



## 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 so viel als möglich 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»**

## 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, nettoions 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**  
*Du 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  
Abländschner Rohmilch Bergkräuterkäse, Alpkäse von der **Zaggisboden**,  
Rohschinken, Chämischinken, Speck, Trockenwurst, Brot von der Bäckerei Buchs

*Quatre heures d'Abländschen*  
*Fromage de lait cru d'Abländschen, fromage de l'alpage Zaggisboden,*  
*jambon cru, jambon fumé, lard, saucisse, pain de la boulangerie Buchs*

**Geschmack, der haften bleibt – Sélection «Duroc»**

*Des saveurs que l'on n'oublie pas de sitôt – Sélection « Duroc »*

**Das Duroc Schwein**

Zutraulich, selten, robust. Intramuskulärer Fettgehalt, Freilandhaltung, Abländschen pur.

***Le porc Duroc***

*Confiant, unique, robuste. Graisse intramusculaire, élevage en plein air, 100% Abländschen.*

**Schweinsbratwurst vom Duroc Schwein**

**23 / 26**

mit knusprigem Abländschner Butter-Brot / mit Zwiebel-Sauce und Rösti

***Saucisse à rôtir de porc Duroc***

*Pain d'Abländschen croustillant au beurre / accompagnée d'une sauce aux oignons et rösti*

**Rösti mit Duroc Speck, Abländschner Raclette-Käse und Spiegelei**

**25**

***Rösti avec du lard Duroc, fromage à raclette d'Abländschen et œuf au plat***

**Paniertes Schweins Schnitzel mit hausgemachten Abländschner Pommes**

**28**

***Escalope de porc pannée et frites maison d'Abländschen***

Die Spezialität

*La spécialité*

**«Côte de Cochon»** von Didier Gothuey mit Senfsauce von Marie, Abländschner Kartoffeln und Gemüse, was wir grad finden.

**35**

***«Côte de cochon»** de Didier Gothuey en sauce moutarde de Marie, pommes de terre d'Abländschen et légumes du moment.*





## Vom Kalb & Rind

### *De veau et bœuf*

<b>Kräftige Kraftbrühe</b> mit Flädli oder Mark <i>Consommé double et lanières de crêpe ou moelle</i>	9 / 12
<b>Kayser Bratwurst</b> , dazu Rösti 100% Kalb, ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel Rezeptiert von André Jaeger, Buure Metzg <i>Saucisse à rôtir impériale, avec rösti</i> <i>100% de veau, sans nitrates, sel de saumure, ni conservateurs</i> <i>Selon la recette d'André Jaeger, Buure Metzg</i>	26
<b>300 gr. Kalbsbratwurst</b> von der Buure Metzg Gstaad, und Rösti <i>Saucisse de veau de 300 g de la Buure Metzg Gstaad, et rösti</i>	28
<b>Blätterteig Pastetli</b> , 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: <b>Entrecôte Café de Paris</b> 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 Abländschen 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'Abländschen et des légumes du jardin*

## Vegetarisch

### Végétariens

#### Abländschner Salat

Mit hausgemachter Molke-Salatsauce klein/ gross 9 / 14

##### *Salade d'Abländschen*

*accompagnée d'une sauce maison au petit-lait* *petite/grande*

#### Abländschner Gemüse mit einem pochierten Ei 28

*Légumes d'Abländschen et œuf poché*

#### Rösti mit Abländschner Raclette-Käse und Spiegelei 22

*Rösti, fromage à raclette d'Abländschen et œuf au plat*

## Käse, Rohmilch Käse aus Abländschen

### Fromages, fromage de lait cru d'Abländschen

#### Fondue mit Vacherin und Abländschner Rohmilchkäse 200 gr. 23

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



## Kalorien aus der Region *Calories régionales*

<b>Hausgemachte Merengue</b> mit «wunderbaren Kalorien aus Abländschen» <i>Meringues maison et «irrésistibles calories d'Abländschen»</i>		<b>12</b>
<b>Marie's Brönnti Crème</b> «mit fantastische Kalorie us Abländsche» <b>Crème brûlée de Marie</b> «et fantastiques calories bien de chez nous»		<b>9</b>
4 Stück <b>Saaner Bretzel</b> «und wunderbaren Kalorien aus Abländschen» <i>4 Bretzels de Saanen</i> «et les merveilleuses calories d'Abländschen»		<b>9</b>
<b>4 Sorten Saaner Glace</b>		
Vanille / Mocca / Erdbeer / Zitronen-Sorbet	Kugel	<b>3</b>
	Rahm	<b>2</b>
<i>4 variétés de glace de Saanen</i>		
<i>Vanille / Moka / Fraise / Sorbet citron</i>	la boule	<b>3</b>
	Crème	<b>2</b>



## Deklaration – déclaration

### Fleisch / Fisch Herkunft

Duroc Schwein	Saanenland – Schweiz
Schwein	Saanenland – Schweiz
Rind	Saanenland – Schweiz
Kalb	Saanenland – Schweiz
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Saanenland – Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Geflügel	Schweiz

### Beziehen wir von

Hans-Peter Dänzer
Didier Gothuey
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Didier Gothuey
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Bianchi Zufikon

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter  
Reichenbach Renato  
Bach Ueli

Lauenen  
Lauenen  
Feutersoey

Lachs Lostalpo – Schweiz

Binachi Zufikon

### Brot Herkunft

Abländschner Brot Jaun – Schweiz  
Züpfle Abländschen – Schweiz

Bäckerei Buchs Jaun  
Heidi Bergmann Abländschen

### Allergene Lebensmittel

Glutenhaltiges Getreide	I	Lupinen
Erdnüsse	I	Sojabohnen
Eier	I	Krebstiere
Milch (einschliesslich Laktose)	I	Fische
Senf	I	Weichtiere
Hartschalennobst (Nüsse)	I	Sesamsamen
Sellerie	I	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.