



Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Wir sind vier Wirtsleute und führen das Berghotel «Zur Sau» im Auftrag vom Hotel Bernerhof in Gstaad. Wir, das sind: **Marie die Küchenchefin, Adrian, Rade und Clà**. Unser Leben in Abländschen ist abwechslungsreich, denn wir ernten, kochen, servieren, putzen und machen überhaupt alles, was man macht, wenn man mit **Leidenschaft Gastgeber** ist.

Das Berghotel liegt in einer der schönsten Talschaften der Welt. Darum servieren wir Ihnen soweit als möglich Frischprodukte aus der Region Abländschen, Jaun und Saanenland. Denn wer in **Abländschen isst**, verdient es, dass Abländschen **auf dem Teller ist**.

Nebst der Karte, die Sie in den Händen halten, haben wir noch unsere kleine Karte **«Saisonaler geht nicht»**, mit allem, was die Natur gerade hier und jetzt bietet.

Unsere Stiftung **«Prospectus Mons»** möchte Bergdörfern und Talschaften Perspektiven eröffnen. Für jeden Hauptgang, den wir Ihnen servieren dürfen, erhält die Stiftung zwei Franken. Und wenn Sie Abländschner Wasser bestellen, bekommt die Stiftung den ganzen Betrag. Wir wünschen uns nämlich, dass wir noch lange solches Quellwasser trinken dürfen.

Clà Frei, Wirt «Zur Sau» Wirt

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre table!

Nous, ce sont les quatre hôteliers-restaurateurs qui dirigent l'hôtel d'altitude «Zur Sau» pour le compte de l'Hôtel Bernerhof à Gstaad. Il s'agit de: **Marie, la cheffe de cuisine, Adrian, Rade et Clà**. Rien ne pourrait être plus varié que notre vie à Abländschen car nous récoltons, cuisinons, servons, nettoisons et accomplissons toutes les tâches imaginables lorsqu'on accueille des **hôtes par passion**.

Cet hôtel d'altitude se situe dans l'une des plus belles vallées du monde. Dans la mesure du possible, nous en profitons pour vous servir exclusivement des produits frais de la région d'Abländschen, de Jaun et du Saanenland. Car toute personne qui s'attable à **Abländschen mérite de retrouver les saveurs du terroir dans son assiette**.

En plus de la carte que vous avez en main, nous disposons de notre petite carte **«Rien n'est plus saisonnier»** qui réunit tout ce que la nature nous offre ici et maintenant.

Notre fondation **«Prospectus Mons»** a pour but d'ouvrir des perspectives aux villages et vallées de montagne. Pour chaque plat principal que nous vous servons, la fondation reçoit deux francs. Et lorsque vous commandez de l'eau d'Abländschen, le montant total est offert à la fondation. Nous espérons d'ailleurs avoir encore longtemps le privilège de nous désaltérer avec de l'eau de source.

Clà Frei, hôte du «Zur Sau»

Von der Sau

De la cochon

Mir knurrt der Magen

Quand l'estomac gargouille...

Cervelat von Sepp Dähler am Stück 9
mit frischem Brot serviert. Dazu empfehlen wir das Simmentaler «**Weizen – Bier**»

Cervelas entier de Sepp Dähler

Accompagné de pain frais

*Nous vous recommandons de le déguster avec une «**bière au froment**» du Simmental*

Cervelatsalat mit frischen Salaten 16
Abländschner Rohmilchkäse und Kräutern aus dem Garten

Cervelas-Salade et salades fraîches

Accompagné de fromage de lait cru d'Abländschen et d'herbes du jardin

Hausgemachter Schwartenmagen 18
mit Kräuter-Vinaigrette und Bierrettich

Fromage de tête maison

accompagné d'une vinaigrette aux herbes et de radis blanc

Abländschner zVieri. 24
Rohmilchkäse, Alpkäse von der **Zaggisboden**, Rohschinken, Chämischinken, Speck, Salami, Brot und Gschwellti

Quatre heures d'Abländschen

*Fromage de lait cru, fromage de l'alpage **Zaggisboden**, jambon cru, jambon fumé, lard, Salami, pain et pommes de terre en robe des champs*



BERGHOTEL
ZUR SAU

Geschmack, der haften bleibt.

Des saveurs que l'on n'oublie pas de sitôt

Schweinsbratwurst von Didier Gothuey	21
<i>Saucisse à rôtir de porc de Didier Gothuey, accompagnée de rösti</i>	
Supplément Rösti	4
Paniertes Schweinschnitzel mit hausgemachten Abländschner Pommes	27
<i>Escalope de porc pannée et frites maison d'Abländschen</i>	
Die Spezialität	
<i>La spécialité</i>	
« Côte de Cochon » mit Senfsauce von Marie, Abländschner Kartoffeln und Gemüse, was wir grad finden.	33
<i>«Côte de cochon» en sauce moutarde de Marie, pommes de terre d'Abländschen et légumes du moment.</i>	



Vom Kalb & Rind

De veau et bœuf

Kräftige Kraftbrühe mit Flädli oder Mark <i>Consommé double et lanières de crêpe ou moelle</i>	9 / 12
Kayser Bratwurst Ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel Rezeptiert von André Jaeger, Buure Metzger <i>Saucisse à rôtir impériale sans nitrates, sel de saumure, ni conservateurs</i> <i>Selon la recette d'André Jaeger, Buure Metzger</i>	22
Supplément Rösti	4
300 gr. Kalbsbratwurst von der Buure Metzger Gstaad <i>Saucisse de veau de 300 g de la Buure Metzger Gstaad</i>	24
Supplément Rösti	4
Blätterteig Pastetli , mit Kalbfleisch, Milken, Champignons an einer Crèmesauce und Gemüsemischmasch <i>Vol-au-vent, viande de veau et ris de veau, Champignons de Paris</i> <i>en sauce à la crème et méli-mélo de légumes</i>	32
Ein Klassiker: Entrecôte Café de Paris mit Abländschner Pommes und Gemüsemischmasch <i>Le classique:</i> <i>Entrecôte Café de Paris, frites d'Abländschen et méli-mélo de légumes</i>	43

Fisch

Poisson

Pochierter Lachs aus Lostallos

41

Mit Marie's wunderbarer «Beurre blanc-Sauce»
mit Kartoffeln aus Ablänschen serviert und Gemüse vom Garten

Saumon de Lostallos poché

*Accompagné de l'incomparable «sauce au beurre blanc» de Marie
servi avec des pommes de terre d'Ablänschen et des légumes du jardin*

Vegetarisch

Végétariens

Abländschner Salat

Mit hausgemachter Molke-Salatsauce

klein/ gross

9 / 14

Salade d'Ablänschen

accompagné d'une sauce maison au petit-lait

petite/grande

Abländschner Gemüse mit einem pochierten Ei

28

Légumes d'Ablänschen et œuf poché

Rösti mit Abländschner Raclette-Käse und Spiegelei

19

Rösti, fromage à raclette d'Ablänschen et œuf au plat

Käse, Rohmilch Käse aus Ablänschen

Fromages, fromage de lait cru d'Ablänschen

Fondue mit Vacherin und Abländschner Rohmilchkäse 200 gr.

23

Fondue au vacherin et au fromage de lait cru d'Ablänschen 200 g



Kalorien aus der Region
Calories régionales

Hausgemachte Merengue mit «wunderbaren Kalorien aus Abländschen» **12**
Meringues maison et «irrésistibles calories d'Abländschen»

Marie's Brönnti Crème «mit fantastische Kalorie us Abländsche» **9**
Crème brûlée de Marie «et fantastiques calories bien de chez nous»

4 Stück **Saaner Bretzel** «und wunderbaren Kalorien aus Abländschen» **9**
4 Bretzels de Saanen «et les merveilleuses calories d'Abländschen»

4 Sorten Saaner Glace

Vanille / Mocca / Erdbeer / Zitronen-Sorbet	Kugel	3
	Rahm	2
<i>4 variétés de glace de Saanen</i>		
<i>Vanille / Moka / Fraise / Sorbet citron</i>	la boule	3
	Crème	2



Deklaration – déclaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Saenenland – Schweiz
Rind	Saenenland – Schweiz
Kalb	Saenenland – Schweiz
Trockenfleisch	Saenenland – Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Saenenland – Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz
Geflügel	Schweiz

Beziehen wir von

Didier Gothuey
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Didier Gothuey
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Bianchi Zufikon

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saenenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter	Lauenen
Reichenbach Renato	Lauenen
Bach Ueli	Feutersoey

Allergene Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide	I	Lupinen
Erdnüsse	I	Sojabohnen
Eier	I	Krebstiere
Milch (einschliesslich Laktose)	I	Fische
Senf	I	Weichtiere
Hartschalenobst (Nüsse)		
Sellerie		
Sesamsamen		
Schwefeldioxid und Sulfite		

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Jugendschutz

Kein Alkohol an unter 16-Jährige.

Keine Spirituosen, Alkopops und Tabak an unter 18-Jährige.

Das Personal ist befugt, einen gültigen Ausweis zu verlangen.