




Liebe Gäste

Schön, sind Sie bei uns. Nice to have you with us. Vous êtes bien chez nous.

Vegetarische 
Laktosefrei 
Glutenfrei 

Für weitere Informationen fragen Sie unser Servicepersonal

Unsere Preise sind inkl. MwSt

For further information please ask our service staff

Our prices are incl. VAT

Pour plus d'informations, contactez le personnel de service

Nos prix incluent la TVA

Salate

Grüner Salat mit Ei, Kernen und Hausdressing

Green salad with eggs and seeds

Salade verte aux oeufs et graines



CHF 10.00

Gemischter Salat mit Ei, Croutons, Sprossen und Hausdressing

Mixed salad with eggs, croutons and sprouts

Salade mêlée aux oeufs, croûtons et pousses

CHF 13.00

Schlüssel-Salat



mit Blattsalat an Apfelessig, Rüepli,
Ei und paniertes Pilzkugel

Lettuce salad "Schlüssel" with apple cider vinegar, carottes, egg
and breaded mushroom ball

Salade "Schlüssel" avec laitue à feuilles, vinaigre de pommes,
carottes, oeuf et boule de champignons panée

CHF 16.00


Vorspeisen

Hausgemachtes Pitabrot mit Avocadocreme
Humus und Kürbiscreme

Homemade Pita bread with avocado, humus and pumpkin cream
Pain pita fait maison avec crème de avocat , humus et citrouille

CHF 16.00

Aperoplättli für 2 Personen
mit Randenwurst, Hobelfleisch und Hobelkäse

Apero plate for 2 persons with beetroot sausage, sliced meat
and sliced cheese
Assiette apéritif pour 2 personnes
avec saucisse à la betterave rouge, viande hachée et fromage à rebiber 

CHF 26.00

Rauchlachsroulade mit Frischkäse
auf Randen-Selleriesalat mit hausgemachtem Brioche

Smoked salmon roulade with cream cheese with beetroot and celeri salad
with homemade brioche bread
Roulade de saumon fumée avec fromage frais
sur salade betteraves et céleri avec brioche fait maison

CHF 19.00

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

Hausgemachte Suppen

Pastinakensuppe mit Safranschaum

Parsnip soup with saffron foam



Soupe de panais avec mousse de safran

CHF 13.00

Hausgemachte Kürbis-Orangensuppe

Home made pumpkin orange soup



Soupe citrouille et orange fait maison

CHF 12.00

Klassiker

Schlüssel Cordon bleu vom Schwein mit Landrauchschinken und Fonduekäse dazu Wintergemüse und Golden Frites

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

CHF 42.00

Echtes Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und Golden Frites

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



CHF 44.00

Kalbslebergeschnetzeltes an Portwein-Kräuterjus, Rotweirisotto, und Wintergemüse

Calf's liver with portwine and herbs jus, red wine risotto and seasonal vegetables
Foie de veau avec jus de herbes et vin de Porto, risotto au vin rouge et légumes de saison



CHF 40.00

Schlüssel-Rösti mit Speck, Spiegelei überbacken mit Raclettekäse

Home made hash browns with bacon, fried egg topped with raclette cheese
Rösti fait maison au lard, œuf au plat gratinées au fromage à raclette



CHF 37.00

Suure Mocke (Rindsschmorbraten)
mit Jus, Rotkraut, Speck, Champignons, Silberzwiebeln und
Kartoffelstampf

Suure Mocke (braised beef)
with jus, red cabbage, bacon, mushrooms, silver onions and mashed potatoes
Suure Mocke (rôti de bœuf braisé)
avec jus, chou rouge, lard, champignons, oignons argentés et purée de
pommes de terre

CHF 40.00



Fondue

Fondue von Chäshütte 220 g pro Person
Kartoffeln, Essiggemüse, Brot und einem Schnaps nach Wahl

Fondue from Chäshütte 220 g per person
Potatoes, pickled vegetables, bread and a schnapps of your choice
Fondue de Chäshütte 220 g par personne
Pommes de terre, légumes au vinaigre, pain et une eau-de-vie au choix

CHF 30.00



Hauptgänge

Hörnli mit Ghackets und Apfelmus



Macaroni with a minced meat sauce served with apple sauce
Cornettes avec sauce à la viande hachée
et de la compote à la pomme

CHF 25.00

Schlüssel Käseschnitte mit Bauernschinken, Fonduekäse und Spiegelei

“Schlüssel” Cheese slice with farmers ham, fondue cheese
and fried egg
Quiche “Schlüssel” au fromage avec la jambon de campagne,
du fromage de fondue et un œuf au plat

CHF 26.00

Lauwarme Bauernhamme mit süssem Senf und Kartoffelsalat



Lukewarm farmer's ham with sweet mustard and potato salad
Jambon fermier tiède avec de la moutarde douce
et de la salade de pommes de terre

CHF 29.00

Blätterteig Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätzkugeln an Champignonsauce, Erbsen und Karotten

Puff pastry patties filled with veal meatballs with mushroom sauce,
peas and carrots
Pâtes feuilletées farcies de boulettes de viande de veau à la sauce
aux champignons, petits pois et carottes

CHF 26.00

Spaghetti an Tomatensauce
mit Mozzarella und frischem Basilikum



Spaghetti with tomato sauce, mozzarella and fresh basil
Spaghetti à la sauce tomate avec de la mozzarella et du basilic frais

CHF 23.00

Beilagen

side dishes/ suppléments

Spätzli
Dumplings
Spaetzli

Süsskartoffel-Türmchen
Sweet potato tower
Tourelles de patates douces



Zitronen-Kräuter-Risotto
Lemon and herbs risotto
Risotto au citron et herbes



Kartoffelstock
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre



Golden frites
French fries
Frites



Wintergemüse
Seasonal vegetables
Légumes de saison



Hausgemachte Rösti
Homemade hash browns
Roesti fait maison



Rotkraut
Red cabbage
Chou rouge



Polenta
Polenta
Polenta



Sauerkraut
Sauerkraut
Choucroute

Salzkartoffeln
Boiled potatoes
Pommes de terre bouillies

Dörrbohnen
Dried beans
Haricots secs

Zusätzliche Beilage kostet CHF 7.00

Gesselliges Vergnügen,
Munteres Gespräch
muss einem Festmahl die Würze geben
William Shakespeare