

# Sommerkarte 2019

## Vorspeisen

### Salate

#### Grüner Salat

mit Kernen und Sprossen

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

CHF 9.00

#### Gemischter Salat

mit Ei, Knoblauchcroutons, Sprossen

Mixed salad with egg, garlic-cROUTONS and sprouts  
Salade mêlée avec œuf, croûtons à l'ail et pousses

CHF 11.00

#### Bunter Schlüssel Salat

Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, panierte Mozzarellastangen, Wassermelonenkugel,  
Pfefferminz

Salad Schlüssel-Style: mixed lettuce, cherry tomatoes, fried mozzarella-sticks, watermelon balls, peppermint  
Salade « Schlüssel » : laitue composée, tomates cerise, bâtons de mozzarella, boules de pastèque, menthe

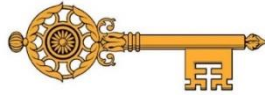
CHF 13.00

#### Salat Bowle

Avocado, Tomaten, Granatapfel, Karotten, Satay-Pouletspießli, Anissprossen

Saladbowl with avocado, tomatoes, pomegranate, carrots, chicken-satay skewer and sprouts  
Boule de salade avec avocat, tomates, grenade, carottes, brochette de poulet-satay et pousses

CHF 18.00



## Suppen

### Melonenkaltschale mit Rohschinken

Cold melon soup with smoked ham  
Soupe de melon froide avec jambon cru

CHF 11.00

### Rüebli-Ingwersuppe, Orangenschaum

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

CHF 9.00

## Saison

### Carpaccio

mit Rucola, Belperknolle, Zitronenöl

Carpaccio with rocket salad, Belperknolle and lemon oil  
Carpaccio avec salade roquette, Belperknolle et huile de citron

CHF 19.00 / CHF 25.00

### Vitello Tonnato

mit Kapern und Zwiebeln

Vitello Tonnato with capers and onions  
Vitello Tonnato avec câpres et oignons

CHF 18.00 / CHF 24.00

### Niedergeartes Roastbeef

mit Berner Frites oder gemischtem Salat und hausgemachter Tartarsauce

Roastbeef with Bern fries or mixed salad and homemade tartare sauce  
Roastbeef avec frites bernoises ou salade mêlée et sauce tartare fait maison

CHF 26.00 / CHF 32.00

### Rindstatar

mit Toast, Butter

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

CHF 26.00 / CHF 32.00



## Schlüssel Klassiker

### **Kalbsleber, Portweinjus, Kräuter**

mit hausgemachter Rösti, Sommergemüse

Calf's liver on port wine jus and herbs, with homemade hash browns, summer vegetables  
Foie de veau au vin de Porto et herbes avec rösti faits maison, légumes d'été

CHF 34.00

### **Suure Mocke**

mit Parmesan-Kartoffelpüree und Lauchgemüse

Braised roast beef with parmesan-potato puree and leek  
Rôti de bœuf braisé avec purée de pommes de terre au parmesan et poireau

CHF 38.00

### **Kalbskotelett Royal**

mit frischem Jungblattspinat, Tomatenragout und Kurkuma-Kartoffeln

Veal cutlet "royal" with young spinach leaves, tomato-ragout and curcuma-potatoes  
Côtelette de veau "royale" avec jeune épinard, ragoût des tomates et pommes de terre au curcuma

CHF 40.00

### **Lachsforelle aus der Fischzucht Rubigen**

auf Safran-Erdbeerenrisotto mit Pak-Choi

Salmon trout from the fish farm Rubigen  
with saffron-strawberry-risotto and pak-choi

Truite saumonée de la pisciculture de Rubigen  
avec risotto au safran et fraises avec pak-choi

CHF 38.00

### **Echtes Wiener Schnitzel**

mit Preiselbeeren, Zitrone und Berner Frites

Wiener schnitzel with cranberries, lemon and Bernese fries  
Wiener Schnitzel avec airelles, citron et frites bernoises

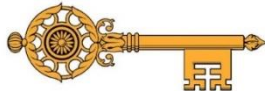
CHF 38.00

### **Schlüssel Cordon Bleu**

mit geräuchertem Schinken, Fonduekäse und einer Beilage nach Wahl

Schlüssel-Cordon Bleu of pork with smoked ham, fondue cheese and a side dish of your choice  
Schlüssel-Cordon Bleu du porc au jambon fumé, fromage de fondue et une garniture de votre choix

CHF 34.00



## Hauptgänge

### Rindsentrecôte

mit Chili-Zitronenbutter überbacken, Granatapfelcouscous und Sommergemüse

Entrecôte of beef scalloped with chili-lemon-butter, pomegranate-couscous and summer vegetables

Entrecôte de bœuf gratinée avec beurre au chili et citron, couscous de grenade et légumes d'été

CHF 38.00

### Schweins Cordon Bleu

mit Rohessspeck, Tomaten, Limetten, Kräuterfrischkäse, Berner Frites und Sommergemüse

Cordon Bleu of pork with bacon, lime, herb cream cheese, Bernese fries and summer vegetables  
Cordon Bleu du porc avec lard, limette, fromage frais aux herbes, frites bernoises et légumes d'été

CHF 36.00

### Spare-Ribs

mit BBQ-Sauce mariniert, mediterranes Gemüse und Süsskartoffelcuts

Spare-ribs with BBQ sauce, mediterranean vegetables and sweet potato-cuts  
Travers de porc avec sauce BBQ, légumes méditerranés et quartiers de patate douce

CHF 36.00

### Gebratenes Regenbogenfilet aus der Fischzucht Rubigen

auf Jungblattspinatsalat, Himbeerdressing, Limetten-Mandelbutter und Frühkartoffeln

Fried rainbow-fish fillet from the fish farm Rubigen  
with young spinach leaves, raspberry-dressing, lime-almond-butter and new potatoes

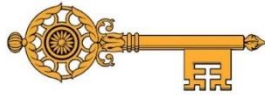
Filet de poisson arc-en-ciel sauté de la pisciculture de Rubigen  
avec jeune épinard, dressing de framboises, beurre aux limettes et amandes et pommes de terre primeurs

CHF 38.00

## Beilagen / side dishes / garnitures

Berner Frites / Kartoffelpüree / Kartoffeln / Rösti / Süsskartoffelcuts / Risotto / Couscous

Bernese fries / mashed potato / hash browns / Sweet potato-cuts / Risotto / Couscous  
Frites bernoises / Purrée de pommes de terre / Rösti / Quartiers de patate douce / Risotto / Couscous



## Vegetarische Gerichte

### Quiche

mit Ratatouillegemüse

Quiche with ratatouille-vegetables  
Quiche avec légumes ratatouille

CHF 22.00

### Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Tomaten-Crème, Rucolapesto, Pinienkerne und Limetten-Joghurtsauce

Homemade potato gnocchi with tomato-cream, rocket pesto and lime-yoghurt sauce  
Gnocchi de pommes de terre fait maison avec crème de tomates, pesto à la roquette

et sauce au limette et yaourt

CHF 28.00

### Erdbeeren-Pak Choi-Risotto

mit Parmesanspänen

Strawberry-Pak Choi-Risotto with shaved parmesan  
Risotto aux fraises et pak choi avec copeau de parmesan

CHF 26.00

### Deklarationen

Schwein: CH, Kalb: CH, Rind: CH / Uruguay, Poulet: CH, 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.*