

## 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 von 8.1 %

For further information please ask our service staff

Our prices are incl. VAT of 8.1 %

Pour plus d'informations, contactez le personnel de service

Nos prix incluent la TVA de 8.1%.

## Salate

**Grüner Salat mit Ei, Kernen, Rüepli, Sprossen  
und Hausdressing**



Green salad with eggs, sprouts, carottes and seeds

Salade verte aux oeufs, pousses, carottes et graines

CHF 11.00

**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 Nüsslisalat, karamellisierten Feigen  
und gebackenem Camembert**



Corn salade "Schlüssel" with caramelised figs and baked

Camembert

Salade "Schlüssel" avec mâche vert, figues caramélisées et

Camembert cuit

CHF 18.00



# Vorspeisen

## Hausgemachtes Pitabrot mit Randencreme Pastinakencreme und Kürbiscreme



Homemade Pita bread with cream of beetroot  
parsnip cream and pumpkin cream  
Pain pita fait maison avec crème de betterave rouge  
et crème de panais et crème de potiron

CHF 16.00

## Aperoplättli für 2 Personen mit Hobelfleisch, 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

## Champignons gefüllt mit Pankogarnelen Chili, Rucola und Limetten Mayonnaise

Mushrooms stuffed with panko prawns  
chilli, rocket and lime mayonnaise  
Champignons farcis aux crevettes panko  
Chili, roquette et mayonnaise au citron vert

CHF 20.00

## Rindstatar mit Toast und Butter

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

Vorspeise CHF 31.00/ Hauptgang CHF 35.00

# Hausgemachte Suppen

Rotkohlcremesuppe mit Bratäpfeln und Sauerrahm



Red cabbage soup with baked apples and sour cream  
Soupe de chou rouge avec pommes sautées et crème fraîche

CHF 12.00

Pikante Kichererbsensuppe mit Koriander und Limette



Spicy chickpea soup with coriander and lime  
Soupe de pois chiches épicée à la coriandre et au citron vert

CHF 12.00

## Aus dem Wasser

Hausgemachte Zanderknusperli  
mit Tartarsauce und Zitrone dazu Safranreis



Homemade fried Pike-Perch with tartar sauce, lemon and safran rice  
Filets de sandre frits fait maison à la sauce tartare, citron et du riz au safran

CHF 39.00

Riesencrevetten mit Knoblauch, Zitrone und Kräutern  
dazu Paprikakartoffelkugeln und Wirsing



Giant prawns with garlic, lemon and herbs  
served with paprika potato balls and savoy cabbage  
Crevettes géantes à l'ail, au citron et aux herbes  
avec boulettes de pommes de terre au paprika et chou frisé

CHF 38.00



# 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  
et légumes de saison et de frites

CHF 42.00

## Echtes Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Kartoffel-Gurkensalat

Wiener Schnitzel with cranberries, lemon potato-cucumber salad  
Escalope Viennoise aux canneberge, citron  
et salade de pommes de terre et de concombres

CHF 44.00

## Kalbslebergeschnetzeltes mit Portwein-Kräuterjus dazu Wintergemüse und Rösti

Calf's liver with portwine and herbs jus with seasonal vegetables and "Rösti"  
Foie de veau avec jus de herbes et vin de Porto et légumes de saison et "Rösti"


CHF 40.00

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

Home made "Rösti" with bacon, fried egg and tomato  
topped with raclette cheese  
"Rösti" fait maison au lard, oeuf au plat gratinées et de tomate  
au fromage à raclette


CHF 38.00/Vegi CHF 36.00

# Hauptgänge

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

Suure Mocke (braised sour roast beef)  
with mushrooms, bacon, silver onions, mashed potatoes and winter vegetables  
Suure Mocke (rôti de bœuf braisé)  
avec champignons, lardons, oignons argentés, purée de pommes de terre  
et légumes d'hiver

CHF 39.00

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce   
dazu Kürbispüree und Rotkraut


Roast duck breast with orange sauce  
served with pumpkin puree and red cabbage  
Magret de canard rôti avec sauce à l'orange  
accompagné de purée de potiron et de chou rouge

CHF 36.00

Schweinsragout mit Portwein-Lebkuchensauce dazu Spätzli  
und Babykarotten

Pork ragout with port wine and gingerbread sauce served with spätzli  
and baby carrots  
Ragoût de porc avec sauce au pain d'épices au porto, accompagné de spätzli  
et de baby carottes

CHF 38.00

Rindsentrecôte an Kräuterbutter dazu hausgemachte   
Röstikroketten und Wintergemüse

Beef steak with herb butter served with homemade roasted croquettes  
and winter vegetables  
Côte de bœuf au beurre aux herbes, accompagnée de croquettes de rösti maison  
et de légumes d'hiver

CHF 43.00

# Vegetarisch

## Hausgemachte Kürbisgnocci mit Kräute und Rosenkohl dazu Parmesan

Homemade pumpkin gnocchi  
with herbs and brussels sprouts served with parmesan cheese  
Gnocchi de courge maison  
aux herbes et choux de Bruxelles avec parmesan

CHF 35.00

## Äplerspätzli mit Kartoffeln, Petersilie und Zwiebeln an Käsesauce

Äplerspätzli with potatoes, parsly and onions  
served with cheese sauce  
Äplerspätzli avec pommes de terre, persil et oignons  
avec sauce au fromage

CHF 34.00

## 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



# 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

Himbeeren | Raspberry | Framboise

Stracciatella

CHF 4.00 pro Kugel

## Dessertgläsli

Gerne berätet Sie unser  
Servicepersonal

Please ask 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

## Hausgemachtes Zitrontiramisu

Homemade lemon tiramisu  
Tiramisu au citron fait maison

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 16.00 / klein CHF 13.00

## Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and cream  
Vermicelles avec meringue et chantilly

gross CHF 14.00/ klein CHF 12.00

