

Vorspeisen

Hausgemachtes Pitabrot belegt mit Tomaten, Pilzen und Käse

Homemade Pita bread topped with tomato, mushrooms and cheese
Pain pita fait maison garni de tomate, champignons et fromage

CHF 12.00



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 einem Salsadip

Home made garlic bread with salsa dip
Pain à l'ail fait maison avec dip de salsa

CHF 9.00



Rindstatar mit Toast und Butter

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

Vorspeise CHF 26.00/ Hauptgang CHF 30.00

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



Nüsslisalat 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



Schlüsselsalat mit Blattsalat, Avocado, gefüllten Champignons, Ziegenkäse und Hausdressing

Schlüssel salad with lettuce, avocado, stuffed mushrooms,
goat cheese and home made dressing
Salade "Schlüssel" avec laitue, avocat, champignons farcis,
fromage de chèvre et sauce salade fait maison

CHF 13.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Hausgemachte Suppen

Zweifarbige Paprikasuppe mit Kokosnussschaum

Two-coloured pepper soup with coconut foam
Soupe de poivrons bicolore avec mousse de noix de coco

CHF 10.00



Blumenkohlsuppe mit Safran, Eierschwämmli und geröstetem Blumenkohl

Cauliflower soup with saffron, mushrooms and roasted cauliflower
Soupe de chou-fleur au safran, chanterelles et chou-fleur grillé

CHF 12.00



Erbsensuppe mit Gnagi und Speck

Pea soup with pork knuckle and bacon
Soupe de pois au jarret de porc et au lard

CHF 14.00



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 35.00

Honiglachstranche auf Erbsencreme mit Pastinaken

Honey salmon tranche on pea cream with parsnips
Tranches de saumon au miel sur crème de petits pois et panais

CHF 38.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Klassiker

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

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 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 Wintergemüse

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

CHF 39.00



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 Jäger Art mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln

Suure Mocke (braised beef) hunter style with bacon, mushrooms, silver onions
Suure mocke (boeuf braisé) façon chasseur avec lard, champignons, oignons
argentés

CHF 41.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Szegedin goulash with sauerkraut
Goulache de Szeged avec choucroute

CHF 38.00



Pouletroulade gefüllt mit Pilzen und Lebkuchengewürz

Chicken roulade stuffed with mushrooms and gingerbread spice
Roulade de poulet farcie aux champignons et aux épices de pain d'épice

CHF 36.00

Kalbsragoût mit Safransauce und grünen Bohnen

Veal stew with saffron sauce and green beans
Ragoût de veau, sauce au safran et haricots verts

CHF 41.00



Winter Cordon bleu mit geräuchertem Raclettekäse und Speck, dazu Wintergemüse

Winter cordon bleu with smoked raclette cheese and bacon,
served with seasonal vegetables

Cordon bleu d'hiver avec fromage à raclette fumé et lard,
accompagné de légumes de saison

CHF 41.00

Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Rosmarin-Risotto mit grilliertem Kürbis und Mascarpone

Rosemary risotto with grilled pumpkin and mascarpone cheese
Risotto au romarin avec citrouille grillée et mascarpone

CHF 29.00



Hausgemachte Kohlroulade gefüllt mit Gemüse und Reis, geschmort in Tomatensauce

Homemade cabbage roll stuffed with vegetables and rice,
braised in tomato sauce

Roulade de chou fait maison farcie de légumes et de riz,
braisée à la sauce tomate

CHF 28.00



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Gemüsegulasch, Parmesan und Feigen

Homemade potato gnocchi with vegetable goulash, parmesan and figs
Gnocchi de pommes de terre fait maison avec goulasch de légumes,
parmesan et figues

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

Rotweinrisotto
Red wine risotto
Risotto au vin rouge

Wintergemüse
Seasonal vegetables
Légumes de saison

Weissweinrisotto
White wine risotto
Risotto au vin blanc

Rotkraut
Red cabbage
Chou rouge

Safranrisotto
Saffron risotto
Risotto au safran

Petersilienkartoffeln
Parsley potatoes
Pommes de terre au persil

Pommes Frites
French fries
Frites

Violetter Kartoffelstock
Purple mashed potatoes
Purée de pommes de terre violette

Hausgemachte Rösti
Homemade hash browns
Roesti fait maison

Süsskartoffelchips
Sweet Potato Chips
Chips de patates douces

Eine Beilage ist im Preis inkludiert.
Für jede weitere Beilage verrechnen wir CHF 7.00.

One side dish is included in the price.
For each additional side dish we charge CHF 7.00.

Un supplément est inclus dans le prix.
Pour chaque supplément supplémentaire, nous facturons CHF 7.00.

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

Himbeeren | Raspberry | Framboise

Stracciatella

CHF 5.00 pro Kugel

Dessertgläsli

Gerne berätet Sie unser
Servicepersonal

Please ask 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

Schlüssel Berlinervariation mit Erdbeerkonfi, Schokoladencrème und Karamellcrème

Schlüssel Berliner doughnuts variation
with strawberry jam, chocolate cream and caramel cream
Variation de Boule de Berlin "Schlüssel"
avec confiture de fraises, crème au chocolat et crème au
caramel

CHF 11.00

Apfeltarte mit caramelisierten Nüssen und einer Kugel Vanilleglace

Apple tart with caramelised nuts
and a scoop of vanilla ice cream
Tarte aux pommes avec noix caramélisées
et une boule de glace à la vanille

CHF 12.00

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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.