

Ferme Fromagerie



Eco-Hôtel Restaurant Boutique



Café Hôtel Torréfaction





Ferme et fromagerie

Montezillon est un petit village entouré de champs, de forêts et de prairies, situé entre le lac de Neuchâtel et les montagnes du Jura. Par temps clair, **la vue s'étend** des Alpes bernoises au massif du Mont Blanc.

Dans notre fromagerie, le lait est transformé chaque jour et les fromages comme le «Blanc de L'Aubier» ou le «Montezillon», les yogourts, le seré ou la crème prennent **directement** le chemin du restaurant, du magasin et du café en ville.

Tout a commencé il y a une trentaine d'années avec une petite ferme de 12 ha et 8 vaches.

Depuis, L'Aubier et la ferme se sont agrandis, mais l'agriculture **biodynamique** est toujours au cœur de notre activité. Ainsi, les produits que nous servons n'apaisent pas seulement la faim mais nourrissent l'homme tout entier.





Montezillon ist ein kleines Dorf auf 750m Höhe zwischen dem **Neuenburger See** und dem Jura. Wälder wechseln mit Dörfern, Feldern und Weiden. An schönen Tagen geht der Blick von den Berner Alpen bis zum Mont Blanc. Kein Wunder, dass der Käse schmeckt; bei der Aussicht...

In der **hofeigenen Käserei** wird die Milch direkt weiterverarbeitet und anschliessend werden die Käse, z.B. der «Blanc de L'Aubier» oder der «Montezillon», der Quark, Joghurt oder die Milch ins Restaurant, ins Café oder in den Laden geliefert.

Angefangen hat es vor 30 Jahren mit einem kleinen Bauernhof, 12 Hektar Land und 8 Kühen. Seitdem haben sich L'Aubier und der Hof vergrössert, aber die biodynamische Landwirtschaft ist immer noch eine der **Grundlagen** von L'Aubier. Damit, was wir essen, nicht nur den Magen füllt, sondern den ganzen Menschen ernährt.



Éco-Hôtel et restaurant

De **l'authenticité**, voilà ce que nous aimerions vous proposer!

Tous les ingrédients utilisés en cuisine, proviennent de notre ferme ou de cultures certifiées biologiques.

A l'hôtel, ce sont des chambres rayonnantes et **paisibles** qui vous attendent. Les matériaux nobles, les couleurs naturelles et la lumière omniprésente vous feront passer un vrai moment de détente. Comme si le temps s'écoulait ici plus lentement...

Vous trouverez encore des salles de réunion **spacieuses** ainsi qu'une fascinante boutique.

Wahres für die Sinne, das möchten wir Ihnen bieten! Nur erstklassige Zutaten, von unserem Hof oder aus biologischem Anbau, finden den Weg in unsere Küche.

In unserer Boutique werden Sie faszinierende Entdeckungen machen.

Im Hotel finden Sie **Licht**, Raum und **Ruhe**. Die Zimmer strahlen eine Gelassenheit aus, in der man sich gerne einrichtet.

Die Dinge sind, was sie scheinen. Darauf kann man sich verlassen. Und hier fängt schon die **Erholung** an. Die Zeit beginnt sich auszudehnen...



Prix des chambres

Supérieur

Single	150.–
Double	210.–
Triple	280.–

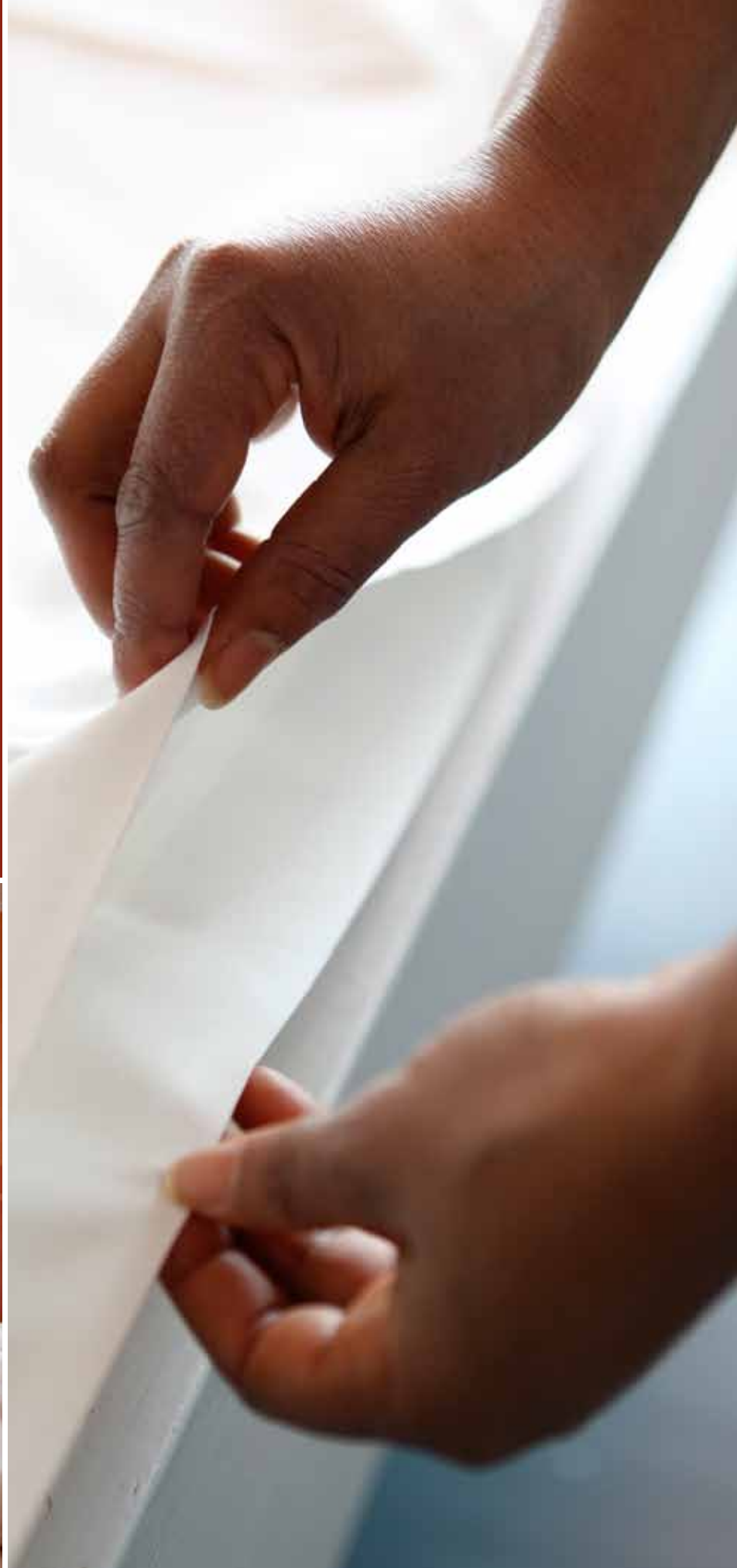
Pavillons

Single	125.–
Double	160.–

Ouvert 7/7

Les Murailles 5
2037 Montezillon
032 732 22 11
contact@aubier.ch

L'AUBIER
www.aubier.ch





Prix des chambres

Avec salle de bain

Single	130.-
Double	180.-
Triple	240.-

Avec lavabo

(WC et douche pour 3 chambres par étage)

Single	80.-
Double	110.-
Petit-déjeuner	7.-

Heures d'ouverture

lundi

11h45 – 19h00

mardi à vendredi

7h30 – 19h00

samedi

8h00 – 18h00

Fermé le dimanche

Rue du Château 1
2000 Neuchâtel
032 710 18 58
lecafe@aubier.ch

Café-Hôtel

En 2001, le Café-Hôtel a ouvert ses portes au cœur de la vieille ville de Neuchâtel. 9 chambres de **charme** dans une ancienne maison, un café avec une petite restauration 100% bio et un joli balcon vous tendent les bras!

Notre café biodynamique est **torréfié** sur place chaque semaine... un délice!

Seit 2001 gibt es das Café-Hôtel in der **Altstadt** von Neuchâtel. 9 charmante Zimmer und ein kleines Café in einem einmalig schönen alten Haus.

Montagsmorgens rösten wir Kaffee. Der **nussige Duft** zieht durch die Etagen, und je nach Wind kann man ihn bis hinauf zum Schloss riechen.



Engagement !

- 100% bio,
- le choix de la méthode d'agriculture biodynamique,
- la création de l'initiative «Semer l'Avenir!» pour une agriculture sans OGM,
- une structure sociale transparente qui nous assure une liberté d'initiative et un financement ouvert basé sur un grand nombre de partenaires et de clients,
- un achat conscient de tous nos produits: provenance, mode de production et de commercialisation, conséquences sociales et environnementales,
- le choix de matériaux naturels, nobles et dégradables, pour la construction des bâtiments,
- la production sur place d'un tiers de notre électricité par cogénération, le solde du courant est certifié à 100% d'origine hydroélectrique, éolienne ou solaire,
- la récupération de la chaleur résiduelle des groupes frigorifiques et de l'air extrait par la ventilation,
- la récupération de l'eau de pluie pour alimenter tous les WC et les machines à laver le linge,
- l'installation en 2009 de 400m² de panneaux photovoltaïques.

- 100% bio,
- die Wahl der biologisch-dynamischen Landwirtschaft,
- die Gründung der Initiative «Zukunft säen!» für eine gentechnisch-freie Landwirtschaft,
- eine transparente Sozialstruktur, welche das Vertrauen von zahlreichen Menschen insbesondere für unsere Finanzierung gewonnen hat,
- der bewusste Einkauf aller unserer Produkte, unter Einbeziehung ihrer Herkunft, ihrer Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vermarktungsweise und deren Folgen für das soziale Leben und für die Umwelt,
- die Wahl von natürlichen qualitativ hochstehenden Bau- und Ausstattungsmaterialien,
- die Gewinnung eines Drittels unseres Stromverbrauchs mittels eines Blockheizkraftwerkes; der Rest stammt zu 100% aus zertifizierter Wasser-, Wind- oder Sonnenenergie,
- die Wärmerückgewinnung aus allen Kühl- und Belüftungsanlagen,
- die Verwertung von Regenwasser für alle WC und Waschmaschinen,
- Installierung einer 400m² Photovoltaik-Anlage für 2009.



L'AUBIER
www.aubier.ch



Biodynamique par nature.

