

MÉTAIRIE, CORTÉBERT

MÉTAIRIE DU BOIS-RAIGUEL

Située à 1267 mètres d'altitude (en dessus des Prés-d'Orvin) dans un cadre calme et verdoyant, la métairie du Bois-Raiguel ravira les amoureux de la cuisine campagnarde et du fromage. De mi-mai à mi-septembre, Marcel Bühler met tout son savoir-faire à la fabrication de Gruyère AOP, ainsi que d'autres spécialités de fromage. Cette métairie fait partie des trois dernières productrices de fromage sur le Chasseral. Tous les mets concoctés avec soin sont élaborés à partir de produits de la ferme (jambon fumé, lard et saucisse sèche, distillation de gentiane, bouchoyade engraisée au petit lait de la ferme (selon la saison)) et de produits régionaux (fondues, assiette froide, röstis, plat bernois).



BON À SAVOIR

- Altitude : 1'267 m
- Places à l'intérieur : 50
- Places à l'extérieur : 50
- Hébergement : 5 chambres, 10 lits
- Durée à pied jusqu'à l'arrêt de bus le plus proche : 1h15
- Cette métairie est fermée durant la période hivernale
- Depuis le mois de juillet 2023, les métairies du Grand Chasseral font partie des traditions vivantes de Suisse.

CONTACT

Métairie du Bois-Raiguel
Bois Raiguel
2607 Cortébert

+41 32 489 19 53
bois-raiguel@hotmail.com

