⌚ | Assiette froide (jambon, saucisse sèche, lard, terrine, fromage) | 18.-     |
| ⌚   | Assiette de jambon froid (150 gr.)                               | 16.-     |
| 🍷 ⌚ | Terrine de Bison sur planche (150gr.)                            | 12.-     |
| ⌚   | Portion de fromage (120gr.)                                      | 9.-      |








- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 🍷   | Portion de röstis « maison » et salade mêlée | Fr. 17.- |
| 🍷   | Portion de röstis « maison »                 | 8.-      |
| ⌚   | Oeuf au plat                                 | 3.-      |
| 🍷 ⌚ | Sandwich au jambon, saucisse ou fromage      | 6.-      |
| 🍷 ⌚ | Sandwich mélange (jambon et fromage)         | 7.-      |

⌚ Prévoir 20 à 30 min d'attente




# LES VIANDES

## Les viandes de notre élevage

 Mijoté de bison (200gr.)	Fr. 25.-
 Steak de bison (180gr.)	38.-
 Entrecôte de bison (180gr.) <i>(novembre à mai de notre élevage, juin à novembre du Canada)</i>	45.-
 Steak haché de bison (120gr.)	18.-
 Double steak haché de bison (240gr.)	24.-

## Sur commande et selon disponibilité

 Filet bison	50.-
---	------

## Les viandes

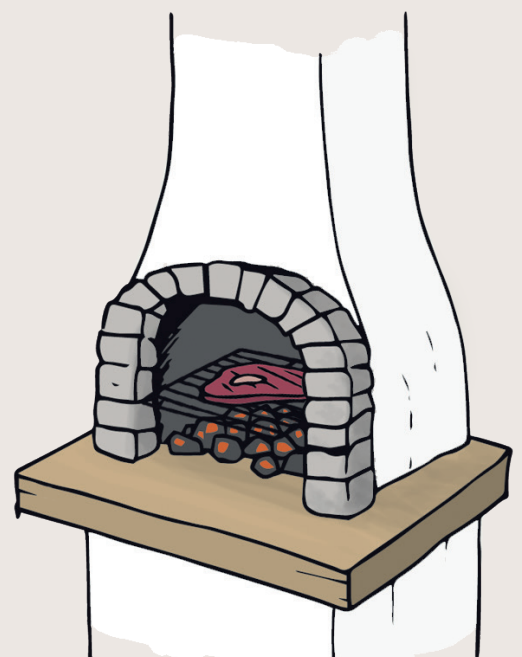
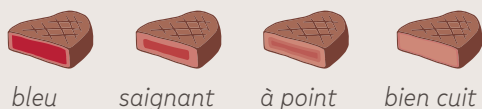
Entrecôte de cheval (250gr.)	Fr. 32.-
Entrecôte de cheval (180gr.)	27.-
Jambon à la cheminée	19.-
 Assiette Chasseral ( <i>Röstis, salade, jambon, fromage de Chasseral</i> )	22.-

Nos viandes sont accompagnées avec une salade verte et de röstis maison. Les steaks et entrecôtes sont servis avec du beurre maison.

Nos viandes sont servies de :

- 12h00 à 14h00 et 18h00 à 22h00.
- **Samedi et dimanche non-stop.**

## La cuisson



# À L'EMPORTER

☞ Pain maison	Fr. 5.-
☞ Saucisse sèche de bison	10.-
☞ Terrine de bison ( <i>pièce</i> )	10.-
☞ Terrine de foie de bison ( <i>pièce</i> )	10.-
Saucisse sèche de bœuf	8.-
Saucisse sèche de cheval	8.-
Fromages:	
• Niola (100 gr)	2.20
• Tête de Moine (100gr)	2.20
Miel des Franches-Montagnes (500gr)	12.-
Sac de bois pour le feu	10.-
Bons cadeaux	50.- ou 100.-



# VINS

<b>Vins blancs</b>	<b>1 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5dl</b>	<b>Bouteille</b>
Vin de bison « <i>Chardonnay de Californie USA</i> »	4.-	10.80	20.-	-
Schafiser « <i>Beat Burkhardt</i> »	4.-	10.80	20.-	-
Chasselas - Landeron « <i>Domaine de Soleure</i> »	4.-	10.80	20.-	-
Chasselas - Ile St-Pierre « <i>Cave de Berne</i> »	4.-	10.80	20.-	-
Fendant	4.-	10.80	20.-	-
Epresses	-	-	-	34.-
Aigle les Murailles - Aigle « <i>Henri Badoux</i> »	-	-	-	34.-
Pinot gris - Boudry « <i>Cave Chatenay</i> »	-	-	-	34.-



<b>Vins rosés</b>	<b>1 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5dl</b>	<b>Bouteille</b>
Oeil de Perdrix - Landeron « <i>Domaine de Soleure</i> »	4.50	13.50	22.50	-
Oeil de Perdrix - Schafiser « <i>Beat Burkhardt</i> »	-	-	22.50	34.-
Oeil de Perdrix - Neuchâtel « <i>Cave des Coteaux</i> »	4.50	13.50	22.50	34.-
Oeil de Perdrix - Ile St-Pierre « <i>Cave de Berne</i> »	4.50	13.50	22.50	-



*N'hésitez pas à demander conseil. Il se peut que nous ayons des vins qui ne sont pas sur la carte. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.*



# VINS

<b>Vins rouges</b>	<b>1 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5dl</b>	<b>Bouteille</b>
Vin de bison « Cabernet Sauvignon de Californie USA »	4.-	10.80	20.-	27.-
Pinot-Noir - Ile St-Pierre « Cave de Berne »	4.80	14.50	24.-	-
Dôle - Valais « Paul Mac Bonvin »	4.-	-	20.-	-
Pinoron - Cortaillod « Cave des Coteaux »	4.-	-	20.-	-
Pinot-Noir - Schafiser « Beat Burkhard »	4.80	14.50	24.-	37.-
Pinot-Noir - Landeron « Domaine de Soleure »	4.80	14.50	24.-	-
Châtenay - Neuchâtel « Cuvée Réservee »	-	-	-	37.-
Coto Mayor - Espagne « Rioja »	-	-	22.50	34.-
Nero d'Avola - Italie « Nuhar »	-	-	-	39.-

## Champagne

Bouvier Frère demi-sec / brut				50.-
-------------------------------	--	--	--	------

# APÉRITIFS

Prosecco « Cupi »	2 dl	-	Fr. 14.-
Martini Blanc	4 cl	15.5%	5.-
Cynard	4 cl	16.5%	5.-
Campari	4 cl	23%	5.-
Suze	4 cl	20%	5.-
Pastis	2 cl	45%	4.-
Appenzeller	4 cl	29%	5.-
Absinthe	2 cl	53%	7.-
Apérol Spritz	1 dl	15%	11.-

N'hésitez pas à demander conseil. Il se peut que nous ayons des vins qui ne sont pas sur la carte.  
Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

## LONG DRINK

Gin Tonic & Schwepps	4 cl	37%	Fr. 7.-
Rhum Baccardi & Cola	4 cl	40%	7.-
Rhum Baccardi Black	4 cl	37.5%	7.-
Whisky & Cola	4 cl	40%	7.-
Vodka Red	4 cl	25%	7.-
Vodka Verte	4 cl	25%	7.-

## SPIRITUEUX

Pomme	2 cl	40%	Fr. 4.-
Kirsch	2 cl	40%	4.50
Pruneau	2 cl	40%	4.50
Williams	2 cl	40%	4.50
Abricotine	2 cl	40%	6.50
Damassine	2 cl	42%	6.50
Calvados	2 cl	40%	6.50
Grappa « Fior di vite »	2 cl	40%	6.50
Grappa « Dell'Alto Adige »	2 cl	40%	7.-
Vielle Prune	2 cl	40%	7.-
Prunelle de Bourgogne	2 cl	35%	6.50
Baileys	2 cl	17%	6.50
Amaretto	2 cl	28%	6.50
Limoncello	2 cl	28%	4.50
Gentiane	2 cl	43%	7.-





# BIÈRES ET CIDRES

	33 cl	2.5 dl	5 dl	1L
Pressions :				
• Boxer	-	3.50	5.50	12.-
• Bière artisanale « West Coast » « BLZ Orvin »	5.-	-	7.-	14.-
Bouteilles de bières :				
• Boxer	-	-	5.-	-
• Boxer blanche	4.40	-	-	-
• Sans alcool	4.40	-	-	-
Cidre de pomme « Ramseier »	-	-	5.-	-

# MINÉRALES

	2 dl	3 dl	5 dl	1L	1.5L
Eau minérale Elmer	3.-	3.80	5.-	9.-	11.-
Eau minérale Elmer	3.-	3.80	5.-	9.-	11.-
Cola	3.-	3.80	5.-	-	11.-
Cola zéro	3.-	3.80	5.-	-	11.-
Rivella rouge	3.-	3.80	5.-	-	11.-
Citro	3.-	3.80	5.-	-	11.-
Sinalco	3.-	3.80	5.-	-	11.-
Thé froid lemon	3.-	3.80	5.-	9.-	-
Jus de pomme nature	3.-	3.80	5.-	9.-	11.-
Jus d'orange	3.-	3.80	5.-	9.-	-
Sirop	1.-	1.50	2.50	5.-	-



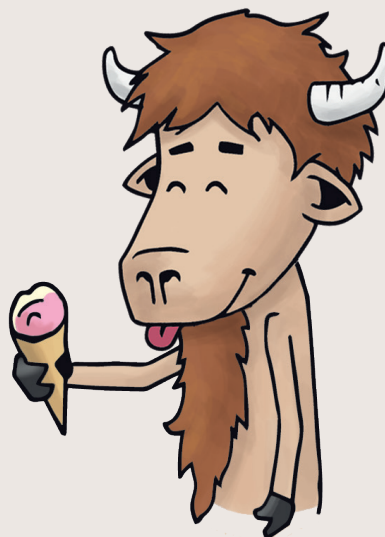
# BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, sans caféine	Fr. 3.90
Double expresso	5.-
Café au lait	4.50
Café mélange, chocolat mélange ( <i>avec chantilly</i> )	4.50
Chocolat, Ovomaltine chaud ou froid	3.90
Thé, grande variété	3.90
Thé rhum	6.50
Punch	4.50
Pot de thé	11.-
Café Bison ( <i>whisky</i> )	7.-
Café Colisse ( <i>prune</i> )	7.-
Café Fertig ( <i>pomme</i> )	6.50
Café Lutz ( <i>pomme</i> )	6.50



# DESSERTS

Cornet à la crème	Fr. 3.50
Meringue :	
• petite	4.-
• grande	5.50
• avec glace	+2.50
Vacherin glacé ( <i>mocca-vanille</i> )	8.50
Café glacé	8.50
Chaud - froid ( <i>glace vanille, framboises chaudes et chantilly</i> )	8.50
Colonel	8.50
Glace : ( <i>arômes vanille, fraise, mocca, citron, pistache</i> )	
• 1 boule	3.-
• 2 boules	5.-
• avec chantilly	+1.50
Coupe Danemark	8.50
Vermicelle : ( <i>en hiver uniquement</i> )	
• petit	5.-
• grand	6.50
• avec glace	+2.50



# HÉBERGEMENT

**Dortoirs:** 1x 9 places  
1x 15 places

**Tipis:** 2x 10 à 12 places  
2x 5 places  
2x 8 places

**Cabanes:** 5x 4 places  
2x landaus mobiles (120x60 cm)  
1x 2 places (cabanes de rêves)

	0 à 2 ans	2 à 10 ans	10 à 16 ans	Adultes
<b>Dortoirs</b> Par nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit	20.- / 25.-	30.- / 35.-	40.- / 45.-
<b>Cabanes</b> 1 <sup>ère</sup> nuit / sans repas au resto + 5.- 2 <sup>ème</sup> nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit Gratuit	20.- / 25.- 10.- / 15.-	35.- / 40.- 25.- / 30.-	55.- / 60.- 45.- / 50.-
<b>Tipis</b> Par nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit	20.- / 25.-	30.- / 35.-	40.- / 45.-
<b>Ecoles: dortoirs ou tipis</b> Par nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit	18.- / 23.-	28.- / 33.-	38.- / 43.-

<b>Repas pour groupe:</b> Assiette Chasseral (Röstis, salade, terrine de bison, jambon, fromage de Chasseral)		12.-	17.-	22.-
Avec cornet à la crème		15.-	20.-	25.-

Prise du gîte: dès 15h30 / Heure de libération: avant 11h00  
Petit déjeuner compris, servi de 8h30 à 10h30.

La taxe de séjour s'élève à 2.- par adulte et par nuit.

Fermé lundi et mardi

Les personnes ne mangeant pas au restaurant devront s'acquitter d'un supplément de 5.-/par nuit.

# Provenance des produits

🍷	<b>Bison</b>	de notre élevage
🍷	<b>Entrecôte de bison</b>	de notre élevage de novembre à mai <i>(juin à octobre, Canada)</i>
	<b>Cheval</b>	USA - Canada
	<b>Porc</b>	de la région du Chasseral
	<b>Jambon</b>	de la région du Chasseral
🍷	<b>Saucisse de bison</b>	de notre élevage
	<b>Saucisse de bœuf</b>	de la région du Chasseral
	<b>Fromage</b>	de la région du Chasseral
	<b>Pain</b>	maison




Prix inclus 7.7% TVA

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,  
veuillez vous adresser à notre personnel.










Wünschen Sie mehr wissen über event. Allergene in unsere Gerichte ?  
Fragen Sie einfach unser Personal an.




# JUSQU'À 11H00

	<b>Petit déjeuner à volonté</b> <i>(pains, beurre, confiture, fromage, café, thé, choco, jus d'orange, oeuf dur)</i>	<b>Fr. 14.-</b>
	<b>Supplément pour assiette de viande</b> <i>(jambon, terrine de bison, saucisse de bison)</i>	<b>14.-</b>

# TOUTE LA JOURNÉE

	<b>Saucisse sèche sur planche:</b>	
	• Bison (180gr.)	<b>Fr. 13.-</b>
	• Bœuf ou cheval (180gr.)	<b>10.-</b>
	<b>Planche Express</b> <i>(saucisse de bison, fromage de Chasseral)</i>	<b>15.-</b>
	<b>Fondue fromage</b> <i>(min. 2 pers.) (gruyère et vacherin)</i>	<b>20.-</b>
	<b>Fondue 3 fromages</b> <i>(min. 2 pers.) (gruyère, vacherin et tête de moine)</i>	<b>25.-</b>
	 <b>Assiette froide</b> <i>(jambon, saucisse sèche, lard, terrine, fromage)</i>	<b>19.-</b>
	 <b>Assiette de jambon froid</b> <i>(150 gr.)</i>	<b>16.-</b>
	 <b>Terrine de Bison sur planche</b> <i>(150gr.)</i>	<b>10.-</b>
	 <b>Portion de fromage</b> <i>(120gr.)</i>	<b>9.-</b>
	 <b>Sandwich au jambon, saucisse ou fromage</b>	<b>6.-</b>
	 <b>Sandwich mélange</b> <i>(jambon et fromage)</i>	<b>7.-</b>

 Prévoir 20 à 30 min d'attente