

MENUKARTE



LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen bei uns im Gasthof zum Schlüssel. Wir «Seisler» sind bekannt für unsere Gastfreundschaft, deshalb pflegen wir diese Tradition mit viel Freude und familiärem Flair.

Auf unserer Karte finden Sie bewährte wie auch zeitgemässe Klassiker, manch Neues und Spezialitäten aus unserer Region.

Wir kochen frisch, saisonal und mit viel Herzblut.

Schön, dass Sie bei uns sind!

«A Gueta» und viel Vergnügen wünscht

das Schlüsselteam & Familie Bulliard-Marbach



VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate <i>Schlüssel-, Italienne oder French Dressing</i>	8.00 / 12.00
«Schlüssel-Schüssel» <i>Blattsalate, Rucola, Radieschen, Seisler-Käse & geröstete Kerne</i>	15.00
Kohlrabi Cremesuppe <i>Mit Apfel-Schaum und Estragon</i>	14.00 / 19.00
Der etwas andere «Rüebli-Salat» <i>Buntes Karotten-Carpaccio mit Zitrone, Petersilie & Joghurtcreme</i>	16.00
Schlüssel Rinds-Tatar <i>Mit eingelegtem Frühlings-Gemüse, Kopfsalat-Emulsion & hausgemachtem Brioche-Toast</i>	19.00 / 32.00
«Crevetten-Cocktail» nach Art des Hauses <i>Mit Baby-Lattich und Kalamansi-Sesam Dressing</i>	19.00

PASTA & RISOTTO

Orecchiette con cime di rapa e pecorino <i>Pasta aus Apulien mit Stängelkohl & Pecorino.</i>	21.00 / 27.00
Sämiges Bärlauch-Risotto, schwarzer Knoblauch & Apfel <i>mit Bio Mangroven Crevetten</i>	21.00 / 27.00 29.00 / 35.00



HAUPTGÄNGE

Coq au vin blanc <i>Mit butterzartem Pouletschenkel, Champignons, Bundkarotten & Frühlingszwiebeln</i>	29.00
Knusprig sautierter MSC Skrei <i>Winterkabeljau mit Mönchsbart & Weisswein-Olivenöl Schaum</i>	39.00
«Romi's Cordon-Bleu wie fröhner» <i>250 g Schweins-Cordon Bleu</i>	32.00
Gerolltes Kalbs-Cordon Bleu mit knuspriger Panko-Panade <i>Beide Cordon Bleus sind gefüllt mit Bauernhamme, sowie bestem Freiburger Vacherin & Gruyère von der Fromagerie de Marsens Dazu gibt's sämiges Krautstiel-Kohlrabi Gemüse</i>	47.00
Gebratenes Weiderind Entrecôte <i>Mit Spinat, Karotten-Püree & Bärlauch-Butter</i>	49.00
Gebratenes, knochengereiftes Kalbs-Nierstück <i>Mit Krautstiel-Kohlrabi Gemüse, Karotten-Püree & Bärlauch-Butter</i>	58.00

Bei allen Hauptgängen steht Ihnen eine der folgenden Beilagen zur Auswahl:

- Frühlings-Kartoffeln mit frischen Kräutern
- Sämiges Zitronen-Risotto
- Knusprige Pommes Frites
- Frühlings-Gemüse



KÄSE & DESSERTS

Regionale Käse-Auswahl von unserem Käsebrett <i>von der Chäsblueme in Heitenried & der Fromagerie de Marsens mit verschiedenen hausgemachten Beilagen</i>	9.00 - 17.00
Schokoladen-Haselnuss Variation <i>Luftig, gefroren & gebacken</i>	14.00
Rhabarber-Cheesecake <i>Mit Rhabarber Kompott & Apfel-Verveine Sorbet</i>	13.00
Schlüssel-Eiskaffee <i>klein/gross</i>	7.00 / 9.00
Coupe « Snickers » <i>Schokoladen- & Caramel-Glace mit Erdnüssen, Schokospäne & Nidli-Täfel</i>	13.00
Coupe « Danemark » <i>Vanille-Glace & Schokoladensauce</i>	11.00
Coupe « Banana Split » <i>Vanille-Glace & Schokoladensauce</i>	13.00
Coupe « Früchte der Jahreszeit » <i>Eine Komposition aus saisonalen Sorbets & Früchten</i>	12.00
Saftiger Schokoladenkuchen	5.00
Knuspriger Streusel-Fruchtkuchen	5.00
+ Schlagrahm	1.00
Hausgemachte Glaces & Sorbets <i>pro Kugel</i> <i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm, Caramel</i> <i>Unsere Sorbets wechseln der Saison entsprechend. Das Service-Team informiert Sie gerne.</i>	4.00
+ Schlagrahm	1.00
+ Liköre oder Schnäpse	6.00



DEKLARATIONEN & WISSENSWERTES

Geflügel-, Kalb-, Rind- & Schweinefleisch stammen aus der Schweiz,
MSC Skrei aus dem Nordostatlantik FAO-Gebiet Nr. 27 und Bio Mangroven Crevetten aus Vietnam

Origine Weiderind Entrecote - Schweiz

Weiderinder verbringen täglich mindestens acht Stunden auf der Weide. Nur im Winter bleibt die Herde im Stall mit eingestreuter Liegefläche und grosszügigem Aussenbereich. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.

Knochenreifung

Knochengereiftes Fleisch oder auch «Dry-Aged» genannt, ist eine alte traditionelle Metzger Handwerkskunst. Nur die beste Fleischqualität wird für diesen traditionellen Fleischreifeprozess ausgewählt. Das Fleisch reift über mehrere Wochen in einem streng überwachten Kühlraum und wird so mit viel Know-how und Geduld zu höchster Qualität gebracht. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart. Dadurch erhält es seinen einzigartig intensiven nussigen Geschmack.

MSC Skrei Winter Kabeljau Royal

Bevor der feine Skrei-Fisch auf den Teller kommt ist er ca. 5 bis 7-jährig und hat eine Strecke von mehreren hundert Kilometern, vom Barentssee bis zur Küste der Lofoten zurückgelegt. Dieser Wanderung verdankt er auch seinen Namen 'Skrei'. Vom norwegischen Wort «skrida» — Wanderer!
Der Skrei ist die Königsklasse aller Kabeljauarten. Er ist hochbegehrt und dank den strengen Qualitätskriterien und der kurzen Saison besonders exklusiv. Nur drei Monate im Jahr dürfen sich Feinschmecker auf diese Delikatesse freuen. Fischfangmethode Haken und Langleinen

Origine Bio Mangroven Crevetten Black Tiger

Kleinbauernfamilien aus Cà Mau züchten diese Black Tiger Crevetten in nachhaltigen Mangroveenteichen ohne zusätzliche Fütterung, nur die Gezeiten und herabfallende Blätter dienen als Nahrungsquelle. Die natürliche und langsame Aufzucht ergibt festes Fleisch mit mildem Geschmack.

Mönchsbart

Mönchsbart ist auch unter dem Namen barba di frate bekannt und immer häufiger in der Kochwelt unter dem Begriff Agretti anzutreffen. Barba di frate ist eine Salzpflanze und lässt sich roh oder gekocht verwenden. Ihr Geschmack reicht von leicht säuerlich bis salzig.

Stängelkohl

Stängelkohl wird je nach Gegend auch rapa, cima di rapa oder Broccoli raab genannt und als Gemüse genutzt. Die Struktur und Farbe der Blätter sind dem des Chinakohls ähnlich.
Cima di rapa wurde in der Gegend von Apulien und Kampanien viel angebaut und hat sich von dort aus verbreitet. Er gehört zur Familie der Kreuzblütler und zur Gruppe der Broccoli-artigen.