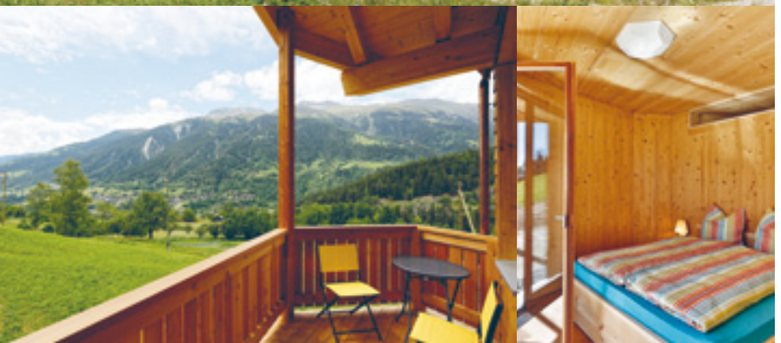
BERGLANDHOF
HOTEL & BNB

# L'établissement BerglandHof

ERNER GARTEN
Urküche von Berg und Tal

## Un projet-phare pour des rencontres multiples dans le domaine du développement



Le bâtiment récemment édifié s'engage pour un développement durable dans notre région en mettant l'accent sur la qualité de vie. En effet, nous tenons à soigner les relations avec nos hôtes et essayons aussi de créer des postes de travail pour les indigènes dans le domaine agricole. Le BerglandHof se présente comme un exemple de changement de paradigme, loin de la maximisation du rendement à tout prix. Ce lieu doit faire place à une orientation socio-économique menant au bien-être de tous.

L'axe de développement du BerglandHof est multiple : l'habitat intergénérationnel permet des rencontres entre personnes se situant dans différents âges de la vie, ouvrant sur des échanges l'idées dans le domaine des intérêts individuels et des capacités créatrices. Elles auront pour corollaire un enrichissement réciproque.

Les hôtes en vacances dans la région, ainsi que les gourmets parmi eux, seront les bienvenus dans notre hôtel, le BnB ou dans notre Restaurant Erner Garten, le « jardin d'Ernen », à défaut de jardin d'Eden.

Des séminaires, cours ou manifestations culturelles enrichiront agréablement votre séjour.

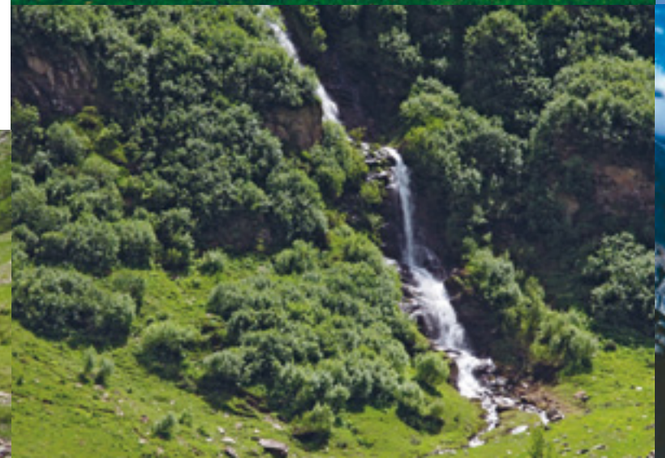
# Plaisir et repos dans la nature paisible de la vallée de Conches

En été vous pouvez parcourir la région à pied, à vélo ou avec (ou sur !) nos mulets. Vous admirerez des prés fleuris et des ruisseaux tumultueux de nos montagnes dans une magnifique région alpine. Vous serez à l'abri de la vie trépidante occasionnant si souvent des burnouts. Vous rependrez de l'énergie tandis que vos enfants pourront s'adonner à des jeux divers dont ils découvriront les différentes facettes.

En hiver, la région Ernen vous offre la possibilité de pratiquer le trail des neiges avec des raquettes, ou de vous adonner au ski de fond ou è la luge.

Ernen est déjà bien connue sur le plan culturel. Le village offre un programme intéressant dans le domaine de la littérature et de la musique classique.

Sur le plan culinaire, c'est le restaurant ErnerGarten qui saura vous satisfaire. Une cuisine de haut niveau vous propose fruits, légumes, viandes préparées par nos soins et issus directement de notre domaine biodynamique.



## Passez des moments inoubliables à l`Hôtel ou au BnB

Les chambres et les suites du BerglandHof ne sont pas numérotées mais portent plus judicieusement, en lieu et place d'un chiffre, le nom d'une pierre précieuse ou thérapeutique.

Toutes les chambres ont un balcon ou une terrasse, une salle de bains avec douche, un téléviseur, la radio et internet (câblé). Certaines sont pourvues d`une kitchenette ou d`une cuisine. Les suites « Saphir » ou « Aquamarin » sont des 2 pièces ½ tandis que l'appartement « Smaragd » (émeraude) 3 pièces 1/2 ; il est spécialement conçu pour personnes âgées.

« Chrysopras », une spacieuse maisonnette-suite de 4 pièces ½ se trouve à l'étage supérieur. Il comprend un de cuisine-salle à manger et 3 chambres. La durée de séjour dans cet appartement est de trois jours minimum.

Dans la villa « Kunterbunt », maison située à côté de L'hôtel BerglandHof, vous avez la possibilité de louer une chambre avec lit double, douche-WC à l'étage, internet (câble). Le petit-déjeuner est servi à l'hôtel. Vous trouverez les prix, qui restent modérés, sur notre homepage. Mais vous avez aussi la possibilité de nous joindre par téléphone. C`est volontiers que nous vous donnerons tous les renseignements dont vous pourriez avoir besoin.

L'appartement « Smaragd »

# BnB «chez Pia»

Dans notre maison d'habitation, sise au centre historique d'Ernen, des chambres d'hôte ont été récemment rénovées. Elles sont prévues pour quatre Personnes et comprennent une chambre double avec grand lit et un studio avec deux lits et cuisine. La douche et les WC sont communs. Les deux chambres ont une télévision, la radio et wlan.

## Restaurant ErnerGarten – cuisine authentiquée de la plaine et de la montagne

Nous tenons beaucoup à ce que vous retrouviez les goûts d'antan qui se sont perdus au fil du temps.

La brigade autour de son chef Klaus Leuenberger crée des plats avec des ingrédients locaux cueillis et récoltés journellement ici même, puis préparés et transformés dans nos cuisines. Un de nos mots d'ordre est aussi la sobriété. Elle se concrétise sur la table et dans l'assiette et s'inspire de la nature environnante.

La plupart des composantes de nos mets sont issues des champs et des étables voisins. Ils ont obtenu le sigle Demeter, label le plus exigeant.

info@ernergarten.ch, www.ernergarten.ch
t 027 971 11 28
Bieutistrasse 22, 3995 Ernen

Un personnel spécialisé et accueillant sera en mesure de vos satisfaire, que ce soit sur notre terrasse ombragée ou à l'intérieur. Lassez-vous tenter par ces créations raffinées accompagnées d'un bon verre de vin et jouissez de ce magnifique panorama. Il est probable que vous désirerez revivre ce moment inoubliable !

Nous avons récemment mis à disposition de nos hôtes quelques-unes de nos spécialités que vous pourrez acquérir dans notre shop BerglandHof.

## Architecture fascinante : maison en bois vivant

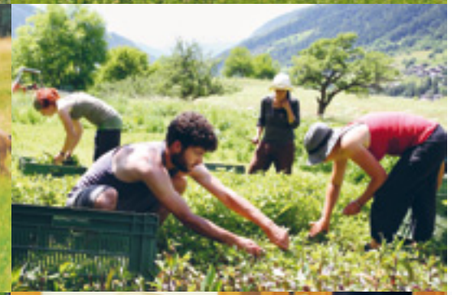
Une maison en bois massif garde la lumière solaire comprimée. Elle transmet aux habitants, à l'édificateur, aux artisans et finalement à la terre elle-même la joie, les sens de l'authentique et un agréable confort. Les parois à l'intérieur de la construction en bois permettent à la maison de respirer, de recevoir et de transmettre la chaleur afin d'obtenir une qualité de vie saine et agréable. Le bois est une matière organique et sa structure cellulaire est vivante et transmet son énergie à son environnement. L'architecture organique, les installations techniques et tout ce qui concerne la construction tendent vers l'économie d'énergie et le respect de l'environnement. Nous avons également tenu compte des normes régionales et locales en respectant leur sens des valeurs. Le chauffage et l'eau chaude sont reliés au chauffage au bois de la commune d'Ernen. L'électricité nous est fournie par l'installation photovoltaïque qu'alimente le soleil valaisan.

L'architecture intérieure de la maison tient compte des besoins individuels, du respect de la sphère privée. Mais, grâce aux locaux communs, elle favorise parallèlement l'échange grâce aux activités communes.

# Trekking : une unité et une harmonie entre mulets et montagnes

C'est une manière originale de vous intégrer dans le monde alpin ! Libéré de votre sac à dos, vous pouvez aller à la découverte des mystères cachés du monde sauvage. Et vous serez étonné de découvrir les horizons nouveaux qui s'offrent è vous.

Tous nos trekkings comprennent le gîte et les repas et sont menés par des personnes connaissant parfaitement le monde des mulets et leurs particularités. Le gîte et les divers repas sont inclus dans nos prix.



## La ferme et les jardins

Notre domaine agricole comprend une cinquantaine d'hectares. Nous appliquons les principes biodynamiques.

Depuis plus de vingt ans nous procédons à un élevage de race « Pro-Specie-Rara » comprenant des bœufs « Hinterwälder » ; des porcs laineux et les moutons Roux du Valais. Les 20 essaims d'abeilles produisent un miel d'excellente qualité. Dans nos jardins poussent non seulement des légumes, herbes sauvages et tisanes mais aussi des fruits et des fleurs (environ 250 espèces) dont de nombreux font partie des Pro-Specie-Rara.

## La salle à usage multiple : sessions, séminaires et manifestations diverses

Ce lieu propose un cadre idéal pour des conférences, fêtes ou jubilés. Sur une surface de 100 m2 nous pouvons recevoir jusqu'à 60 personnes, en disposant les chaises selon la formule « banquet ». La salle contient un beamer, un écran et le réseau internet.

## Salle de Thérapie

Etes-vous chiropraticien/ne, masseur/euse, aromathérapeute ? Ou exerces-cous une autre activité dans le domaine du bien-être et de la santé ?

Nous pouvons mettre à votre disposition ce lieu idéal pour votre activité.

## Atelier de manutention

C'est ici que nous procédons au tri, à la transformation, à l'emballage et à la conservation de nos légumes, herbes sauvages, viande, miel etc. Ce lieu jouxte des salles de réfrigération ou de séchage ainsi qu'une cave pour l'entreposage de nos produits.

Il peut être réservé sur demande à des personnes de l'extérieur désirant conserver leurs produits (de la chasse, par exemple).

## Le Hofladen sous l'enseigne de ‹Waren aller Art›

Au centre du village, juste derrière la place centrale, se trouve notre magasin bio. C'est là que vous pourrez acquérir nos produits ainsi que ceux d'autres producteurs, tous issus de cultures biologiques. Nous vous y proposons également un riche assortiment de jeux pour enfants, des produits cosmétiques et divers articles-cadeaux.

## Possibilités de soutien au BerglandHof SA

Le BerglandHof cherche à développer et à atteindre son indépendance et ses idéaux grâce à l'expansion continuelle du cercle de ses partenaires. Aidez-nous vous aussi l'atteindre ce but. Positivez vos investissements en les mettant à l'abri de la globalisation et des crises financières. Et donnez un sens à votre argent.

Vous avez différentes possibilités pour soutenir notre démarche et investir dans ce projet. Elles sont décrites dans un dossier que vous soumettons volontiers.

BERGLANDHOF
HOTEL & BNB

Daniela, Ingrid, Philipp, Leonie, Valentin,
Stefan, Janos, Pia, Ruedi, Nadia, Sophie

BerglandHof Ernen
Bieutistrasse 22
CH-3995 Ernen

Tel. +41 27 527 10 00
www.berglandhof.ch
ferien@berglandhof.ch

Photos Tibor Göeröecs, Mark Nussbaumer,
Ruedi Schweizer, Ian Tomlinson
Réalisation mk3.ch