

## Frühlingskarte 2019

### Vorspeisen

#### Salate

##### **Grüner Salat**

mit Kernen und Sprossen

Green salad with seeds and sprouts  
Salade verte avec graines et pousses

CHF 8.00

##### **Gemischter Salat**

mit Ei, Knoblauchcroutons, Kernen

Mixed salad with egg, garlic-cROUTONS, seeds  
Salade composée avec œuf, croûtons à l'ail, graines

CHF 11.00

##### **Schlüssel Salat**

Gemischter Blattsalat, Radieschen, Waldbeeren, Pistazien, Tomaten und  
Terrine vom Bierschwein (Cheibe Guet)

Schlüssel salad: mixed lettuce, radish, wild berries, pistachios, tomatoes and  
terrine of beer of pork (Cheibe Guet)

Salade Schlüssel: laitue composée, radis, baies sauvages, pistaches, tomates et  
terrine du cochon à la bière (Cheibe Guet)

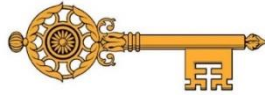
CHF 13.00

##### **Rindstatar**

mit Toast, Butter

Beef steak tatar with toast, butter  
Tartare de bœuf avec toast, beurre

CHF 22.00 / CHF 32.00



## Suppen

### **Bärlauch-Suppe mit Morcheln**

Bear's garlic soup with morels  
Soupe à l'ail des ours avec morilles

CHF 11.00

### **Rüebli-Ingwersuppe, Orangenschaum**

Carotts-ginger soup, orange foam  
Soupe de carottes et gingembre, mousse d'orange

CHF 9.00

### **Holz-Plättli**

Trockenfleisch, Randen-Wurst, Berg-Käse, Essiggemüse

Dried meat, beetroot-sausage, mountain cheese, pickled vegetables  
Viande séchée, saucisse de betterave rouge, fromage de montagne, légumes au vinaigre

CHF 26.00

### **Kartoffel-Törtchen**

mit Lachstatar

Potato-tarte with salmon tatar  
Tarte de pommes de terre avec tartare de saumon

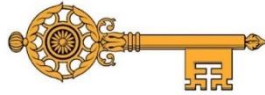
CHF 14.00

### **Orientalisches Trio**

Hummus, Tomatenmousse, Joghurt-Limettencreme  
hausgemachtes Naan-Brot

Oriental trio: humus, tomato-mousse, yoghurt-lime cream  
homemade naan bread  
Trio oriental : humus, mousse à la tomate, crème au yaourt et citron vert  
Pain naan fait maison

CHF 11.00



## Hauptgänge

### Surf and Turf

Bierschweinfilet (Cheibe Guet), Riesencrevette 6/8, Kefen, violetter Kartoffelstroh

Surf and Turf

Beer pork fillet (Cheibe Guet), giant prawns 6/8, sugar peas, violet potato-straw

Filet du porc à la bière (Cheibe Guet), crevettes géantes 6/8, pois gourmand,  
paille de pommes de terre violette

CHF 46.00

### Kalbskotelett Royal

auf rustikalem Ratatouille, Belper Knollen-Risotto

Veal cutlet "royal" on rustic ratatouille, risotto with Belper Knolle cheese  
Côtelette de veau "royale" sur ratatouille rustique, risotto au fromage Belper Knolle

CHF 40.00

### Tafelspitz

mit Meerrettich, pikantem Kartoffel-Spinatsalat, Granatapfel

Boiled fillet with horseradish, spicy potato-spinach salad, pomegranate  
Pot-au-feu avec du raifort, salade de pommes de terre et d'épinards épicée, grenade

CHF 38.00

### Lammnierstück

mit Pistazienkruste, Portweinschalotten, schwarzem Vollkornreis

Lamb loin with pistachio crust, port wine shallots, black wholemeal rice

Filet d'agneau à la croûte de pistaches, échalotes au porto, riz noir complet

CHF 38.00

### Kalbsleber, Portweinjus, Kräuter

mit hausgemachter Rösti, Frühlingsgemüse

Calf's liver with homemade rösti, spring vegetables  
Foie de veau avec rösti faits maison, légumes de printemps

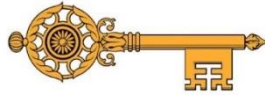
CHF 34.00

### Pouletbrust Tandoori

mit Tomaten-Wasabi-Crunch auf Pappardelle

Chicken breast Tandoori with tomato-wasabi-crunch on pappardelle  
Poitrine de poulet Tandoori avec croquant aux tomates et wasabi sur pappardelle

CHF 34.00



### **Schweins Cordon Bleu**

mit Walliser Trockenfleisch, Boursin-Käse, Kräuter, Berner Frites, Frühlingsgemüse

Cordon Bleu of pork with Valais dried meat, Boursin cheese, herbs, Bernese fries, spring vegetables  
Cordon Bleu du cochon à la viande séchée du Valais, fromage Boursin, herbes, frites bernoises,  
légumes de printemps

CHF 36.00

### **Suure Mocke**

mit Petersilien-kartoffelpüree, geschmorten Endivien, Orange

Braised roast beef with parsley-potato puree, braised endives, orange  
Rôti de bœuf braisé avec purée de pommes de terre au persil, endives braisées, orange

CHF 38.00

### **Gebratenes Regenbogenfilet aus der Fischzucht Rubigen**

mit Nussbutter, Pak-Choi, Waldbeeren, schwarzer Vollkornreis

Fried rainbow-fish fillet from the fish farm Rubigen  
with nut-butter, pak-choi, wild berries, black wholemeal rice  
Filet du poisson arc-en-ciel rôti de la pisciculture de Rubigen  
au beurre noisette, pak-choi, baies sauvages, riz noir complet

CHF 38.00

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

mit getrockneten Tomaten-Creme, Oliven, Kräutern

Homemade potato gnocchi with dried tomato-cream, olives, herbs  
Gnocchi de pommes de terre fait maison avec crème de tomates séchées, olives et herbes

CHF 28.00

### **Rotes Linsencurry**

mit Kartoffeln, Karotten, Chili, indischem Naan-Brot

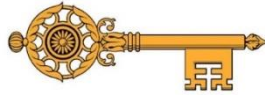
Red lentil curry with potatoes, carrots, chili, Indian naan bread  
Curry de lentilles rouges avec pommes de terre, carottes, piment, pain naan indien

CHF 26.00

#### *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

### **Drei verschiedene Eissorten nach Wahl mit Schuss**

Three different types of ice cream of your choice with liquor  
Trois parfums de glace différentes de votre choix avec l'eau de vie

CHF 14.00

### **Schlüssel-Eiskaffee mit karamellisierten Nüssen**

Schlüssel iced coffee with caramelized nuts  
Café glacé « Schlüssel » avec noix caramélisées

CHF 12.00

### **Hausgemachtes Apfelküchlein mit einer Kugel Glace nach Wahl**

Homemade apple pie with a scoop of ice cream of your choice  
Tarte aux pommes fait maison avec une boule de glace de votre choix

CHF 12.00

### **Duo von der weissen und dunklen Schokolade cremig und warm**

Duo of white and dark chocolate creamy and warm  
Duo de chocolat blanc et noir crémeux et chaud

CHF 14.00

### **Sauerrahmgefrorenes mit einem Waldbeeren-Cappuccino**

Sour cream parfait with wild berry cappuccino  
Parfait à la crème aigre avec cappuccino aux baies sauvages

CHF 13.00

### **Kleiner Käseteller**

Cheese plate / Plateau de fromages

CHF 16.00

### **Unsere Eissorten / Ice cream / glace**

Erdbeeren/ Vanille/ Schokolade/ Zwetschgen/ Zitrone/ Birnensorbet/ Minze-Vanille/  
Kaffee/ Fior di Latte

Strawberry / Vanilla / Chocolate / Plums / Lemon / Pear sorbet / Mint-Vanilla / Coffee / Fior di Latte  
Fraise / Vanille / Chocolat / Prune / Citron / Sorbet à la poire / Menthe-Vanille / Café / Fior di Latte