



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**



Alle unsere Fleischgerichte sind mit Fleisch aus Schweizer Herkunft

All our meat dishes are made with meat of Swiss origin

Tous nos plats de viande sont préparés avec de la viande d'origine suisse

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 (V)

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, moussé de lentilles

CHF 16.00

Salate Salads Salades

Grüner Salat (L,G,V)

Kerne, Ei, Rüebl, 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,V)

Croutons, Ei, Rüebl, Sprossen, Radiesli, Hausdressing

Mixed salad

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

Salade mélangée

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

CHF 13.00





Schlüsselsalat (G,V)

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

Salat Bowle (L,G)

Blattsalat, knusprige Kichererbsen, Gurken, Tomaten, Karotten, Radiesli
gebratener Thunfisch im Sesammantel, Wasabi, Soja

Salad punch

Lettuce, crispy chickpeas, cucumbers, tomatoes, carrots, radishes
ried tuna in sesame coating, wasabi, soy

Boule de salade

Salade verte, pois chiches croustillants, concombres, tomates, carottes, radis
thon frit manteau de sésame, wasabi, soja

CHF 23.00





Rindstatar

Toast, Butter

Beef tartare

Toast, butter

Tartare de bœuf

toast grillé, beurre

gross/klein

grand/petit

large/small

35.00/31.00

Hausgemachte Suppen

Homemade soups

Potages fait maison

Kalte Kokos-Limetten-Avocado Suppe (L,G)

Cold coconut-lime-avocado soup

Potage froide coco-limettes-avocat

CHF 11.00

Grüne Spargelsuppe mit Honig-Speckchips (L,G)

Green asparagus soup with honey bacon chips

Potsage d'asperges vertes avec chips de lard au miel

CHF 13.00



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)

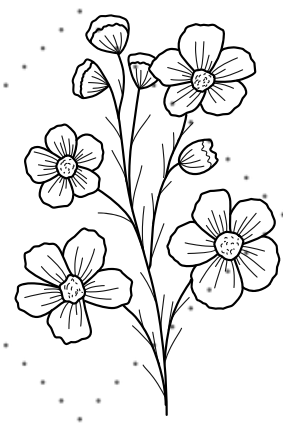
Blueberry sauce, mascarpone polenta, braised vegetables

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 (G)

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

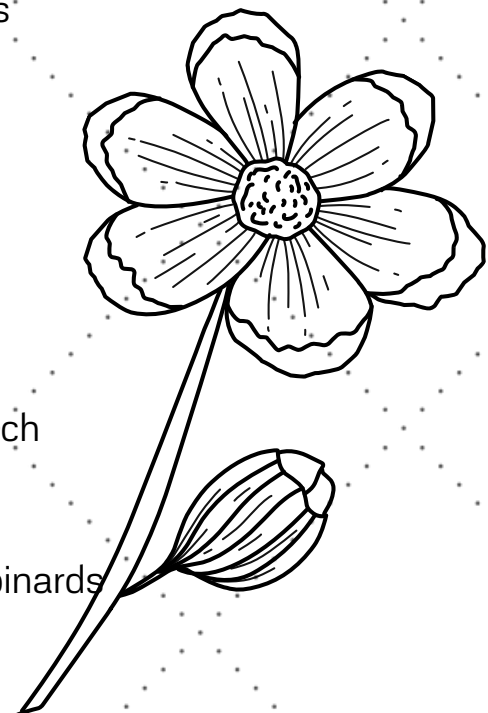
Spring polenta

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

Dessertgläsli

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

