

Speisekarte



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

Liebe Gäste

Sieben Wirtsleute, führen das Berghotel «Zur Sau» im Auftrag vom Hotel Bernerhof in Gstaad. Wir, das sind **Regina** die Gas(t)geberin, **Ralph** Küchenchef, **Rade** Service Akrobat, **Énio** der starke Mann, **Kornelija** die Raumpflegerin, **Doris** unsere Stütze und **Clà** der Pionier.

Die Illustrationen unserer Speisekarte sind von Andrea Caprez, welcher auch die Bilder von unserem Buch «Zur Sau» illustriert hat.

Unser Leben in Abländschen ist abwechslungsreich, denn wir pflanzen, 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. Wir arbeiten in kleinen Kreisläufen mit dem Ziel, die hiesige Wertschöpfung zu fördern. Darum servieren wir Ihnen soweit als möglich Frischprodukte aus der Region Abländschen, Jaun und Saanenland. Denn wer in Abländschen isst, verdient so viel als möglich Abländschen auf dem Teller.

Unsere Stiftung «**Prospectus Mons**» möchte Bergdörfern und Talschaften Perspektiven eröffnen. 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

Mir knurrt der Magen...



Abländschner Apérozyt

Schnouserplättli 200gr 28

Abländschner Rohmilch Bergkräuterkäse, Alpkäse von der Zaggisboden
Speck, Trockenwurst, Schinken, Brot von der Bäckerei Buchs, Molki-Butter

Ziger 14

mit Bergthymian, Fleur de Sel von Bex, Schweizer Rapsöl gepresst in Uetendorf für das Berghotel

Hausgemachte Abländschner-Frites 9

aus Abländschner Kartoffeln, dazu Kräuter-Knoblauch Mayo



Im Voraus

klein / gross

Gemüsesuppe mit Gartenkräutern 9 / 12

Salat – grüne Kraft 9 / 14

mit einer Molke-Salatsauce

Salat – vom Garten auf den Teller 14 / 18

mit mariniertem Gemüse, Vinaigrette und frischen Gartenkräutern

Abländschner Caprese 16 / 22

mit Tomate, Ziger und Basilikum

Hausgemachter Schwartenmagen 18

mit Kabissalat

Kabier-Cervelatsalat 16 / 24

mit Cervelat von Sepp Dähler, Abländschner Rohmilchkäse und Gartenkräutern



Hauptgänge Vom Duroc Schwein

Die Schweine sind aufgezogen von Didier Gothuey aus Im Fang und bestehen überwiegend aus **Duroc**. Die seltene Rasse hat einen hohen intramuskulären Fettgehalt, was das Fleisch sehr zart macht und dem Gaumen ein bleibendes Geschmackserlebnis beschert.

Schweinsbratwurst 23/26

mit Schnittlauch-Butterbrot oder Zwiebelsauce und Rösti

Duroc-Rahmgeschnetzeltes 36

mit Butternüdeli

Cordon-Bleu 44

gefüllt mit Abländschner Rohmilchkäse

hausgemachte Abländschner Frites, Kräuter-Knoblauch-Mayo und Gemüse, was wir grad finden

Der Gaumen-Wahnsinn

Côte de Cochon von Didier Gothuey 38

mit Senfsauce, Kräuter-Kartoffeln und Gemüse, wenn möglich aus unserem Garten

Vom Kalb & Rind



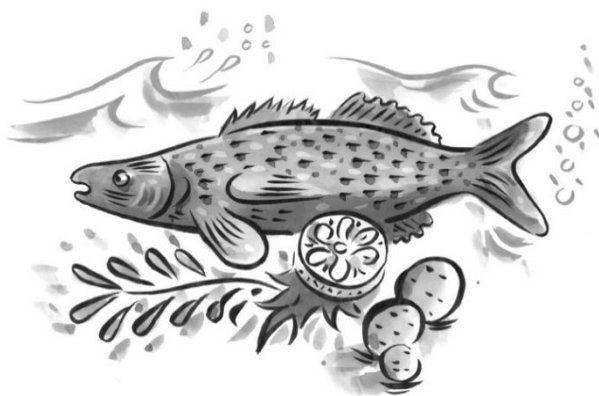
Spatz 28

Rindfleisch, Gemüse, Bouillon. Mehr braucht's nicht!

Kayser Bratwurst dazu Rösti 28

100% Kalb, ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel

Rezeptiert von André Jaeger, hergestellt von der Buure Metzger Gstaad



Hauptgänge

Vom Fisch und ohne

Alpen Zander façon Ralph	46
Quellwasserfisch aus Susten VS, mit Weinbutter, Kartoffeln und Gemüse was es hat	
Geschmorter Sellerie	24
mit Kräuter-Kartoffeln, Röstgemüse-Jus und Gemüse was es grad gibt	
Énio's Pasta	22
mit Gartenkräuterpesto und Tomaten wenn es hat	
dazu Speck von Didier Gothuey	+3

Aus purem Käse



Abländschen Fondue 200gr.	24
mit Abländschner Rohmilchkäse und Vacherin	
dazu Essiggemüse	+3
Chässchnitte	18
mit Abländschner Rohmilchkäse	
Lust auf?	
Speck oder Schinken von Didier Gothuey	+3
Pilze (wenn es hat)	+3
Spiegelei	+2
Raclette-Rösti	18
mit Abländschner Rohmilchkäse	
Freude an?	
Speck oder Schinken von Didier Gothuey	+3
Pilze (wenn es hat)	+3
Spiegelei	+2

Saumässig guet

Überraschungs-Gericht

Kleiner Hunger/ Grosser Hunger

29 / 39

Ralph und Énio überraschen Sie mit dem Gericht der Stunde.

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 3 Gängen

58

In 4 Gängen

68



Kalorien aus der Region

Hausgemachte Merengue	12
mit wunderbaren Kalorien aus Abländschen	
Brönnti Crème	10
mit fantastischen Abländschner Kalorien und Butterbrezel	
Studentenschnitte	8
aus dies, das und jenem. Aber fantastischer Genuss.	
Dänu's Schlemmerbecher	14
Für Unentschlossene, einmal alle drei zusammen.	

Geht auch bei vollem Magen noch...

Cassis-Gin	14
Gstaad Dry Gin Summer Edition 2.0 by Michi, Cassis-Eiswürfel aus Géraldines Garten, dazu Gents Tonic	

Kalte Lust	Kugel 4.5
<i>Sorbets</i>	mit Abländschner Kalorien 1.5
Madiswiler Erdbeere	
Zwetschge	

<i>Glacé</i>
Joghurt-Heubeeri
Ovomaltine
Karamell-Fleur de Sel
Fior di latte

Deklaration

Fleisch / Fisch	Herkunft	Beziehen wir von
Duroc Schwein	Abländschen – 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
Schinken	Im Fang, Jaun – Schweiz	Didier Gothuey
Perlhuhn	Abländschen - Schweiz	Hans-Peter Dänzer
Alpenzander	Susten – Schweiz	Swifish AG, Susten

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

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

Brot Herkunft

Brot	Jaun – Schweiz	Bäckerei Buchs
Züpfе	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.