

# Vorspeisen

Hausgemachtes Pitabrot mit Kürbiscrème  
Marroni- und Randencreme

Homemade Pita bread with pumpkin, beetroot and chestnut cream  
Pain pita fait maison avec crème de citrouille, betterave rouge et marrons

CHF 16.00

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 26.00



Wildpastete  
mit hausgemachtem Nussbrot und Preiselbeer-Kompott

Cold venison pie with home made nut bread  
and cranberries compote  
Pâte de gibier avec pain aux noix fait maison et  
compote de canneberges

CHF 18.00

Rindstatar mit Toast und Butter

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

Vorspeise CHF 29.00/ Hauptgang CHF 34.00

Laktosefrei



Vegetarisch



Glutenfrei



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Salate

## Grüner Salat mit Ei, Kernen und Hausdressing

Green salad with eggs and 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 11.00



## 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

Klein CHF 15.00 / Gross CHF 17.00

## Waldsalat mit Nüsslersalat, gebratene Pilze und Feigen an Hausdressing

Forest salad with lamb's lettuce, roastet mushrooms,  
fig and home made dressing  
Salade du forêt avec salade ducette, champignons sautées  
figue et sauce salade fait maison

CHF 16.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Hausgemachte Suppen

Pilzsuppe mit Pistaziencracker

Mushroom soup with pistachio cracker  
Soupe de champignons avec cracker aux pistaches

CHF 14.00



Hausgemachte Kürbis-Ingwersuppe

Home made pumpkin ginger soup  
Soupe citrouille et gingembre fait maison

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 38.00



Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Klassiker

Schlüssel Cordon bleu mit Landrauchschinken  
und Fonduekäse dazu Herbstgemüse

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 42.00

Echtes Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

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

CHF 44.00



Kalbslebern mit Kräuterjus und Herbstgemüse

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

CHF 40.00



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 37.00



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 43.00



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 41.00



Rehschnitzel an Whiskeysauce und Eierschwämme

Escalope of venison with whiskey sauce and mushrooms  
Escalope de chevreuil avec sauce au whiskey et chanterelles

CHF 44.00



Hirschentrecôte mit Champignonbutter überbacken

Venison entrecôte gratined with mushrooms butter  
Entrecôte de cerf gratiné avec beurre de champignons

CHF 46.00

Unsere Wildspeisen werden mit den  
klassischen Beilagen serviert plus eine  
Beilage nach Wahl

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,  
spaetzli (Dumplings) and mushrooms sauce

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

CHF 36.00



Hausgemachter Kürbiskuchen mit Ingwer-Sauerrahm

Home made pumpkin pie with ginger sour cream

Tarte à la citrouille fait maison avec creme fraise aux gingembre

CHF 28.00



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Randencreme  
Rosenkohl und Pilze

Home made potato gnocchi with beetroot cream, Brussels sprouts  
and mushrooms

Gnocchi de pommes de terre fait maison avec crème betterave,  
chouc de Bruxelles et champignons

CHF 34.00



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Beilagen

## side dishes / suppléments

Spätzli  
Dumplings  
Spaetzli

Nudeln mit Petersilie  
Pasta with parsley  
Nouilles au persil



Rotweirisotto  
Red wine risotto  
Risotto au vin rouge



Herbstgemüse  
Seasonal vegetables  
Légumes de saison



Golden frites  
French fries  
Frites



Rotkraut  
Red cabbage  
Chou rouge



Hausgemachte Rösti  
Homemade hash browns  
Roesti fait maison



Rosenkohl  
Brussels sprouts  
Chou de Bruxelles



Zitronenreis  
Lemon rice  
Riz au citron



Zusätzliche Beilage kostet CHF 7.00

## Wild Beilagen

### Vensions 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, Brus  
sels 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

Joghurt-Waldbeeren

Yoghurt Forest Berries

Yaourt aux baies des bois

Stracciatella

CHF 4.00 pro Kugel

## Dessertgläsli

Gerne berätet Sie unser  
Servicepersonal

Please aks our service staff

Veillez 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 13.00

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 14.00/klein CHF 11.00

## Coupe Nesselrode

Vermicelles Meringue, Rahm  
und eine Kugel Eis nach Wahl

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

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

gross CHF 15.00 / klein CHF 13.00

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and cream

Vermicelles avec meringue et chantilly

gross CHF 13.00/ klein CHF 10.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.