

Speisekarte



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

Liebe Gäste

Sechs Wirtsleute führen das Berghotel «Zur Sau» im Auftrag des Bernerhofs in Gstaad. Wir, das sind **Sabine & Gabi** die Gas(t)geberinnen, **Ralph** der Koch aus Leidenschaft, **Rade** der Service Akrobat, **Patricia** die Raumpflegerin und **Clà** der Wirt.

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.

Unsere 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

Schinken, Speck, Wurst, Trockenfleisch

24

Chäsplättli

Abländschner Rohmilchkäse, Alpkäse von Dänzer & Poschung

19

Gaumeschmausplättli

Fleisch von Didier Gothuey und Abländschner Käse

28

Abländschner-Frites

Im Juni wird gesetzt – im September geerntet. Die Abländschen-Kartoffel

10



Im Voraus

Tagessuppe

Vielfalt im Geschmack – Konstant wärmend

9

Blattsalate - grüne Kraft

Molke-Salatsauce

9

Gemischter Salat - knackig, bunt

Vinaigrette mit frischen Kräutern der Saison

14

Ziger von der Molkerei Jaun

Tomaten, Basilikum, Schweizer Rapsöl gepresst in Uetendorf für das Berghotel

16

Cervelatsalat mit Chäs

21



Hauptgänge

Vom Duroc Schwein

Abländschner Rösti	26
Dazu alles was Freude bereitet: Schinken, Speck, Käse, Spiegelei	
Schweinsbratwurst von Didier Gothuey	26
Zwiebelsauce, Rösti, Gemüse was die Jahreszeit hergibt	
Paniertes Schnitzel von Didier Gothuey	29
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	45
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	28
Bachsaibling façon Ralph Tomaten-Vinaigrette, Kartoffeln, Gemüse-Vielfalt	46
Gemüseallerlei – 100% pflanzlich Einmal quer durch Abländschens Gärten.	22
Vegetarische Rösti Käse aus Abländschen, Tomate und Spiegelei von Hans Dänzer	22



Aus purem Käse

Abländschen Fondue 300gr. Abländschner Rohmilchkäse und Vacherin Essiggemüse Kartoffeln	28 +3 +4
Chässchnitte mit Abländschner Rohmilchkäse, Schinken, Spiegelei	24



Kalorien aus der Region

Hausgemachte Merengue	12
mit wunderbaren Kalorien aus Abländschen	
Crèmeschnitte	12
Brönnti Crème	12
Überraschungsdessert	14
Kalte Lust	Kugel 5
<i>Sorbet</i>	mit Abländschner Kalorien 1.5
Madiswiler Erdbeere	
<i>Glacé</i>	
Joghurt-Heubeeri, Mocca, Vanille, Schoggi	

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

72

Deklaration

Fleisch / Fisch	Herkunft	Beziehen wir von
Duroc Schwein	Saanenland – Schweiz	Hans-Peter Dänzer
Schwein	Im Fang, Jaun – Schweiz	Didier Gothuey
Rind	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Lachs	Schottland / Château d'Oex	Stefan Romang
Saibling	Zufikon – Schweiz	Binachi AG, Zufikon

Ganze Tiere kaufen wir bei diesen Landwirten:

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

Brot Herkunft

Abländschner Brot	Jaun – Schweiz	Bäckerei Buchs Jaun
Züpfle	Abländschen – Schweiz	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.