

Carte des mets



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

Cher clients,

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre table ! **Sabine & Gabi** les deux hôteses, **Ralph** le chef de cuisine, **Rade** l'acrobate du service, **Patricia** la femme de ménage et **Clà** l'hôte.

Rien ne pourrait être plus varié que notre vie à Abländschen car nous récoltons, cuisinons, servons, nettoignons 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	24
Jambon, lard, saucisson, viande séchée	
Planchette de fromage	19
Fromages régionaux d'Abländschen, Dänzer, Poschung	
Planchette gourmandise	28
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	21



Plats principaux

Du porc Duroc

- | | |
|--|----|
| Rösti d'Abländschen
Jambon, lard, fromage, œuf au plat | 26 |
| Saucisse à rôtir de Didier Gothuey
Sauce aux oignons, rösti, et de légumes du moment | 26 |
| Escalope de porc panée de Didier Gothuey
Frites d'Abländschen et de légumes du moment | 29 |
| Côte de cochon de Didier Gothuey
Sauce moutarde, pommes de terre aux herbes et de légumes de la saison | 38 |



De veau & de boeuf

- | | |
|---|----|
| Entrecôte du Buure Metzg
Café de Paris, pommes de terre sautées et de légumes du moment | 45 |
| Saucisse à rôtir impériale 100% veau,
Selon la recette d'André Jaeger, fabriqué par la Buure Metzg Gstaad,
avec rösti et légumes de la saison. | 29 |



Du poisson et végétarien

Saumon fumé de Stefan Romang à Château d'Oex Crème fraîche aux herbes, rösti	28
Omble de fontaine façon Ralph Vinaigrette aux tomates, légumes du moment, pommes de terre	46
Farandole de légumes – 100% végétal Une fois à travers les jardins d'Abländschen.	22
Rösti végétarienne Fromage d'Abländschen, tomates et œuf au plat de Hans Dänzer	22



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 Fromage au lait cru d'Abländschen, jambon, œuf au plat	24



Calories de la région

Meringues maison	12
Et irrésistibles calories d'Abländschen	
Mille-feuille	12
Crème brûlée	12
Dessert surprise	14
Instant de fraîcheur	boule 5
<i>Sorbet</i>	avec des calories d'Abländschen 1.5
Fraise de Madiswil	
<i>Glaces</i>	
Yogourt-myrtille, mocca, vanille, chocolat	

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

72

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'alcopops et de tabac aux moins de 18 ans.
Le personnel est autorisé à demander une pièce d'identité en cours de validité.