

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, Rüebl, 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 apéritiv pour 2 personnes
avec viande séchée, saucisse à la betterave rouge et fromage à rebibes

CHF 26.00

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

Veuillez 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

