

DESCRIPTION
DE L'ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE ET DE LA MÉTAIRIE

PROPOSITION
MÉTAIRIE DU BOIS RAIGUEL / RÄGISWALD



PARKING: Les Colisses (Parkplatz Bison Ranch) 47.149691, 7.133708

MÉTAIRIE: Métairie du Bois Raiguel / Rägiswald (Tel. 032 489 19 53)
Heures d'ouverture: Fermeture : lu
mi-nov – mi-mai

Randonnée (voir aussi carte, distance et altitude)

Aller

Depuis le parking du Bison Ranch, parcourez environ 230 mètres sur la route qui mène au Restaurant Bison Ranch. Entrez à droite sur le pâturage et longez-le à la montée jusqu'à des panneaux indicateurs. Continuez tout droit et parcourez à la descente le chemin forestier en direction de Pierrefeu. A la fin de ce sentier, vous allez arriver sur une route en terre. Prenez à droite sur cette route et suivez-la sur environ un km. A votre gauche vous apercevrez déjà la Métairie du Bois Raiguel / Rägiswald. Prenez à gauche et dirigez-vous vers elle.

Retour

Reprenez le chemin par lequel vous êtes arrivé à la métairie en prenant tout droit, puis, après environ 150 m partez à gauche. Suivez ce chemin jusqu'à la Place Centrale. Là, prenez à gauche vers le pâturage et grimpez jusqu'à parvenir à des panneaux indicateurs. Depuis cet endroit partez sur la gauche en direction des Colisses. Poursuivez jusqu'à atteindre la route goudronnée. Là, partez à gauche et, après environ 230 m, vous vous retrouverez sur le parking du départ.

Métairie

La Métairie du Bois Raiguel / Rägiswald est une ancienne et authentique métairie. En été, sur le devant, on peut prendre place. En entrant, vous vous retrouverez dans la nouvelle salle à manger. Si vous prenez à gauche, vous longez la cuisine, dans laquelle se trouve le chaudron à fromage, que l'on produit encore et toujours. Un peu plus vers l'arrière se trouvent deux salles à manger rustiques mais très confortables. Dans cette métairie, on sert très souvent le plat bernois les dimanches. Ce plat vous ravira très certainement et vous pouvez être sûr que vous aurez bien assez dans votre assiette. Le menu débute avec une somptueuse soupe aux poissons. Ensuite, on vous sert, sur plat, bouilli, saucisses, lard, côtelettes fumées, le tout accompagné de haricots ou de choucroute. Au dessert, on vous apporte une demi-meringue nappée de crème fraîche. S'il n'y a pas de menu du jour, on peut sans autre faire son choix à la carte. On y trouve également un beau choix de vins, que l'on vous cède à des prix tout à fait honnêtes. Vous avez également la possibilité d'acheter de bons fromages sur place. Vous obtiendrez de plus amples renseignements sur <http://www.buvette-alpage.ch/bois-raiguel>