

Speisekarte



**Herzlich Willkommen in unserer Oase fernab vom Alltag.
Dort, wo sich die Sauen gute Nacht sagen.**

Liebe Gäste

Fünf Wirtsleute führen das Berghotel «**Zur Sau**» im Auftrag des Bernerhofs in Gstaad. Wir, das sind **Gabi** die Gas(t)geberin, **Ralph** der Koch aus Leidenschaft, **Rade** der Service Akrobat, **Joao und Inês** die Allroundern.

Unser Leben in Abländschen ist abwechslungsreich: Wir pflanzen, ernten, kochen, servieren, putzen und das leidenschaftlich.

Die Sau überrascht grösstenteils mit lokalen und regionalen, vorwiegend mit Schweizern und immer mit «**Sau**» guten Produkten, nachhaltig und gesund. Im Frühling anders als im Sommer oder im Herbst.

Das Berghotel liegt in einer der schönsten Talschaften der Welt. Wir leben in kleinen Kreisläufen mit dem Ziel, die hiesige Wertschöpfung zu fördern. Darum servieren wir Euch möglichst frische Produkte aus den Regionen Abländschen, Jaun und dem Saanenland.

Denn wer in Abländschen is(s)t, verdient so viel Abländschen als möglich. Die Flora & Fauna ermöglicht uns die Tafel «**Saisonaler geht nicht**» zu gestalten. Alles was die Natur und unsere Gemüsegärten gerade bieten.

Unser Stiftung «**Prospectus Mons**» eröffnet Bergdörfern und Talschaften neue Perspektiven. Für jeden Hauptgang, den wir Ihnen servieren, 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.

En Guete

wünschen die Wirtsleute

Die Illustrationen unserer Speisekarte sind von Andrea Caprez, der auch die Bilder in unserem Buch «**Zur Sau**» gestaltet hat.



Abländschner Apérozyt

Schnouserplättli	28
Wurst und Trockenfleisch von unserer 12-jährigen Kuh Jabba, Schinken und Speck	
Chäsplättli	22
Abländschner Rohmlichkäse, Alpkäse von Dänzer & Poschung	
Gaumeschmausplättli	29
Fleisch von Didier Gothuey und Abländschner Käse	
Abländschner-Frites	10
Im Juni wird gesetzt – im September geerntet. Die Abländschen-Kartoffel	



Im Voraus

Tagessuppe	9
Vielfalt im Geschmack – Konstant wärmend	
Blattsalate - grüne Kraft	9
Molke-Salatsauce	
Gemischter Salat - knackig, bunt	14
Vinaigrette mit frischen Kräutern der Saison	
Ziger von der Molkerei Jaun	16
Tomaten, Basilikum, Schweizer Rapsöl gepresst in Uetendorf für das Berghotel	
Cervelatsalat mit Chäs	24



Hauptgänge

Vom Duroc Schwein

Abländschner Rösti	29
Dazu alles was Freude bereitet: Schinken, Speck, Käse, Spiegelei	
Schweinsbratwurst von Didier Gothuey	28
Zwiebelsauce, Rösti, Gemüse was die Jahreszeit hergibt	
Paniertes Schnitzel von Didier Gothuey	36
Abländschner Frites, Gemüse der Saison	
Côte de Cochon von Didier Gothuey	38
Senfsauce, Bratkartoffeln, Gemüse was es hat	



Vom Kalb & Rind

Entrecôte von der Buure Metzg	48
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse der Jahreszeit	
Kayser Bratwurst 100% Kalb mit Liebe von der Buure Metzg in Gstaad hergestellt, nach einem Rezept von Kochlegende André Jaeger.	29
Dazu gibt es Rösti, Gemüse Mischmasch.	



Vom Fisch und ohne

- | | |
|---|-----------|
| Geräucherter Lachs von Stefan Romang in Château d'Oex geräuchert
Kräuter-Sauerrahm, Rösti | 31 |
| Bachsaibling façon Ralph
Tomaten-Vinaigrette, Kartoffeln, Gemüse-Vielfalt | 48 |
| Gemüseallerlei – 100% pflanzlich
Einmal quer durch Abländschens Gärten. | 26 |
| Vegetarische Rösti
Käse aus Abländschen, Tomate und Spiegelei von Hans Dänzer | 24 |



Aus purem Käse

- | | |
|---|---------------------------|
| Abländschen Fondue 300gr.
Abländschner Rohmilchkäse und Vacherin
Essiggemüse
Kartoffeln | 28

+3
+4 |
| Militärkäseschnitte
mit Abländschner Rohmilch Kräuterkäse | 24 |



Kalorien aus der Region

Hausgemachte Merengue mit wunderbaren Kalorien aus Abländschen	12
Crèmeschnitte	14
Brönnti Crème	14
Überraschungsdessert	16
Kalte Lust - Gefroren in Olten. „Unsere Früchte stammen wann immer möglich von Bauernhöfen aus der Region und Zutaten wie Vanille und Bio-Schokolade beziehen wir aus umweltschonenden Quellen. Auch der Zucker findet seinen Ursprung in der Schweiz. Unsere Glace ist persönlich, regional, fair und sortenreich.“	
Becher 120 ml	9
mit Abländschner Kalorien	+2

Saumässig guet

Überraschungs-Menü

ab 18.00 Uhr, für den ganzen Tisch serviert.

Sich überraschen lassen und dabei Seele und Gaumen mal so richtig baumeln lassen...

In 4 Gängen	78
Weinbegleitung	48

Deklaration

Fleisch / Fisch

Duroc Schwein
Schwein
Rind
Kalb
Trockenfleisch
Lachs
Saibling

Herkunft

Saanenland – Schweiz
Im Fang, Jaun – Schweiz
Saanenland – Schweiz
Saanenland – Schweiz
Saanenland – Schweiz
Schottland / Château d'Oex
Zufikon – Schweiz

Beziehen wir von

Hans-Peter Dänzer
Didier Gothuey
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Stefan Romang
Binachi AG, Zufikon

Ganze Tiere kaufen wir bei diesen Landwirten:

Würsten Hanspeter, Lauenen
Reichenbach Renato, Lauenen
Bach Ueli, Feutersoey

Brot Herkunft

Abländschner Brot
Züpfle

Jaun – Schweiz
Abländschen – Schweiz

Bäckerei Buchs Jaun
Heidi Bergmann

Allergene Lebensmittel

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende 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.