

Winterkarte 2018

Vorspeisen

Suppen

Rote Beete-Kokos-Suppe mit Koriander

Beetroot coconut soup with coriander
Soupe de betterave rouge à la noix de coco avec coriandre

CHF 9.00

Kartoffel-Erbensuppe mit Markbein

Potato and pea soup with marrowbone
Potage aux pommes de terre et petit-pois avec os à moelle

CHF 15.00

Klare Fleischsuppe mit Klösschen

Clear meat soup with meatballs
Consommé avec des boulettes

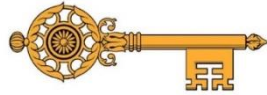
CHF 11.00

Pastinakensuppe mit Crumble

Parsnip soup with crumble
Soupe de panais avec crumble

CHF 9.00

Hotel Restaurant
Goldener Schlüssel Bern



ankommen und geniessen

Salate

Wintersalat Schlüssel Style mit Walliser Trockenfleisch

Winter salad with Valaisan dried meat
Salade d'hiver avec viande sèche valaisanne

CHF13.00

Gemischter Salat mit Ei, Knoblauchcroutons, Sprossen

Mixed salad with egg, garlic croutons, sprouts
Salade mêlée aux œuf, croûtons à l'ail, germes

CHF11.00

Grüner Salat mit Kernen

Green salad with seeds
Salade verte aux graines

CHF 8.00

★★★★★

Tagesfisch nach der kreativen Art des Hauses

Fish of the day after the creative style of the house
Poisson de jour après le style créatif de la maison

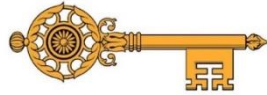
CHF19.00

Rindstartar mit Toast, Butter

Beef tartar with toast, butter
Tartare de bœuf avec toast, beurre

CHF 22.00 / CHF 32.00

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



Hauptgänge

Coq au vin mit Mandarinen-Reis

Coq au vin with mandarin-rice
Coq au vin avec riz-mandarine

CHF 35.00

Kalbskotelett Royal mit Wirz-Erdnussgemüse, Süsskartoffelschnitze

Veal cutlet royal with cabbage savoy and peanut-vegetables, sweet potato wedges
Côtelette de veau royale avec chou vert et légumes d'arachide, quartiers de patate douce

CHF 34.00

Tafelspitz mit Apfelcrème, Meerrettich, Spinat, Salzkartoffeln

Boiled fillet with apple cream, horseradish, spinach, boiled potatoes
Pot-au-feu avec crème de pomme, raifort, épinards, pommes de terre bouillies

CHF 38.00

Rindsbäggli mit Federkohl, Kürbis-Risotto

Beef cheeks with curly kale, pumpkin risotto / Joes de boeuf avec chou frisé, risotto   la citrouille

CHF 34.00

Lammn ssli, Nusskruste mit Feigentagliatelle, Wintergem se

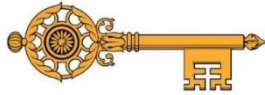
Thick flank lamb with nut crust, fig-tagliatelle, winter vegetables
Noix d'agneau avec croûte de noix, tagliatelle de figue, légumes d'hiver

CHF 38.00

Kalbsleber mit Rösti, Wintergem se

Calf's liver with r sti, winter vegetable / foie de veau avec r sti, légume d'hiver

CHF 34.00



Cordon Bleu Schlüssel Style

mit Bresaola, Mascarpone, getrockneten Tomaten, Berner Frites

Cordon Bleu "Schlüssel" style with bresaola, mascarpone, dried tomatoes, Bern Fries
Cordon Bleu style "Schlüssel" avec bresaola, mascarpone, tomates séchées, frites Bernoises

CHF 36.00

Suure Mocke

mit Rotkohl, Kartoffelstampf

Braised roast beef with red cabbage, mashed potatoes
Rôti de bœuf braisé avec chou rouge, purée de pomme de terre

CHF 38.00

Riesencrevetten 6/8 mit Tagesfisch vom Murtensee

Duo salzig/süss mit Meeresspargel, Safran-Risotto

King prawns 6/8 with fish of the day from the Murtensee
duo salty / sweet with sea asparagus, saffron risotto
Crevettes géantes 6/8 avec du poisson de jour du lac de Morat
Duo salin / sucré avec asperges de mer, risotto au safran

CHF 42.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Kürbis, Baumüssen

Homemade potato gnocchi with pumpkin, walnuts
Gnocchi de pomme de terre faits maison avec citrouille, noix

CHF 26.00

Hausgemachtes Teiggericht

mit Gemüse, Curry oder mit Lamm

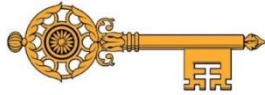
Homemade pasta with vegetables, curry or with lamb
Pâtisserie faite maison avec légumes, curry ou à l'agneau

CHF 26.00 / CHF 34.00

Deklarationen

Schwein: CH, Kalb: CH, Rind: CH/Uruguay, Poulet: CH, Lamm: Neuseeland, Krevetten: Vietnam, Tagesfisch: CH

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch- und Fischerzeugnisse können mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.



Dessert

Eisvariation mit Schuss

Ice cream variation with liquor
Variation de glace avec l'eau de vie

CHF12.00

Schlüssel-Eiskaffee

Iced coffee / café glacé

CHF12.00

“Kalter Hund”, Kekse mit Schokolade

Hedgehog slice, cookies with chocolate / Tarte aux biscuits et chocolat

CHF11.00

Gebrannte Crème, Zimt

Cream brûlée, cinnamon / crème brûlée, cannelle

CHF11.00

Hausgemachtes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis

Homemade chocolate cake with liquid core, vanilla ice cream
Gâteau au chocolat fait maison avec noyau liquide, glace à la vanille

CHF14.00

Trio von der Mandarine gefroren, flambiert, knusprig

Mandarin trio, frozen, flambéed, crispy
Trio de mandarines, glacé, flambé, croustillant

CHF14.00

Kleiner Käseteller

Cheese plate / choix de fromages

CHF16.00