

# Winterkarte 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

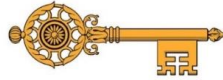
CHF 11.00

#### Bunter Schlüssel-Salat

Gemischter Blattsalat, Trauben, Mandarinen, Ei, Baumnüsse, Sprossen, Emmentaler Mostbröckli

Mixed salad leaves, grapes, tangerines, egg, walnuts, sprouts, Emmental Mostbröckli  
Mélange de feuilles de salade, raisins, mandarines, œuf, noix, pousses, Mostbröckli à la Emmental

CHF 18.00



## Suppen

### **Kürbis-Ingwersuppe mit hausgemachtem Kürbiskernölschaum**

Pumpkin-ginger soup with homemade pumpkin seed oil foam  
Soupe à la citrouille et gingembre avec mousse de graines de citrouille fait maison

CHF 10.00

### **Randen-Kokossuppe mit Sauerrahm**

Beetroot and coconut soup with sour cream  
Soupe de noix de coco et betteraves à la crème fraîche

CHF 9.00

### **Sellerie-Haselnuss-Suppe mit Apfelrahm**

Celery and hazelnut soup with apple cream  
Soupe de céleri et noisettes à la crème aux pommes

CHF 10.00

## Saison

### **Apéro Plättli**

mit Rauchwurst, Rohschinken und Bergkäse ausgarniert

Aperitif plate garnished with smoked sausage, smoked ham and mountain cheese  
Assiette d'apéro garni avec saucisse fumée, jambon cru et fromage de montagne

CHF 26.00

### **Rinds-Carpaccio**

mit Rucola, Belperknolle, Zitronenöl

Beef carpaccio with arugula, Belperknolle and lemon oil  
Carpaccio de bœuf avec salade roquette, Belperknolle et huile de citron

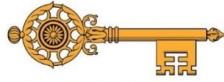
CHF 21.00 / CHF 26.00

### **Rindstatar**

mit Toast und Butter

Beef steak tatar with toast and butter  
Tartare de bœuf avec toast et beurre

CHF 26.00 / CHF 32.00



## Schlüssel Klassiker

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

mit hausgemachter Rösti, Wintergemüse

Calf's liver with port wine sauce, herbs, homemade hash browns and winter vegetables  
Foie de veau à la sauce de vin de porto, herbes, roesti fait maison et légumes d'hiver

CHF 34.00

### **Suure Mocke**

mit Petersilien-Kartoffelpüree und Saison-Gemüse

Braised roast beef with mashed potatoes with parsley and seasonal vegetables  
Rôti de bœuf braisé avec purée des pommes de terre au persil et légumes de saison

CHF 38.00

### **Kalbskotelett Royal**

mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelgratin

Veal cutlet royal with homemade red cabbage and potato gratin  
Côtelette de veau royale avec gratin de pommes de terre et chou rouge fait maison

CHF 42.00

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

mit Spinatkugeln und schwarzem Vollkornreis

Salmon trout from the fish farm Rubigen with spinach balls and black wholegrain rice  
Truite saumonée de la pisciculture de Rubigen avec des boules d'épinards et du riz noir complet

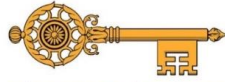
CHF 38.00

### **Echtes Wiener Schnitzel**

mit Preiselbeeren, Zitrone und Berner Frites

Real Wiener Schnitzel with cranberries, lemon and Bernese fries  
Véritable Wiener Schnitzel avec canneberges, citron et frites bernoises

CHF 41.00



### **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 38.00

### **Hausgemachte Berner Rösti**

mit Speck und Spiegelei

Homemade Bernese hash browns with bacon and fried egg  
Roesti bernoise fait maison avec lard et œuf au plat

CHF 26.00

## **Vegetarische Gerichte**

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

mit Rote-Bete-Creme, Haselnüsse und Orangenfilet

Homemade potato gnocchi with beetroot cream, hazelnuts and orange filet  
Gnocchi de pommes de terre fait maison avec crème de betterave, noisettes et filets d'oranges

CHF 29.00

### **Curry-Risotto**

mit gebratenen Champignons, Zitrusfrüchten, Parmesan

Curry risotto with fried mushrooms, citrus fruits, parmesan cheese  
Risotto au curry avec champignons sauté, agrumes, fromage de parmesan

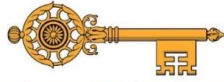
CHF 26.00

### **Hausgemachte Rösti**

mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei

Homemade hash brown baked with raclette cheese and fried egg  
Roesti maison cuit au four avec du fromage raclette et œuf au plat

CHF 25.00



## Hauptgänge

### Zart gegartes Lammnierstück

Pistazienkruste, Jus, Safran-Feigen-Risotto und Sprossen von Espro

Lamb lion with pistachio crust, jus, saffron fig risotto and sprouts from Espro

Filet d'agneau avec croûte de pistache, jus, risotto aux figues et safran avec pousses d'Espro

CHF 40.00

### Gebratenes Rindsentrecôte

mit Chili-Limettenbutter, Berner Frites, Wintergemüsebukett

Roasted entrecote of beef with lime-chili butter, Bernese fries, winter vegetables

Entrecôte de bœuf sauté avec beurre de chili et citron vert, frites bernoise, bouquet des légumes d'hiver

CHF 42.00

### Hacktätschli vom Aaretaler Duroc Schwein

mit Kürbis-Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Meat balls of the Aaretal Duroc pork with mashed potato and pumpkin and seasonal vegetables

Boulettes de porc Aaretaler Duroc avec purée de pomme de terre à la citrouille et des légumes de saison

CHF 36.00

### Coq au Vin im Weisswein geschmort

dazu Orangenreis und Dörrbohnen

Coq au Vin braised in white wine with orange rice and dried beans

Coq au vin braisé au vin blanc avec riz orange et haricots sèches

CHF 34.00

## Beilagen / side dishes / garnitures

Berner Frites / Petersilien-Kartoffelpüree / Kürbis-Kartoffelpüree / Safran-Feigen-Risotto / Rösti /  
Kartoffelgratin / Schwarzem Vollkornreis / Orangen-Reis

Bernese fries / mashed potato with parsley / mashed potato with pumpkin / Risotto with saffron and fig/  
hash browns / potato gratin / wholegrain black rice / rice with orange

Frites bernoises / Purée de pommes de terre au persil / purée de pommes de terre au citrouille / Risotto au  
safran et figues / Rösti / riz noire complet / riz à l'orange

### 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