

Vorspeisen

Hausgemachtes Pitabrot mit dreierlei Aufstrichen, Rote Linsen,
Bärlauch-Frischkäse und Tomaten

Homemade Pita bread (red lentils, wild garlic with creamcheese, tomato)
Pain pita fait maison (lentilles rouge, fromage frais à l'ail sauvage, tomates)

CHF 12.00



Randen-Carpaccio mit Parmesan-Pistaziencrunch

Beetroot carpaccio with parmesan and pistachio crunch
Carpaccio de betterave rouge avec croustillant au parmesan et aux pistaches

CHF 11.00



Rindstatar mit Toast und Butter

Beefsteak Tatar with toast and butter
Tartare de boeuf avec toast et beurre

Klein CHF 24.00/ Gross CHF 30.00

Hausgemachte Suppen

Tomatensuppe mit einem Mozzarella-Basilikum Raviolo

Tomato soup with a mozzarella-basil raviolo
Soupe de tomates avec un raviolo à la mozzarella et au basilic

CHF 10.00



Kichererbsensuppe mit Speck und Sauerrahm-Randencreme

Chickpea soup with bacon and beetroot-sourcream
Soup de pois chiches au lard et crème fraîche à la betterave rouge

CHF 10.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Salate

Grüner Salat mit Ei, Kernen und Hausdressing

Green salad with eggs and roasted seeds
Salade verte aux oeufs et graines

CHF 8.00



Gemischter Salat mit Ei, Croutons und Hausdressing

Mixed salad with eggs and croutons
Salade mêlée aux oeufs et croûtons

CHF 9.00



Schlüssel Salat mit Blattsalat, lauwarmer Burrata, Avocado,
Tomaten, Basilikum und Hausdressing

Schlüssel – Salad with burrata, avocado, tomatoes and basil
Salade "Schlüssel" avec burrata, avocado, tomates et basilic

CHF 16.00



Frühlingsalat mit Jungblattspinat, Knusper-Ei, Radieschen
und Senf-Honig-Dressing

Spring salad with baby spinach, crunchy egg, radish
and honey – mustard dressing
Salade de printemps avec jeunes épinards, oeuf croustillant, radis
et un dressing aux miel et à la moutarde

CHF 12.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Klassiker

Schlüssel Cordon-bleu mit Landrauchschinken und Fonduekäse
von der Chäshütte, dazu Frühlingsgemüse

Schlüssel Cordon-Bleu with smoked ham, fondue cheese
and seasonal vegetables
Cordon-bleu schlüssel Style avec jambon fumé, fromage fondue
et légumes de saison

CHF 38.00

Echtes Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

Wiener Schnitzel with cranberries and lemon
Escalope Viennoise avec canneberges et citron

CHF 42.00



Kalbslebern mit Kräuterjus, Croutons und Frühlingsgemüse

Calf's liver with herbs jus, croutons and seasonal vegetables
Foie de veau avec jus d'herbes, croûtons et légumes de saison

CHF 36.00



Suure Mocke mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons

Braised beef with bacon, silver onions and mushrooms
Rôti de boeuf braisé avec lard, oignons perlées et champignons

CHF 39.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Berner Rösti mit Speck, Raclettekäse, Spiegelei und Zwiebeln

Hash browns with bacon, raclette-cheese, fried egg and onions
Roestis Bernois avec lard, fromage à la raclette, oeuf au plat et oignons

CHF 29.00



Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken, Salbei, Jus und Frühlingsgemüse

Pork Saltimbocca with cured ham, sage, jus and seasonal vegetables
Saltimbocca de porc avec chambon fumée, sauge, jus et légumes de saison

CHF 38.00



Bio Rindsfilet im Crêpemantel mit Haselnuss-Parmesanfüllung

Fillet of beef wrapped in crêpe filled with parmesan cheese and hazelnuts
Filet de boeuf bio en manteau de crêpe farci au parmesan et aux noisettes

CHF 46.00

Pouletroulade gefüllt mit Kräutern und Mandeln mit Zitronensauce

Chicken roulade stuffed with herbs and almonds with lemon sauce
Roulade de poulet farci aux herbes et amandes avec sauce au citron

CHF 36.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Aus dem Wasser

Hausgemachte Zanderknusperli
mit Tartarsauce und Zitrone

Homemade fried Pike-Perch with tartar sauce and lemon
Filets de sandre frits fait maison à la sauce tartare et citron

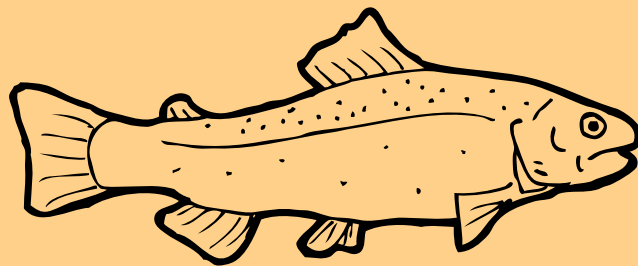
CHF 31.00



Spiezer Weisweinrisotto
mit grünen Spargeln, Bärlauchöl, Rauchlachs und Parmesan

Spiezer white wine risotto
with green asparagus, wild garlic oil, smoked salmon and parmesan cheese
Risotto au vin blanc de Spiez
avec asperges vertes, huile d'ail sauvage, saumon fumé et parmesan

CHF 32.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spargeln und Ricotta
dazu Zitronenbutter

Homemade ravioli stuffed with asparagus and ricotta with lemon butter
Raviolis fait maison farci aux asperges et à la ricotta au beurre de citron

CHF 30.00



Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Cherry Tomaten, Oliven , Bärlauchcreme und Frischkäse

Homemade potato gnocchi,
with cherry tomatoes, olives, wild garlic cream and cream cheese
Gnocchi de pommes de terre fait maison
avec tomates cerises, olives, crème d'ail sauvage au fromage frais

CHF 29.00



Röstihamburger mit Fetakäse, Apfel, Zwiebeln und Tomaten

Rösti hamburger with feta cheese, apple, onions and tomatoes
Hamburger de rösti avec feta, pomme, oignons et tomates

CHF 26.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Beilagen

Safranrisotto + CHF 2.00

Saffron risotto +CHF 2.00

Risotto au safran +CHF 2.00

Spargelrisotto

Asparagus risotto

Risotto aux asperges

Weissweinrisotto

White wine risotto

Risotto au vin blanc

Berner Frites

Bernese fries

Frites bernoises

Hausgemachte Rösti

Homemade hash browns

Roesti fait maison

Kartoffelstock Natur

Mashed potatoes

Purée de pommes de terre

Bärlauch-Kartoffelstock

Wild garlic mashed potatoes

Purée de pommes de terre à l'ail sauvage

Hausgemachte Pasta + CHF 2.00

Homemade pasta + CHF 2.00

Pâtes fait maison + CHF 2.00

Frühlingsgemüse

Seasonal vegetables

Légumes de saison

Spargeln +CHF 2.00

Asparagus +CHF 2.00

Asperges +CHF 2.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Desserts



Unsere Eissorten

Ice cream / Glaces

Karamell | Caramel

Schokolade | Chocolate | Chocolat

Vanille | Vanilla | Vanille

Zwetschgen | Plum | Prune

Kaffee | Coffee | Café

Kaffee-Nuss | Coffee-Nut | Café-Noix

Zitrone | Lemon | Citron

Erdbeeren | Strawberry | Fraises

Himbeeren | Raspberry | Framboise

Stracciatella

CHF 4.00 pro Kugel

Dessertgläsli

Gerne berätet Sie unser
Servicepersonal

Please aks our service staff

Veuillez demander notre
personnel de service

CHF 4.50/CHF 6.50



Schlüssel Eiskaffee

mit Kaffee-Nussglace, Baileys und Rahm

Iced Coffee Schlüssel Style with coffee-nut ice cream,
Baileys and cream

Café glacé à la Schlüssel avec glace au café-noix,
Baileys et crème

CHF 11.00

Schokoladen-Ei gefüllt mit hausgemachtem
weissem Schokoladenmousse

Chocolate egg filled with homemade white chocolate
mousse

Œuf au chocolat fourré de mousse au chocolat blanc
fait maison

CHF 12.00

Rhabarber-Tiramisu mit Lotusbiskuit

Rhubarb tiramisu with lotus biscuit
Tiramisu à la rhubarbe et biscuit lotus

CHF 11.00

Frappé je nach Wunsch

Frappe as desired
Frappé à votre choix

CHF 8.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.