

BESCHREIBUNG
WANDERROUTE UND BERGGASTHOF / RESTAURANT (MÉTAIRIE)

WANDERVORSCHLAG
PIERREFEU



PARKPLATZ: Les Colisses (Parkplatz Bison Ranch) 47.149448, 7.132805

WANDERZIEL: Pierrefeu (Tel. 032 489 19 51)
Öffnungszeiten: Geschlossen Mi ab 14.00, Do
Anfangs Nov – Mitte Mai

Wanderung (Siehe auch Wanderkarte, Distanz und Höhenprofil)

Vom Parkplatz Bison Ranch wandern Sie ungefähr 230 Meter auf der Strasse Richtung Restaurant Bison Ranch. Zweigen Sie dann rechts ab auf die Weide und gehen der Weide entlang hoch bis Sie zu Wegweisern kommen. Gehen Sie gerade aus und wandern Sie auf dem Waldweg Richtung Pierrefeu hinunter. Am Ende des Waldweges kommen Sie auf eine Naturstrasse. Biegen Sie links auf diese Naturstrasse und folgen Sie dieser Strasse ungefähr 650 Meter. Biegen Sie rechts ab Richtung **Pierrefeu** und nach ungefähr 300 Metern wieder rechts ab. Sie werden den grossen Hof bereits sehen und nach ein paar Minuten dort ankommen.

Pierrefeu

Im Pierrefeu leben im Sommer drei Generationen. Die Eltern der aktuellen Pächter, Fritz und Käthi Oppliger, der Sohn Alexander mit seiner Frau Caroline und ihre Kinder. Sie halten Kühe, Schweine, Hühner und Schafe. Neben dem Haus gibt es eine schöne Gartenterrasse. Beim Eintreten in das Haus kommt man in die Küche,

wo auch das „Chäschessi“ steht. Im Pierrefeu wird noch selber Käse hergestellt. In der Küche hat es einen grossen Tisch, wo man sich gemütlich setzen kann. Es hat noch eine gemütliche Stube mit einigen Tischen. Jeden Sonntag gibt es ein anderes Menu, das auf Platten und Rechaud serviert wird. (Zweierlei Braten mit Kartoffelstock, Rindszunge mit Kartoffelstock und Salat, Berner Platte, Geschnetzeltes Kalbs- oder Rindfleisch mit Rösti und Salat, Kaninchen mit Polenta

und Salat, Rindsragout mit Knöpfli und Salat, Metzgete, Frisches Sauerkraut). Alle Speisen schmecken ausgezeichnet. Zu diesen Speisen gibt es auch guten Wein aus der Gegend des Bieler- und Neuenburgersees. Man fühlt sich in der gemütlichen Atmosphäre und dank der freundlichen Bedienung durch die Familie Oppliger und ihrem Team einfach wohl. Es besteht auch die Möglichkeit, den selbst hergestellten Käse, der in einem alten Käsekeller reift, zu kaufen.