

Carte des mets



**Bienvenue dans notre oasis loin du quotidien.
Là où les truies se disent "bonne nuit".**

Chers clients,

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre table ! **Gabi** l'hôtesse, **Ralph** le chef de cuisine, **Rade** l'acrobate du service, **Joao und Inês** les polyvalent(e)s.

Rien ne pourrait être plus varié que notre vie à Abländschen car nous récoltons, cuisinons, servons, nettoyons et accomplissons toutes les tâches imaginables lorsque l'on accueille des hôtes par passion.

La « Zur Sau » surprend surtout avec des locaux et régionaux, principalement suisses et toujours avec des bons produits "vachement bon", durables et sains. Différent au printemps qu'en été ou en automne.

Cet hôtel d'altitude se situe dans l'une des plus belles vallées du monde. Nous travaillons en cercle de proximité avec l'objectif de promouvoir la valeur ajoutée locale. C'est pourquoi nous vous servons autant que possible 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.

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.

Bon appétit

vos hôtes

Les illustrations de notre menu sont signées Andrea Caprez, qui a également illustré les images de notre livre "Zur Sau".



Quand l'estomac gargouille...

L'heure de l'apéritif à Abländschen

Planchette pour une petite faim	28
Saucisson et viande séchée de notre vache Jabba de 12 ans, jambon et lard	
Planchette de fromage	22
Fromages régionaux d'Abländschen, Dänzer, Poschung	
Planchette gourmandise	29
Viande & Fromage – moitié-moitié d'Abländschen	
Frites d'Abländschen	10
Im Juni wird gesetzt – im September geerntet. Die Abländschen-Kartoffel	



A l'avance

Soupe du jour	9
Diversité des goûts - Réchauffeur constant	
Salade - la force verte	9
Accompagnée d'une sauce au petit-lait	
Salade mêlée – craquante, coloré	14
Vinaigrette aux herbes de la saison	
Sérac de la fromagerie de Jaun	16
Tomates, basilic, l'huile de colza pressé à Uetendorf pour l'hôtel	
Salade de cervelas avec fromage	24



Plats principaux

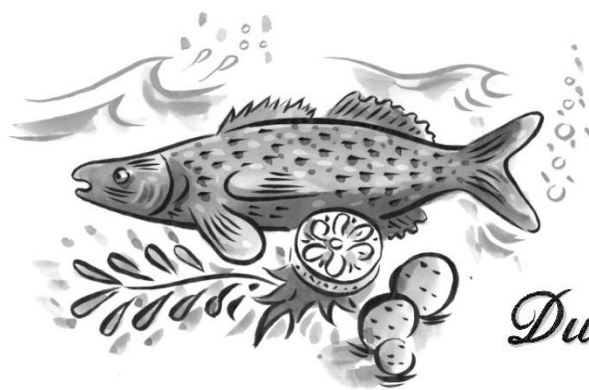
Du porc Duroc

Rösti d'Abländschen	29
Jambon, lard, fromage, œuf au plat	
Saucisse à rôtir de Didier Gothuey	28
Sauce aux oignons, rösti, et de légumes du moment	
Escalope de porc panée de Didier Gothuey	36
Frites d'Abländschen et de légumes du moment	
Côte de cochon de Didier Gothuey	38
Sauce moutarde, pommes de terre aux herbes et de légumes de la saison	



De veau & de boeuf

Entrecôte du Buure Metzg	48
Café de Paris, pommes de terre sautées et de légumes du moment	
Saucisse à rôtir impériale 100% veau,	29
Selon la recette d'André Jaeger, fabriqué par la Buure Metzg Gstaad, avec rösti et légumes de la saison.	



Du poisson et végétarien

Saumon fumé de Stefan Romang à Château d'Oex Crème fraîche aux herbes, rösti	31
Ombre de fontaine façon Ralph Vinaigrette aux tomates, légumes du moment, pommes de terre	48
Farandole de légumes – 100% végétal Une fois à travers les jardins d'Abländschen.	26
Rösti végétarienne Fromage d'Abländschen, tomates et œuf au plat de Hans Dänzer	24



100% fromage

Fondue d'Abländschen 300gr. Fromage au lait cru d'Abländschen et au vacherin Légumes au vinaigre Pommes de terre	28 +3 +4
Croûte au fromage militaire Fromage aux herbes au lait cru d'Abländschen	24



Calories de la région

Meringues maison Et irrésistibles calories d'Abländschen	12
Mille-feuille	14
Crème brûlée	14
Dessert surprise	16
Kalte Lust - Instant de fraîcheur de Olten "Nos fruits proviennent autant que possible de fermes de la région et les ingrédients comme la vanille et le chocolat bio proviennent de sources respectueuses de l'environnement. Même le sucre trouve son origine en Suisse. Notre glace est personnelle, régionale, équitable et riche en variétés".	
Gobelet 120 ml	9
avec des calories d'Abländschen	+2

Vachement bien

Menu surprise

Servi à partir de 18h00, pour toute la table.

Se laisser surprendre tout en faisant plaisir à son âme et à son palais...

En 4 plats	78
Accord mets et vins	48

Déclaration

Viande/poisson	Origine	Nous nous fournissons chez
Porc duroc	Abländschen – Suisse	Hans-Peter Dänzer
Porc	Im Fang, Jaun – Suisse	Didier Gothuey
Boeuf	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Veau	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Viande séchée	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Saumon	Écosse / Château d'Oex	Stefan Romang
Omble	Zufikon – Suisse	Bianchi AG, Zufikon

En outre, nous commandons la viande du Saanenland auprès des producteurs suivants :

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

L'origine du pain

Pain	Jaun – Suisse	Bäckerei Buchs
Tresse	Abländschen – Suisse	Heidi Bergmann

Aliments allergènes

Céréales contenant du gluten	Lupins
Arachides	Fèves de soja
Œufs	Crustacés
Lait (y compris le lactose)	Poissons
Moutarde	Mollusques
Fruits à coque (noix)	Graines de sésame
Céleri	Dioxyde de soufre et sulfites

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Protection de la jeunesse

Nous ne servons pas d'alcool aux moins de 16 ans.
Pas de spiritueux, d'alco pops et de tabac aux moins de 18 ans.
Le personnel est autorisé à demander une pièce d'identité en cours de validité.