

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 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

Salate

Grüner Salat mit Ei, Kernen, Sprossen an Hausdressing

Green salad with eggs, sprouts and seeds
Salade verte aux oeufs, souses et graines



CHF 11.00

Gemischter Salat mit Ei, Croûtons und Sprossen
an Hausdressing



Mixed salad with eggs, croûtons and sprouts
Salade mêlée aux oeufs, croûtons et pousses

CHF 13.00

Schlüssel-Salat

Blatt-und Schnittsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Kürbiskernen, Granatapfel und Orangenfilet



Lettuce salad "Schlüssel" with caramelised goat's cheese,
pumpkin seeds, pomegranate and orange fillet
Salade "Schlüssel" feuille et laitue à tondre
avec fromage de chèvre caramélisé, graines de courge,
filet de grenade et d'orange

CHF 19.00

Vorspeisen

Aperoplättli mit Hobelkäse, Trockenfleisch und Schweinswürstli



Aperitif platter with sliced cheese, dried meat
and pork sausage
Assiette apéritiv avec fromage à rebibes, viande séchée
et saucisse de porc

CHF 26.00

Hausgemachtes Pitabrot mit Tomaten-Walnusscreme, Oliven-Thymiancreme und Zucchetti-Minzcreme



Homemade pitta bread with tomato and walnut cream,
olive and thyme cream and zucchini and mint cream
Pain pita maison avec crème de tomates et de noix,
crème d'olives et de thym et crème de zuchhetti à la menthe

CHF 17.00

Rindstatar mit Toast und Butter

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

Vorspeise CHF 31.00.00/ Hauptgang CHF 35.00

**Salatbowl mit Blattsalat, hausgemachte Falafel,
Radiesli, Tomaten, Ei, Sprossen an Hausdressing**



Salad bowl with lettuce, homemade falafel, radishes,
tomatoes, egg, sprouts with house dressing
Salade bowl avec salade verte, falafels maison, radis,
tomates, œuf, pousses et vinaigrette maison

Vorspeise CHF 23.00.00/ Hauptgang CHF 28.00

**Rindscarpaccio mit Olivenöl, Parmesanspäne,
Rucola und Zitrone**



Beef carpaccio with olive oil, parmesan shavings,
rocket and lemon
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, copeaux de parmesan,
roquette et citron

Vorspeise CHF 33.00/ Hauptgang CHF 36.00

**Lachscarpaccio mit Limettenöl, Meerrettich, Rucola
und hausgemachtes Pitabrot**



Salmon carpaccio with lime oil, horseradish, rocket and
homemade pita bread
Carpaccio de saumon à l'huile de citron vert, raifort, rucola
et pain pita fait maison

Vorspeise CHF 29.00/ Hauptgang CHF 32.00

Hausgemachte Suppen

Melonenkaltschale mit Minze und Calvados



Melon cold bowl with mint and Calvados
Coupe froide de melon à la menthe et au calvados

CHF 13.00

Kalte Mango-Gurkensuppe



Kalte Mango-Gurkensuppe
Cold mango-cucumber soup
Soupe froide à la mangue et au concombre

CHF 11.00

Klassiker

Schlüssel Cordon-bleu vom Schwein mit Landrauchschinken, Fonduekäse dazu Golden Frites und Sommergemüse

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

CHF 42.00

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat

Wiener Schnitzel with cranberries, lemon and potato-cucumber salad
Escalope Viennoise aux canneberges, citron
salade de pommes de terre-concombre



CHF 44.00

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 38.00/ Vegi CHF 34.00

Kalbslebergeschnetzeltes an Kräuter-Portweinjus serviert mit Rösti und Sommergemüse

Calf liver with herb port wine jus
served with rösti and spring vegetables
Foie de veau avec jus de porto aux herbes
servi avec des rösti et des légumes de printemps



CHF 40.00

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spinatcreme,
Cherry-Tomaten und Mandel



Homemade potato gnocchi with spinach cream,
cherry tomatoes and almonds
Gnocchi de pommes de terre maison à la crème d'épinards,
tomates cerises et amandes

CHF 38.00

Sommerrisotto mit Himbeeren, Jungblattspinat,
Honigradiesli und Belperknollen



Summer risotto with raspberries, spinach leaves,
honey radishes and Belper cheese
Risotto d'été aux framboises, jeunes pousses d'épinards,
Radis au miel et fromage de Belp

CHF 36.00

Fisch

Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce
Zitrone und Ofenreis

Homemade pike-perch crispies with tartar sauce
lemon and oven-baked rice
Croustillants de sandre maison avec sauce tartare
citron et riz cuit au four

CHF 41.00

Hauptgänge

**Roastbeef: Kalt aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Kapern
Zwiebeln, Rucola, Tatarsauce
dazu Pommes oder Salat**

Roastbeef: Cold sliced beef entrecôte with capers, onions, rocket
tartar sauce with french fries or salad

Roastbeef: côte de bœuf coupée à froid, câpres, oignons, roquette, sauce
tartare avec frites ou salade

Gross CHF 39.00/ Klein 36.00

**Vitello Tonnato: kalt aufgeschnittener Kalbsrücken
Kapern, Zwiebeln, Oliven, Thonsauce
dazu Pommes oder Salat**

Vitello Tonnato: cold cut veal loin, capers, onions, olives
thon sauce with frites or salad

Vitello Tonnato: dos de veau découpé à froid, câpres, oignons
olives, sauce au thon, avc frites ou salade

Gross CHF 41.00/ Klein 38.00

**Kalbskotelett im Kräutermantel
auf Jungblattspinatmit Chili
dazu Tagliatelle**

Veal cutlet wrapped in herbs on young spinach leaves with chili
served with tagliatelle

Côte de veau en croûte d'herbes sur jeunes pousses d'épinards
au piment avec tagliatelles

CHF 52.00

Wrap gefüllt mit Poulet, Avocado, Tomaten,
Limetten und Cheddarkäse

Wrap filled with chicken, avocado, tomatoes,
lime, and cheddar cheese

Wrap garni de poulet, d'avocat, de tomates,
de citron vert et de fromage cheddar

CHF 35.00

Unsere Desserts



Unsere Eissorten Ice cream / Glaces

Schokolade | Chocolate
Chocolat

Mocca | Coffee | Café

Erdbeer | Strawberry | Fraise

Kaffee-Nuss | Coffee-Nut
Café-Noix
Nuss-Caramel | Nut-Caramel
Noix-caramel

Stracciatella

Sorbets

Zitrone | Lemon | Citron

Himbeeren | Raspberry

Framboise

Zwetschgen | Plum | Prune

CHF 4.00 pro Kugel

Dessertgläsli

Gerne beraten Sie unsere
Servicemitarbeiter

Please aks our service staff

Veillez demander notre
personnel de service

CHF 4.50/CHF 6.50

Apérolgelée mit Waldbeeren und Vanillerahm

Apörol jelly with wild berries and vanilla cream
Gelée apéritive aux baies des bois et à la crème
vanillée

CHF 12.00

Schlüssel Eiskaffee aus hausgemachter Kaffee-Nussglace mit Baileys und Rahm

“Schlüssel” iced coffee made from homemade
coffee-nut ice cream with Baileys and cream
Café glacé à base de maison, glace aux noix
et café avec Baileys et crème.

CHF 13.00

Hausgemachtes Waldbeeren Cheesecake

Homemade wild berry cheesecake
Cheescake maison aux fruits des bois

CHF 14.00

