

Vorspeisen

Hausgemachtes Pitabrot mit dreierlei Aufstrichen,
Kürbis, Randen und Oliven

Homemade Pita bread (pumpkin, beetroot and olives)
Pain pita fait maison (Citrouille, Betterave rouge et olive)

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 apéritiv pour 2 personnes
avec viande séchée, saucisse à la betterave rouge et fromage à rebibes

CHF 24.00



Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Kräuter

Home made garlic bread with herbs
Pain à l'ail fait maison avec herbes

CHF 9.00

Rindstatar mit Toast und Butter

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

Klein CHF 26.00/ Gross CHF 30.00

Avocado gefüllt mit Rauchlachs, Ei,
Parmesan und Granatapfel-Essig

Avocado stuffed with smoked salmon, egg,
parmesan and pomegranate vinegar
Avocat farci de saumon fumé, oeuf, parmesan et vinaigre de grenadine

CHF 16.00



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



Nüsslissalat mit Ei, Croutons, Speck und Hausdressing

Lamb's lettuce with egg, croutons, bacon and home made dressing
Salade doucette avec oeuf, croûtons, lard
et sauce salade fait maison

CHF 16.00



ohne Speck/ without bacon/ sans lard

CHF 14.00



Waldsalat mit Nüsslissalat, Nüssen, Feigen, Pilzen und Hausdressing

Forest salad with lamb's lettuce, nuts, fig, mushrooms and
home made dressing
Salade de bois avec doucette noix, figue, champignons et
sauce salade fait maison

CHF 16.00



Hausgemachte Suppen

Marronisuppe mit Orangenfilets

Chestnuts soup with orange fillets
Soupe de marrons avec filet d'orange

CHF 10.00



Orientalische Kürbissuppe mit Knoblauch-Stangenbrot und
Kürbiskernen

Pumkin soup oriental style with garlic bread and pumkin seeds
Soupe citrouille oriental avec pain d'ail et pépins de citrouille

CHF 12.00



Aus dem Wasser

Hausgemachte Zanderknusperli
mit Tartarsauce und Zitrone

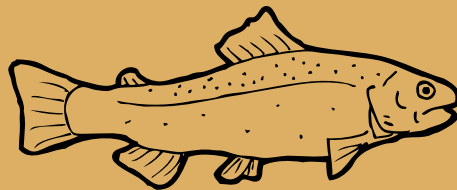
Homemade fried Pike-Perch with tartar sauce and lemon
Filets de sandre frits fait maison à la sauce tartare et citron

CHF 32.00

Hausgemachte Nudeln mit Rauchlachs-Streifen und Pilzsauce

Homemade pasta with smoked salmon and mushrooms sauce
Pâtes faites maison au saumon fumée et sauce au champignons

CHF 36.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Klassiker

Schlüssel Cordon bleu mit Landrauchschinken und Fonduekäse von der Chäshütte dazu Herbstgemüse

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

CHF 40.00

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 Herbstgemüse

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

CHF 38.00



Schlüssel-Rösti mit Speck, Tomaten, Spiegelei
überbacken mit Raclettekäse

Home made hash brown with bacon, tomatoes, fried egg topped with raclette cheese
Roesti fait maison au lard, tomates, oeuf au plat gratinées au fromage à raclette

CHF 31.00



Suure Mocke mit Federkohl

Suure Mocke (braised beef) with kale
Suure mocke (boeuf braisé) avec chou frisé

CHF 40.00

Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Unser Wild stammt aus Österreich/EU
Our venison comes from Austria / EU
Notre gibier provient d'Autriche /EU

Rehpfeffer Jäger Art mit Speck, Champignons,
Silberzwiebeln und Croutons

Jugged venison hunter style with bacon, mushrooms, onions pearls, croutons
Civet de chevreuil chasseur avec lard, champignons,
ognions argentés et croûtons

CHF 41.00



Hirschpfeffer Jäger Art mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln
und Croutons

Jugged deer hunter style with bacon, mushrooms, onions pearls, croutons
Civet de cerf chasseur avec lard, champignons,
ognions argentés et croûtons

CHF 45.00



Rehgeschnetzeltes an Cognacsauce

Sliced venison with cognac sauce
Emincé de chevreuil avec sauce au cognac

CHF 42.00



Rehschnitzel mit Eierschwämmesauce

Vension escalope with mushrooms
Escalope de chevreuil avec sauce au chantarelles

CHF 44.00



Hirschentrecôte mit hausgemachtem Café de Paris

Vension entrecôte with home made cafe de paris
Entrecôte de cerf avec café de paris fait maison

CHF 49.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Herbstteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Birne,
Spätzli und Pilzsauce

Autumn plate with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple, pear,
spätzli (Dumplings) and mushrooms sauce

Assiette d'automne avec chou rouge, chou de Bruxelles, marrons,
pomme, poire, spaetzli et sauce au champignons

CHF 30.00



Kürbis-Kartoffelrösti mit Fonduekäse überbacken und mit Spiegelei

Pumkin-Potato hash brown gratinated with fondue cheese and with fried egg

Citrouille et pommes de terre roesti gratiné avec fromage au fondue et oeuf sur plat

CHF 29.00



Preiselbeeren Risotto mit Rosenkohl und Parmesan

Cranberrys risotto with Brussels sprouts and parmesan

Risotto avec airelles avec chou de Bruxelles et parmesan

CHF 28.00



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Safran-Pastinakencreme,
Spinat und Pinienkernen

Home made potato gnocchi with saffron-parsnip cream, Spinach and pine
nuts

Gnocchi de pommes de terre fait maison avec crème au safran et panais ,
épinard et pignons

CHF 30.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Beilagen

side dishes/ suppléments

Spätzli
Dumplings
Spaetzli

Hausgemachte Pasta + CHF 2.00
Homemade pasta + CHF 2.00
Pâtes fait maison + CHF 2.00

Tomatenspätzli
Tomato dumplings
Spaetzli au tomates

Herbstgemüse
Seasonal vegetables
Légumes de saison

Weissweinsrisotto
White wine risotto
Risotto au vin blanc

Rotkraut
Red cabbage
Chou rouge

Pommes Frites
French fries
Frites

Rosenkohl
Brussels sprouts
Chou de Bruxelles

Hausgemachte Rösti
Homemade hash browns
Roesti fait maison

Kartoffelstampf
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre

Wild Beilagen

Ventions side dish

Gibier suppléments

Unser Wild wird mit Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Apfel und Birne serviert, Beilage nach Wahl

Our venison is served with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple and pear, side dish of your choice

Notre gibier est servi avec du chou rouge, des choux de Bruxelles, marrons, pomme et poire, accompagnement au choix

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

gross CHF 12.00/klein CHF 10.00

Aprikosenküchlein mit Lotuscreme

Apricot cake with lotus cream

Gâteaux aux abricots avec crème de lotus

CHF 10.00

Coupe Nesselrode

Vermicelle, Meringue, Rahm und eine Kugel Eis nach Wahl

Coupe nesselrode with vermicelle, meringue, whipped cream and one ice cream of your choice

Coupe Nesselrode avec vermicelle, meringue, chantilly et une boule de glace au choix

gross CHF 14.00 /klein CHF 12.00

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelle with meringue and cream

Vermicelle avec meringue et chantilly

gross CHF 13.00/ klein CHF 10.00

Lauwarme Birne mit Schokoladencreme und Rahm

Warm pear with chocolate cream and whipped cream

Poire tiede avec crème auc chocolate et chantilly

CHF 11.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.