**Liebe Gäste**

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

**Vegetarisch**

**Laktosefrei**

**Glutenfrei**

**Für weitere Informationen fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden**
**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**

**All unsere Fleischgerichte sind mit Fleisch aus Schweizer Herkunft**
**All our meat dishes are made with meat of Swiss origin**
**Tous nous plats de viande sont préparés avec de la vinade d' origine suisse**

# Vorspeisen
# Starters
# Entrées

**Apéroplättli für 2 Personen**
Randenwurst, Rohschinken, Hobelkäse

**Aperitif platter 2 persons**
beetroot sausage, raw ham, sliced cheese
**Plateau apéritif pour 2 personnes**
saucisse de betterave, jambon cru, fromage à rebibes

**CHF 28.00**

**Hausgemachtes Pitabrot**
Erbsen-Minzen-Creme, Hüttenkäsecreme, Randen-Orangencreme

**Homemade pita bread**
pea and mint cream, cottage cheese cream, beetroot and orange cream
**Pain pita fait maison**
crème de petits pois à la menthe, crème de cottage cheese
crème de betteraves rouges à l'orange

**CHF 16.00**

**Thunfischtatar**
Sesamöl, Zitrone, Soja, Wasabi, Limettenmayo
Toast, Butter

**Tuna tartare**
sesame oil, lemon, soy, wasabi, lime mayo, toast, butter
**Tartare de thon**
huile de sésame, citron, soja, wasabi, mayo citron vert
toasts, beurre

**gross / large / grand CHF 30.00**
**klein / small / petit CHF 27.00**

**Rindscarpaccio**
Parmesan, Zitrone, Rucola, Olivenöl

**Beef carpaccio**
parmesan, lemon, rocket, olive oil
**Carpaccio de bœuf**
parmesan, citron, roquette, huile d'olive

**gross / large / grand CHF 36.00**
**klein / small / petit CHF 34.00**

**Rindstatar**
Toast, Butter

**Beef tartare**
toast, butter
**Tartare de bœuf**
toast, beurre

**gross / large / grand CHF 35.00**
**klein / small / petit CHF 31.00**

**Markknochen aus dem Ofen**
geröstetem Toastbrot, Fleur de Sel, Kräuter (15 Min.)

**Oven-baked marrow bone**
toasted bread, fleur de sel, herbs (15 min.)
**os à moelle au four**
pain grillé, fleur de sel, herbes (15 min.)

**CHF 18.00**

# Salate
# Salads
# Salades

**Grüner Salat**
Blattsalat, geröstete Kernen, Ei, Kresse, Hausdressing

**Green salad**
lettuce, roasted seeds, egg, cress, house dressing
**Salade verte**
salade verte, graines grillées, œuf, cresson, vinaigrette maison

**CHF 11.00**

**Gemischter Salat**
Croûtons, Ei, Rüebli, Radiesli, Hausdressing

**Mixed salad**
croutons, egg, carrots, radish, house dressing
**Salade mélangée**
croûtons, œuf, carottes, radis, vinaigrette maison

**CHF 13.00**

**Schlüssel-Salat**
Wassermelone, Gurken, Fetakäse, Honig, Pinienkerne

**Schlüssel salad**
watermelon, cucumber, feta cheese, honey, pine nuts
**Schlüssel salade**
pastèque, concombres, feta, miel, pignons de pin

**CHF 16.00**

**Salatbowl**
Blattsalat, Gurken, Cherry Tomaten
Radiesli,  Brunnkresse
hausgemachte Poulet-Kartoffelkugeln
im Cornflakesmantel

**Salad bowl**
lettuce, cucumber, cherry tomatoes
radish, watercress
homemade chicken potato balls in cornflakes
**Salade bowle**
salade verte, concombres, tomates cerises, radis
cresson de fontaine, salade maison
Boules de poulet et de pommes de terre
enrobées de cornflakes

**CHF 18.00**

# Hausgemachte Suppen
# Homemade soups
# Soupes maison

**Kalte Gurken-Avocadosuppe**
Limetten, Sauerrahm

**Cold cucumber-avocado soup**
lime, sour cream
**Soupe froide de concombre et d'avocat**
citron vert, crème aigre

**CHF 12.00**

**Kalte Randen-Orangensuppe**

**Cold beetroot and orange soup**
**Soupe froide betterave-orange**

**CHF 11.00**

# Klassiker
# Classics
# Classique

**Schlüssel Cordon-bleu (Schwein)**
Landrauchschinken, Fonduekäse
Golden Frites, Sommergemüse

**Schlüssel cordon-bleu (pork)**
smoked ham, fondue cheese, Golden Frites, summer vegetables
**Schlüssel Cordon-bleu (porc)**
Jambon de campagne fumé, fromage à fondue, Golden Frites
légumes d'été

**CHF 42.00**

**Wienerschnitzel**
Preiselbeeren, Zitrone
hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat

**Wienerschnitzel (veal)**
cranberries, lemon, potato and cucumber salad
**Escalope viennoise**
airelles, citron, salade de pommes de terre et de concombres

**CHF 44.00**

**Schlüssel-Rösti**
Speck, Tomaten, Raclettekäse, Spiegelei

**Schlüssel Rösti**
bacon, tomatoes, raclette cheese, fried egg
**Schlüssel Rösti**
lard, tomates, fromage à raclette, œuf au plat

**CHF 38.00**
**vegetarisch / vegetarian / végétarien CHF 37.00**

**Kalbslebergeschnetzeltes**
Kräuter-Portweinjus, hausgemachte Rösti, Sommergemüse

**Sliced veal liver**
herb jus, homemade Rösti, summer vegetables
**Emincé de foie de veau**
jus aux herbes, Rösti maison, légumes d'été

**CHF 40.00**

# Hauptgänge
# Main courses
# Plats principaux

**Niedergegartes Roastbeef (kalt aufgeschnittenes Rindsentrecôte)**
Tatarsauce, Zwiebeln, Olivenöl, Rucola, Kapern, Ei
Salat oder Golden Frites

**Low-cooked roast beef (cold sliced Entrecôte)**
tartar sauce, onions, olive oil, rocket capers, egg
with salad or Golden Frites
**Roastbeef cuit à basse température (Entrecôte de bœuf coupée à froid)**
Sauce tartare, oignons, huile d'olive, roquette, câpres, oeuf
avec salade ou Golden Frites

**gross / large / grand CHF 39.00**
**klein / small / petit CHF 37.00**

**Vitello Tonnato (Kalbfleisch kalt aufgeschnitten)**
Thonsauce, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Rucola, Ei
Salat oder Golden Frites

**Vitello Tonnato (cold sliced veal strips)**
thon sauce, onions, capers, olives, rocket, egg
with salad or Golden Frites
**Vitello Tonnato (lamelles de veau découpées à froid)**
sauce au thon, oignons, câpres, olives, roquette, œuf
avec salade ou Golden Frites

**gross / large / grand CHF 41.00**
**klein / small / petit CHF 39.00**

**Mistkratzerli aus dem Ofen**
Cherry Tomaten, Oliven, schwarzer Vollkornreis, Ofengemüse

**Mistkratzerli (coquelet) from the oven**
cherry tomatoes, olives, whole grain black rice, oven vegetables
**Mistkratzerli (coquelet) au four**
tomates cerises, olives, riz noir complet, légumes au four

**CHF 39.00**

# Fisch
# Poisson
# Fish

**Hausgemachte Zanderknusperli**
Zitrone, Tatarsauce, Vollkornreis

**Homemade pike-perch crispies**
lemon, tartar sauce, wholegrain rice
**Croustillant de sandre maison**
citron, sauce tartare, riz complet

**CHF 39.00**

**Spaghetti mit Miesmuscheln**
Tomaten, Kräuter, Jungblattspinat

**Spaghetti with mussels**
tomatoes, herbs, spinach leaves
**Spaghetti aux moules**
tomates, fines herbes jeunes épinards

**CHF 36.00**

# Vegetarisch
# vegetarian
# végétariens

**Hausgemachte Spinat-Kartoffelgnocchi**
Tomatenragoût, Parmesan

**Homemade spinach and potato gnocchi**
tomato ragout, parmesan
**Gnocchi maison de pommes de terre et épinards**
ragoût de tomates, parmesan

**CHF 37.00**

**Zucchini- Schmarrn (Kuchen)**
Kresse, Tomatenpesto, Bergkäse, Ei

**Zucchini Schmarrn (cake)**
cress, tomato pesto, mountain cheese, egg
**Schmarrn de courgettes (gâteau)**
cresson, pesto de tomates, fromage de montagne, œuf

**CHF 34.00**

# Unsere Desserts

**Eissorten**
**Ice cream / Glaces**

Erdbeere, Schoko, Kaffee, Karamell
Karamell-Nuss, Vanille, Kaffee -Nuss

strawberry, chocolate
coffee, caramel
caramel-nut, vanilla, coffee nut

fraise, chocolat, café, caramel
noix de caramel, vanille, noix et café

**Sorbets**
Zitrone/ Lemon / Citron
Himbeere /Raspberry / Framboise
Blutorange / blood orange
orange sanguine

**CHF 4.00 pro Kugel**

## Dessertgläsli

Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter

Please aks our service staff

Veuillez demander notre personnel de service

**CHF 4.50/CHF 6.50**

**Hausgemachtes Zitronen Brownie**
weisse Schokolade, Himbeerensorbet

**Homemade lemon brownie**
white chocolate, raspberry sorbet
**Brownie au citron maison**
chocolat blanc, sorbet framboise

**CHF 10.00**

**Schlüssel Eiskaffee**
hausgemachte Kaffee-Nussglace, Baileys
Espresso, Schlagrahm

**Schlüssel iced coffee**
homemade coffee-nut ice cream, Baileys
espresso, whipped cream
**Schlüssel café glacé**
glace maison au café et aux noix, Baileys
espresso, chantilly

**CHF 13.00**

**Coupe Dänemark**
Vanilleglace, Schokosauce, Rahm , Mandeln

**Coupe Dänemark**
vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, almonds
**Coupe Dänemark**
glace vanille, sauce chocolat, crème, amandes

**gross / large / grand CHF 13.00**
**klein / small / petit CHF 11.00**

**Coupe Romanoff**
Vanilleglace, marinierte Erdbeeren

**Coupe Romanoff**
vanilla ice cream, marinated strawberries
**Coupe Romanoff**
Glace à la vanille, fraises marinées

**gross / large / grand CHF 14.00**
**klein / small / petit CHF 12.00**