

Vorspeisen

Hausgemachtes Pitabrot mit dreierlei Aufstrichen,
Radieschen-Frischkäse, rote Linsen und Tomaten

Homemade Pita bread (red lentils, radish creamcheese, tomato)
Pain pita fait maison (lentilles rouge, fromage frais avec radis, tomates)

CHF 13.00



Aperoplättli für 2 Personen
mit Trockenfleisch, Randenwurst und Hobelkäse

Apero plate for 2 persons with dried meat, beetroot sausage and "Hobel" cheese
Assiette apéritif pour 2 personnes
avec viande séchée, saucisse à la betterave rouge et fromage à rebibes

CHF 24.00



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

Rauchlachs-Carpaccio mit Meerrettichschaum, Zwiebeln,
Parmesan, Avocado

Smoked salmon carpaccio with horseradish foam, onions,
parmesan, avocado
Carpaccio de saumon fumé aux mousse de raifort, oignons,
parmesan, avocat

Klein CHF 20.00/ Gross CHF 26.00



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 9.00



Gemischter Salat mit Ei, Croutons und Hausdressing

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

CHF 10.00



Schlüssel Salat mit Blattsalat, Kirschtomaten, Kräutern, Gurken, Sprossen und knusprigem Fetakäse

Schlüssel-Salat with cherry tomatoes, herbs, cucumber, sprouts
and crispy feta cheese
Salade "Schlüssel" aux tomates cerises, fines herbes, concombre,
pousses et feta croustillante

CHF 14.00



Siedfleischsalat mit gemischten Salaten, Ei, Zwiebeln

Boiled beef salad with mixed salad, eggs and onions
Salade de viande bouilli avec salade mêlée, œufs et oignons

Klein CHF 16.00/ Gross CHF 23.00



Hausgemachte Suppen

Gurken-Sauerrahm-Kaltschale mit Rauchlachs und Dill

Cold cucumber and sour cream soup with smoked salmon and dill
Soupe froide au concombre et à la crème fraîche au saumon fumé et aneth

CHF 13.00



Avocado-Minzen-Kaltschale mit Brotchips

Cold avocado mint soup with bread chips
Soupe froide à l'avocat et à la menthe avec chips de pain

CHF 10.00



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



Hausgemachte Nudeln mit Tintenfisch und Tomaten-Kräutersud

Homemade pasta with octopus and tomato-herb broth
Pâtes faites maison au poulp et bouillon de tomates et d'herbes

CHF 32.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Klassiker

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

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

CHF 39.00

Echtes Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

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

CHF 42.00



Kalbslebern mit Portweinjus, Kräuter und Sommergemüse

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

CHF 37.00



Schlüssel-Rösti mit Speck und Tomaten
überbacken mit Raclettekäse

Home made hash browns with bacon & tomatoes topped with raclette cheese
Roesti fait maison au lard et tomates, gratinées au fromage à raclette

CHF 29.00



Rindsgulasch mit hausgemachtem Knoblauchbrot

Goulash with home made garlic bread
Goulasch de boeuf avec pain à l'ail fait maison

CHF 39.00

Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Hausgemacht/Home made/ Fait maison

Salatbowle mit Blattsalaten, Ei, Radieschen, Tomaten, Karotten,
Waldbeeren und marinierten Pouletspiessli

Salad bowl with lettuce, eggs, radish, tomatoes, carrots, berries
and marinated chicken skewers

Salade bowl avec salades vertes, œufs, radis, tomates, carottes, baies des
bois et brochettes de poulet marinées

CHF 24.00



Niedergegartes Roastbeef mit Tartarsauce, Ei, Zwiebeln, Kapern

Low-cooked roast beef with tartar sauce, eggs, onions, capers

Roastbeef cuit à basse température avec sauce tartare, œufs, oignons,
câpres

Klein CHF 32.00/ Gross CHF 36.00



Niedergegartes Vitello Tonnato mit Ei, Zwiebeln, Kapern

Low-cooked Vitello Tonnato with eggs, onions, capers

Vitello Tonnato cuit à basse température avec
œufs, oignons, câpres

Klein CHF 31.00/ Gross CHF 35.00



Grilliertes Kalbskotelett Royal am Knochen mit Chimmi Churri

Grilled veal chop royal on the bone with chimmi churri

Côtelette de veau grillée Royal à l'os avec chimmi churri

CHF 44.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatencreme, Kresse,
Sauerrahm, Oliven und Radieschen

Homemade potato gnocchi with tomato cream, cress, sour cream,
olives and radishes

Gnocchi de pommes de terre fait maison avec crème de tomates, cresson,
crème fraîche, olives et radis

CHF 29.00



Hausgemachte Süsskartoffelgnocchi mit
Basilikumpesto und Ratatouille

Homemade sweet potato gnocchi with basil pesto and ratatouille
Gnocchi de patates douces fait maison avec pesto de basilic et ratatouille

CHF 32.00



Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone mit
Salbeibutter und Erdbeeren

Homemade ravioli filled with ricotta and lemon
with sage butter and strawberries

Raviolis fait maison farci avec ricotta et citron
au beurre de sauge et aux fraises

CHF 34.00



Heidelbeeren-Risotto mit Cherry-Tomaten, Parmesan und
Basilikum

Blueberry risotto with cherry tomatoes, parmesan and basil
Risotto aux myrtilles avec tomates cerises, parmesan et basilic

CHF 30.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Beilagen

Süskartoffelschnitze

Sweet potatoes wedges

Quartiers de pommes de terre douce

Rotweinsrisotto

Red wine risotto

Risotto aux vin rouge

Weissweinsrisotto

White wine risotto

Risotto au vin blanc

Pommes Frites

French fries

Frites

Hausgemachte Rösti

Homemade hash browns

Roesti fait maison

Hausgemachte Pasta + CHF 2.00

Homemade pasta + CHF 2.00

Pâtes fait maison + CHF 2.00

Sommergemüse

Seasonal vegetables

Légumes de saison

Knoblauchbrot

Garlic bread

Pain à l'ail

Trockenreis

Rice

Riz

Fitnesssteller (Diverse Salate)

Fitness plate (mixed salads)

Assiette Fitness (Salades mêlées)

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 chantilly

CHF 12.00

Coupe Dänemark mit Vanilleeis,
Schokoladensauce und Mandeln

Coupe Denmark with vanilla ice cream,
chocolate sauce and almonds
Coupe Danemark avec glace à la vanille,
sauce chocolat et amandes

CHF 11.00

Coupe Romanoff mit Erdbeeren, Vanilleeis und
Rahm

Coupe Romanoff with strawberries,
vanilla ice cream and wipped cream
Coupe Romanoff aux fraises,
glace à la vanille et crème chantilly

CHF 13.00

Himbeeren Tiramisù mit Lotuskeksen

Raspberry tiramisù with lotus biscuit
Tiramisù au framboise et biscuit lotus

CHF 12.00

Oreo-Creme mit frischen Erdbeeren

Oreo-Cream with fresh strawberries
Cream d'Oreo aux fraises frais

CHF 9.00

Frappé je nach Wunsch

Frappe as desired
Frappé à votre choix

CHF 8.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.