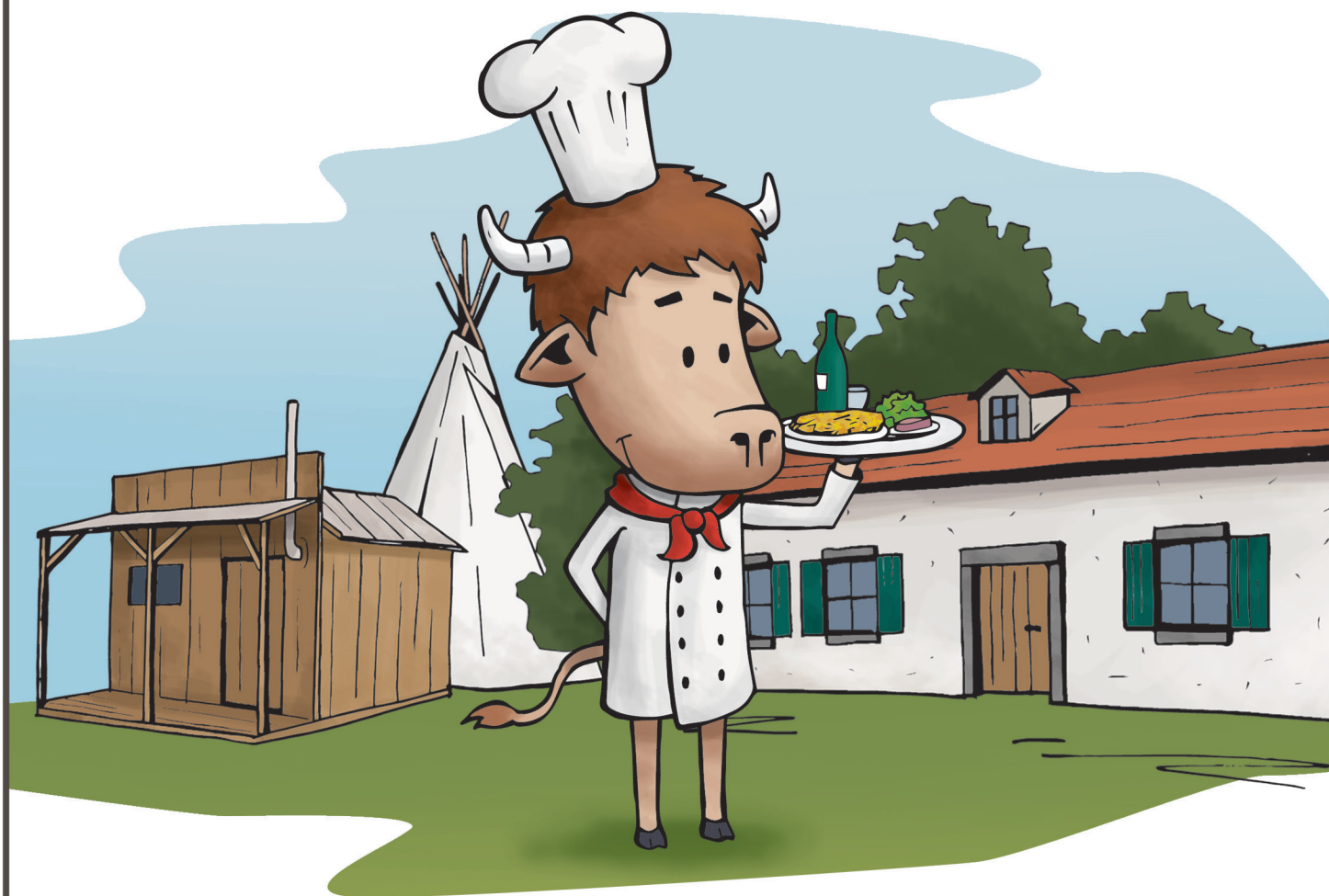


SINCE 1992

★ BISON RANCH ★

LES PRÉS-D'ORVIN



MENU

ENTRÉES

Saucisse sèche sur planche :

- Bison (180gr.) Fr. 14.-
- Bœuf (180gr.) 10.-
- Cheval (180gr.) 10.-

- Planche Express (saucisse de bison, fromage du village) 17.-

Salade verte 7.-

Salade mêlée 9.-

Buffet de salade 9.-

- Assiette froide (jambon, saucisse sèche, lard, terrine, fromage) 20.-

Assiette de jambon froid (150 gr.) 16.-

- Terrine de Bison sur planche (150gr.) 14.-

Portion de fromage (150gr.) 12.-



Fondue fromage (min. 2 pers.) (gruyère et vacherin) Fr. 20.-

Fondue 3 fromages (min. 2 pers.) (gruyère, vacherin et tête de moine) 25.-

- Portion de röstis « maison » et salade mêlée 17.-

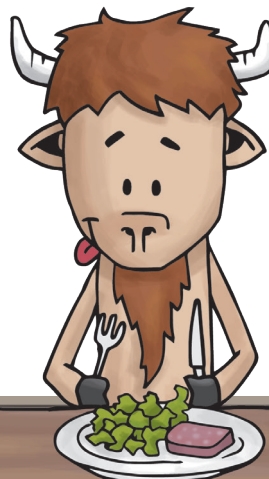
- Portion de röstis « maison » 8.-

Oeuf au plat 3.-

- Sandwich au jambon, saucisse ou fromage 7.-

- Sandwich mélange (jambon et fromage) 8.50

⌚ Prévoir 20 à 30 min d'attente



LES VIANDES

Les viandes de notre élevage

🍷	Mijoté de bison (200gr.)	Fr. 25.-
🍷	Steak de bison (200gr.)	40.-
🍷	Entrecôte de bison (200gr.) (novembre à mai de notre élevage, juin à novembre du Canada)	54.-
🍷	Steak haché de bison (120gr.)	18.-
🍷	Double steak haché de bison (240gr.)	24.-

Sur commande et selon disponibilité

🍷	Filet bison (250gr.)	60.-
---	----------------------	------

Les viandes

	Entrecôte de cheval (200gr.)	Fr. 35.-
	Jambon à la cheminée	20.-
🍷	Assiette Chasseral (Röstis, salade, jambon, fromage du village)	25.-

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 20h00 non-stop.
- **Vendredi et samedi 12h00 à 21h00.**

La cuisson



bleu



saignant



médium

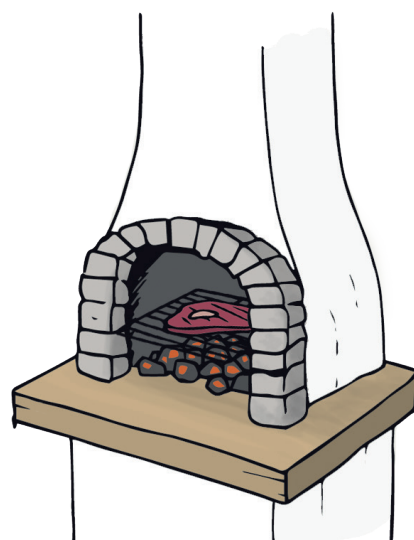


à point



bien cuit

Cuisson conseillée pour le bison : médium.



À L'EMPORTER

🍷 Pain maison	Fr. 5.-
🍷 Saucisse sèche de bison	10.-
Saucisse sèche de bœuf	8.-
Saucisse sèche de cheval	8.-
Fromages :	
• Niola (100 gr)	2.30
• Tête de Moine (100gr)	2.30
Miel de la Région (500gr)	17.-
Caramel maison	8.-
Sac de bois pour le feu	10.-
Bons cadeaux (Cumulable)	50.- ou 100.-
Peau de Bison	800.- à 1'200.-
Crâne de Bison	100.- à 150.-



VINS

Vins blancs

	1 dl	3 dl	5dl	Bouteille
Chasselas Sur le Chemin - Neuchâtel « Cave des Coteaux »	4.-	12.-	20.-	-
Schafiser « Beat Burkhardt »	-	-	22.50	-
Chasselas - Landeron « Domaine de Soleure »	-	-	22.50	-
Fendant	-	-	20.-	-
Epesses	-	-	-	38.-
Aigle les Murailles - Aigle « Henri Badoux »	-	-	-	38.-
Pinot gris - Boudry « Cave Chatenay »	-	-	-	36.-



Vins rosés

	1 dl	3 dl	5dl	Bouteille
Oeil de Perdrix - Landeron « Domaine de Soleure »	-	-	24.-	-
Oeil de Perdrix - Schafiser « Beat Burkhardt »	-	-	24.-	37.-
Oeil de Perdrix - Neuchâtel « Cave des Coteaux »	4.50	13.50	22.50	-
Le Pinoron Rosé de Pinot Noir - Neuchâtel « Cave des Coteaux »	4.00	12.00	20.00	-



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

Vins rouges	1 dl	3 dl	5dl	Bouteille
Vin de bison « Cabernet Sauvignon de Californie USA »	4.-	12.-	20.-	27.-
Pinoron - Cortaillod « Cave des Coteaux »	4.-	12.-	20.-	-
Pinot Noir Les petits Crêts - Neuchâtel « Cave des Coteaux »	4.80	14.50	24.-	-
Pinot-Noir - Schafiser « Beat Burkhard »	-	-	26.-	40.-
Pinot-Noir - Landeron « Domaine de Soleure »	5.20	15.60	26.-	37.-
Pinot Noir - Neuchâtel « Châtenay »	-	-	-	40.-
Coto Mayor - Espagne « Rioja »	-	-	22.50	34.-
Nero d'Avola - Italie « Nuhar »	-	-	-	39.-
Les Trois Grains - Neuchâtel « Cave des Coteaux »	-	-	-	44.-

Champagne

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

APÉRITIFS

Prosecco « Cupi »	2 dl	11%	Fr. 14.-
Martini Blanc	4 cl	15.5%	6.-
Cynard	4 cl	16.5%	6.-
Campari	4 cl	23%	6.-
Suze	4 cl	20%	6.-
Pastis	2 cl	45%	5.-
Appenzeller	4 cl	29%	6.-
Absinthe	2 cl	53%	7.50
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. 5.-
Kirsch	2 cl	40%	5.-
Pruneau	2 cl	40%	5.-
Williams	2 cl	40%	5.-
Abricotine	2 cl	40%	7.-
Damassine	2 cl	42%	9.-
Prune Berudge	2 cl	41%	7.-
Calvados	2 cl	40%	7.-
Grappa « Fior di vite »	2 cl	40%	7.-
Grappa « Dell'Alto Adige »	2 cl	40%	8.-
Vielle Prune	2 cl	40%	8.-
Prunelle de Bourgogne	2 cl	35%	7.-
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	1.25L
Pressions:				
• Boxer	-	4.-	6.-	14.-
• Bière artisanale « West Coast » « BLZ Orvin »	5.-	-	7.-	16.-
Bouteilles de bières:				
• Boxer	-	-	6.-	-
• Boxer blanche	4.40	-	-	-
• Sans alcool	4.40	-	-	-
Cidre de pomme (4% alcool)	-	-	6.-	-

MINÉRALES

	2 dl	3 dl	5 dl	1 L	1.5 L
Eau minérale Elmer	3.-	4.-	5.50	10.-	12.-
Eau minérale Elmer	3.-	4.-	5.50	10.-	12.-
Cola	3.-	4.-	5.50	-	12.-
Cola zéro	3.-	4.-	5.50	-	12.-
Rivella rouge	3.-	4.-	5.50	-	12.-
Citro	3.-	4.-	5.50	-	12.-
Sinalco	3.-	4.-	5.50	-	12.-
Thé froid lemon	3.-	4.-	5.50	10.-	-
Jus de pomme nature	3.-	4.-	5.50	10.-	12.-
Jus d'orange	3.-	4.-	5.50	10.-	-
Sirop	1.-	1.50	2.50	5.-	-



BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, sans caféine	Fr. 4.-
Double expresso	5.-
Café au lait	4.50
Café mélange, chocolat mélange (<i>avec chantilly</i>)	5.-
Chocolat, Ovomaltine chaud ou froid	4.50
Thé, grande variété	4.-
Thé rhum	6.50
Punch	5.-
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. 4.-
Meringue :	
• petite	5.-
• grande	7.-
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>)	9.50
Colonel	9.50
Glace : (<i>arômes vanille, fraise, mocca, citron, pistache</i>)	
• 1 boule	3.-
• 2 boules	5.-
• avec chantilly	+ 1.50
Coupe Danemark	9.50
Vermicelle : (<i>en hiver uniquement</i>)	
• petit	6.-
• grand	8.-
avec glace	+ 2.50



HÉBERGEMENT

Dortoirs: 1x 9 places
1x 15 places

Tipis: 2x 10 à 12 places
2x 5 places
2x 8 places
1x 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
Dortoirs Par nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit	23.- / 28.-	33.- / 38.-	45.- / 50.-
Cabanes 1 ^{ère} nuit / sans repas au resto + 5.- 2 ^{ème} nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit Gratuit	28.- / 33.- 18.- / 23.-	38.- / 43.- 28.- / 33.-	60.- / 65.- 50.- / 55.-
Tipis Par nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit	23.- / 28.-	33.- / 38.-	45.- / 50.-
Ecoles : dortoirs ou tipis Par nuit / sans repas au resto + 5.-	Gratuit	21.- / 26.-	31.- / 36.-	43.- / 48.-
Repas pour groupe école : Assiette Chasseral (Röstis, salade, jambon, fromage du village)		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 10h00.

La taxe de séjour s'élève à 3.- par adulte et par nuit.
Douche non comprise. Douche : 3.- par personne.

Fermé lundi et mardi

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

Provenance des produits

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



Prix inclus 8.1% 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 10H30



Petit déjeuner à volonté

Fr. 14.-

(pains, beurre, confiture, fromage, café, thé, choco, jus d'orange, oeuf dur)

Supplément pour assiette de viande

14.-

(jambon, terrine de bison, saucisse de bison)

TOUTE LA JOURNÉE

Saucisse sèche sur planche :



• Bison (180gr.)

Fr. 14.-

• Bœuf ou cheval (180gr.)

10.-



Planche Express (saucisse de bison, fromage de Chasseral)

17.-

Fondue fromage (min. 2 pers.) (gruyère et vacherin)

20.-

Fondue 3 fromages (min. 2 pers.) (gruyère, vacherin et tête de moine)

25.-



Assiette froide (jambon, saucisse sèche, lard, terrine, fromage)

20.-



Assiette de jambon froid (150 gr.)

16.-



Terrine de Bison sur planche (150gr.)

14.-



Portion de fromage (120gr.)

12.-



Sandwich au jambon, saucisse ou fromage

7.-



Sandwich mélange (jambon et fromage)

8.50



Prévoir 20 à 30 min d'attente