



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

Hausgemachte Suppen

Kürbis-Linsensuppe dazu Parmesanchips

Pumpkin and lentil soup with parmesan chips
Soupe de potiron et de lentilles avec chips de parmesan



CHF 12.00

Steinpilzsuppe mit Kräuterschaum

Mushroom soup with herb foam
Soupe de champignons avec mousse aux herbes



CHF 14.00

Salate

Grüner Salat mit Ei, Kernen, Sprossen an Hausdressing

Green salad with eggs, sprouts and seeds with dressing
Salade verte aux oeufs, graines et pousses avec vinaigrette



CHF 11.00

Gemischter Salat mit Ei, Croûtons und Rüebl an Hausdressing

Mixed salad with eggs, croûtons and carrots with dressing
Salade mêlée aux oeufs, croûtons et carottes avec vinaigrette



CHF 13.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croutons an Hausdressing

Salad with egg, bacon, croutons and house dressing
Salade avec œuf, lard, croûtons et vinaigrette maison



klein CHF 15.00/gross 17.00
ohne Speck klein CHF 14.00/gross CHF 16.00

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Feigen, gebackenem Fetakäse an Orangen-Senfsauce

Salad with fried mushrooms, caramelised figs,
baked feta cheese and orange-mustard sauce
Salade de champignons sautés, figues caramélisées,
feta au four et sauce moutarde à l'orange



CHF 18.00

Vorspeisen

Aperoplättli für 2 Personen
mit Randenwurst, Trockenfleisch und Hobelkäse
serviert mit Brot und Butter

Apero plate for 2 persons with beetroot sausage, dried meat
and sliced cheese served with bread and butter
Assiette apéritiv pour 2 personnes avec saucisse à la betterave rouge,
viande séchée et fromage à rebibes servi avec pain et beurre

CHF 26.00

Hirschcarpaccio mit Zitrone, Parmesan, Ruccola und
gebratenen Steinpilzen

Deer carpaccio with lemon, parmesan,
rocket and fried mushrooms
Carpaccio de cerf au citron, parmesan,
ruccola et champignons rotis



CHF 20.00

Rindstatar mit Toast und Butter

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

Vorspeise CHF 31.00/ Hauptgang CHF 35.00

Klassiker

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

Schlüssel Cordon-bleu with smoked ham, fondue cheese
fries and seasonal vegetables
Cordon-bleu Style Schlüssel 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-cucumbre salad
Escalope Viennoise aux canneberges au citron
salade de pommes de terre et de concombre

CHF 44.00

Schlüssel-Rösti mit Speck, Spiegelei und Tomate überbacken mit Raclettekäse

Home made hash browns with bacon, fried egg and tomato
topped with raclette cheese

Rösti fait maison au lard, oeuf au plat gratinées et tomat
au fromage à la raclette



CHF 38.00

Kalbslebergeschnetzeltes an Kräuter-Portweinjus serviert mit Rösti und Herbstsgemüse

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



CHF 40.00

Vegetarisch



Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Spinat und Pilzauce



Homemade potato gnocchi with spinach and mushroom sauce
Gnocchi de pommes de terre maison
aux épinards et sauce aux champignons

CHF 35.00

Rösti mit Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei



“Rösti” with tomatoes, raclette cheese and fried egg
“Rösti” avec tomates, fromage à raclette et œuf au plat

CHF 35.00

Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Apfel und Birne an Champignonsauce



Autumn plate with “Spätzli”, Brussels sprouts, red cabbage,
chestnuts, apple and pear with mushroom sauce
Assiette d'automne avec “Spätzli”, choux de Bruxelles, chou rouge,
Marrons, pomme et poire à la sauce aux champignons

CHF 36.00

Gefüllter Kürbis mit Risotto, Rucola und Eierschwämmli überbacken mit Fetakäse



Stuffed pumpkin with risotto, rocket and
mushrooms baked with feta cheese
Courge farcie avec risotto, roquette et
champignons gratinés à la feta

CHF 36.00

Hauptgänge

Rehpfeffer "Jäger Art" mit Speck, Zwiebeln, Champignons dazu klassische Herbstbeilagen

Deer pepper 'hunter style' with bacon, onions, mushrooms and classic
autumn side dishes

Civet de chevreuil « façon chasseur » avec lard, oignons, champignons,
accompagné de garnitures classiques d'automne

CHF 43.00

Hirschpfeffer "Jäger Art" mit Speck, Zwiebeln, Champignons dazu klassische Herbstbeilagen

Venison pepper 'hunter style' with bacon, onions, mushrooms and
classic autumn side dishes

Civet de cerf « façon chasseur » avec lard, oignons, champignons,
accompagné de garnitures classiques d'automne

CHF 41.00

Hirschentrecote im Kräutercrepmantel dazu Jus, Kartoffel-Quittengratin und Rotkraut

Venison entrecote in a herbal crêpe coat with jus, potato and
quince gratin and red cabbage

Entrecôte de cerf en manteau de crépon aux herbes avec jus,
gratin de pommes de terre aux coings et chou rouge

CHF 45.00

Rehschnitzel an Cognacsauce und gebratenen Eierschwämmli dazu Rosenkohlrisotto mit Apfel und Birne

Venison "Schnitzel" with cognac sauce and fried mushrooms
served with Brussels sprout risotto

Escalope de chevreuil à la sauce au cognac et aux champignons
rotis avec risotto aux choux de Bruxelles

CHF 44.00



Klassische Herbstbeilagen

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Apfel, Birne, Preiselbeeren

Spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, chestnut,
apple, pear, cranberries

Spätzli, choux de Bruxelles, chou rouge, marrons,
pomme, poire, airelles rouges

Fisch

Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce
Zitrone und Rotweirisotto

Homemade pike-perch crispies with tartar sauce
lemon and Red wine risotto

Croustillants de sandre maison avec sauce tartare
citron et Risotto au vin rouge

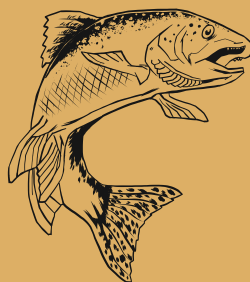
CHF 39.00

Hausgemachte Lachs-Spinatkroketten
auf Randen-Honigcarpaccio

Homemade salmon and spinach croquettes
on beetroot-honey carpaccio

Croquettes maison au saumon et aux épinards
sur carpaccio de betteraves au miel

CHF 39.00



Unsere Desserts



Unsere Eissorten Ice cream / Glaces

Schokolade | Chocolate
Chocolat

Vanille| Vanilla

Mocca | Coffee | Café
Caramel, Stracciatella

Erdbeer | Strawberry | Fraise

Joghurt-Waldbeeren

Yoghurt Forest Berries

Yogourt aux baies des bois

Kaffee-Nuss | Coffee-Nut

Café-Noix

Nuss-Caramel | Nut-Caramel

Noix-caramel

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



Schwarzwälder-Dessert mit Magerquark, Brownies und Sauerkirschen

“Schwarzwälder” dessert with low-fat quark,
brownies and sour cherries

Dessert au “Schwarzwald” avec du séré maigre, des
brownies et des griottes

CHF 11.00

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 maison, glace aux noix
et café avec Baileys et crème.

CHF 13.00

Vermicell mit Meringue dazu Rahm

Vermicelle with meringue and cream

Vermicelle avec meringue et crème

Klein CHF 12.00/Gross 14.00

“Coup Nesselrode” mit Vermiselle, Meringue und Rahm dazu eine Kugel Vanilleglace

‘Coup Nesselrode’ with vermiselle, meringue and
cream served with a ball of vanilla ice cream

« Coup Nesselrode » avec Vermiselle, meringue et
crème, accompagné d'une boule de glace à la
vanille

Klein CHF 13.00/Gross 16.00