

Liebe Gäste

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

Vegetarisch / vegetarian / végétarien (V)
Laktosefrei / lactose free / sans lactose (L)
Glutenfrei / gluten free / sans gluten (G)

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.



Vorspeisen.
Starters
Entrées

Apéroplättli für 2

Hobelkäse, Randen Wurst, Trockenfleisch, Brot und Butter.

Aperitif plates for 2

Sliced cheese, beetroot sausage, dried meat,
bread and butter

Assiettes apéritives pour 2

Fromage fin en tranches, saucisse de betterave, viande séchée,
pain et beurre

CHF 26.00

Hausgemachtes Pitabrot

Tomaten-Basilikumcreme, Avocado Creme, Linsenmousse

Homemade pita bread

Tomato-basil cream, avocado cream, lentil mousse

Pain pita fait maison

Crème tomate-basilic, crème d'avocat, mousse de lentilles

CHF 16.00





Salate
Salads
Salades

Grüner Salat (L,G)

Kerne, Ei, Rüebli, Sprossen, Hausdressing

Lettuce

Seeds, egg, carrots, sprouts, house dressing

Salade verte

Un mélange de graines, oeuf, carottes, pousses, vinaigrette maison

CHF 11.00

Gemischter Salat (L)

Croutons, Ei, Rüebli, Sprossen, Radiesli, Hausdressing

Mixed salad

Croutons, egg, carrots, sprouts, radishes, house dressing

Salade

Croûtons, oeuf, carottes, pousses, radis, vinaigrette maison

CHF 13.00

Schlüsselsalat (G)

Blattsalat, Radiesli, Beeren, gebackenes Ei, Spinat
Tomaten, Käse

Schlüssel salad

Lettuce, radishes, berries, baked egg, spinach
tomatoes, cheese

Schlüssel salade

Salade verte, radis, petites fruits, œuf au four, épinards
tomates, fromage

CHF 16.00



Hauptgänge
Main courses
Plats principaux

Rinds Entrecôte 200g (G)
Zitronen-Bärlauch Butter, hausgemachte Kartoffelkroketten
und Frühlingsgemüse

Beef Entrecôte 200g
Lemon-wild garlic butter, homemade potato croquettes
and spring vegetables

Entrecôte de boeuf 200g
Beurre citron-ail de ours, croquettes de pommes de terre maison
et légumes printaniers

CHF 44.00

Coq au Vin (Poulet)
Heidelbeeren Sauce, Mascarpone-Polenta, Schmorgemüse
Coq au Vin (chicken)

Blueberry sauce, mascarpone polenta, braised vegetables
Coq au Vin (poulet)

Sauce aux myrtilles, polenta au mascarpone, légumes braisés

CHF 38.00



Rosa gebratener Thunfisch (L)
Sesam, grüner Spargel Limetten-Mayo, Nudeln

Pink roasted tuna
Sesame, green asparagus, lime mayonnaise, noodles

Thon rose rôti
Sésame, asperges vertes, mayonnaise à la lime, nouilles

CHF 40.00

Saltimbocca (Kalb)
Portwein Jus, Safran Risotto, Broccoli mit Mandeln

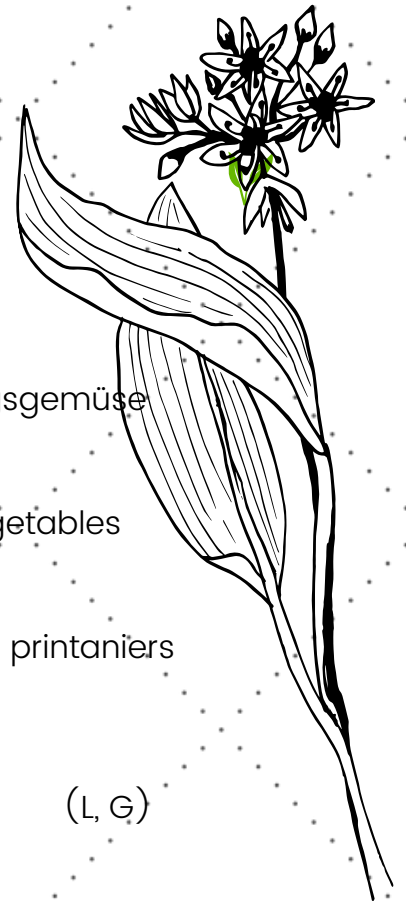
Saltimbocca (veal)
Port wine jus, saffron risotto, broccoli with almonds

Saltimbocca (veau)
Jus de porto, risotto au safran, brocoli aux amandes

CHF 40.00



Klassiker
Classics
Classique



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

Schlüssel Cordon-bleu (pork)
Smoked ham, fondue cheese, golden fries, spring vegetables

Schlüssel Cordon-bleu (porc)
Jambon fumé, fromage à fondue, frites dorées, légumes printaniers

CHF 42.00

Wienerschnitzel (Kalb) (L, G)
Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

Wienerschnitzel (veal)
Lemon, cranberries, potato and cucumber salad

Wienerschnitzel (escalope pané de veau)
Citron, canneberges, salade de pommes de terre et concombre

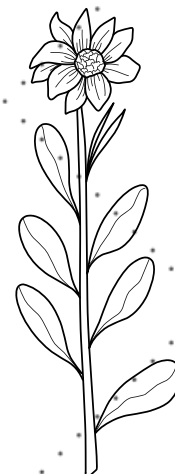
CHF 44.00

Kalbslebergeschnetzeltes (L, G)
Portweinjus, hausgemachter Rösti, Frühlingsgemüse

Calf's liver strips
Port wine jus, homemade rösti, spring vegetables

Emincé de foie de veau
Jus de Porto, rösti maison, légumes printaniers

CHF 40.00



Schlüssel-Rösti
Speck, Tomaten, Raclettekäse, Spiegelei

Schlüssel Rösti
Bacon, tomatoes, raclette cheese, fried egg

Schlüssel Rösti
Lard, tomatoes, fromage à raclette, œuf au plat

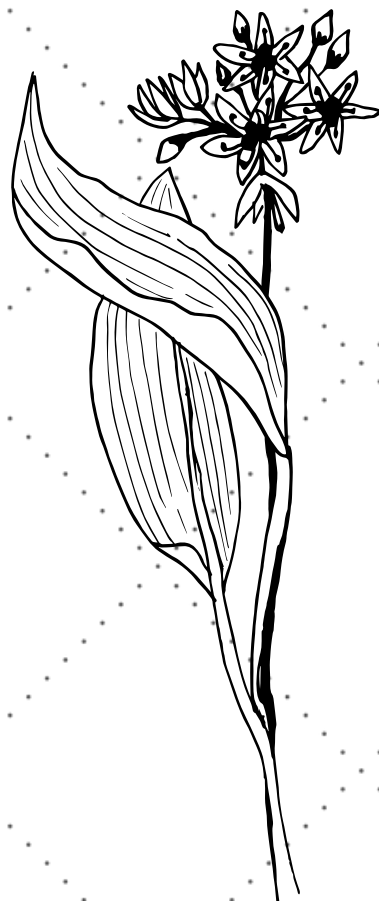
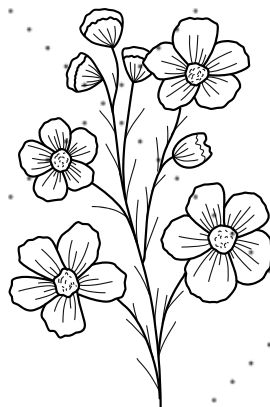
CHF 38.00 / Vegi CHF 37.00

Hausgemachte Zanderknusperli,
Tatarsauce, Zitronen-Rotwein Risotto

Homemade pike-perch crisps
Tartar sauce, lemon-red wine Risotto

Filets de sandre frites maison
Sauce tartare, risotto au vin rouge et citron

CHF 39.00





Vegetarisch
vegetarian
végétarien

Spargel Risotto (G)

Karamell Nüsse, Büffel-Mozzarella

Asparagus risotto

Caramel nuts; buffalo mozzarella

Risotto aux asperges

Noix de caramel, mozzarella de bufflonne

CHF 38.00

Hausgemachte Kartoffel-Spinatgnocchi

Randen Creme, Cherry Tomaten

Homemade potato-spinach gnocchi

beetroot cream, cherry tomatoes

Gnocchi maison de pommes de terre et épinards

crème de betterave, tomates cerises

CHF 37.00

Frühlingspolenta

Pilze, Mascarpone, Jungspinat

Spring polenta

Mushrooms, mascarpone, baby spinach

Polenta printanière

Champignons, mascarpone, pousses d'épinards

CHF 36.00





Desserts

Glace / 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, Himbeere, Blutorange
lemon, raspberry, blood orange
citron, framboise, orange sanguine

CHF 4.00 / Kugel, ball, boule

Dessertgläsi

Fragen sie unsere Mitarbeiter

Ask our staff

Demandez à notre personnel

Gross / large / grand CHF 6.50.
Klein / small / petite CHF 4.50.

Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu

Homemade pistachio tiramisu

Tiramisu maison au pistache

CHF 14.00

Schlüssel Eiskaffee

Hausgemachte Kaffee-Nussglace, Baileys
Espresso, Schlagrahm

Schlüssel iced coffee

Homemade coffee nut ice cream, Baileys
espresso, whipped cream

Schlüssel café glacé

lace au café et aux noix maison, Baileys
espresso, crème chantilly

CHF 13.00

Hausgemachtes Mango-Cheesecake

Homemade mango cheesecake

Cheesecake maison à la mangue

CHF 13.00

