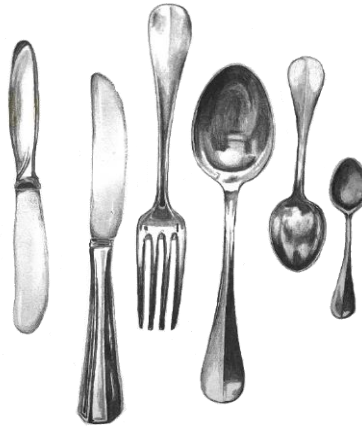


MENUKARTE

STÜBLI & SÄÄLI



Lieber Gast

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.

Unser «**Stübli**» & das «**Sääli**» wurden mit viel Liebe ins Detail eingerichtet.
Hier genießt man in ruhigem Ambiente und profitiert von unserer

«Gastfreundschaft plus»

Diese beinhaltet: einen mit Stoff gedeckten Tisch,
ein «kleiner Gruss aus der Küche», sowie leckere Friandises zum Kaffee.

Wir kochen frisch, traditionell, saisonal und mit viel Herzblut.

Schön, dass Sie bei uns sind!

« **A Gueta** » und viel Vergnügen wünscht
das Schlüsselteam & Familie Bulliard-Marbach



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat <i>Mit Romi's-, Italienne-, oder Winter-Dressing</i>	7.00
Gemischter Salat <i>Mit Romi's-, Italienne-, oder Winter-Dressing</i>	9.00/12.00
Schlüssel-Schüssel <i>Bunter Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen Eingemachten Randen, Apfelwürfeln & Romi's-Dressing</i>	13.00
Schlüssel Rinds-Tatar <i>Serviert mit Toastbrot, Butter und Wachtel-Spiegelei</i>	18.00 / 32.00
Hausgebeizter Lachs <i>Mit Zitrusfrüchten, Ingwer, Randen & Sesam</i>	19.00
Kartoffel-Suppe <i>Mit frischem Majoran</i>	10.00



PASTA - RÖSTI

Tagliatelle <i>An Pilzrahmsauce, frischen Kräutern & Parmesan</i>	23.00/27.00
Häppere-Brägu <i>Ein Teller Rösti nach «Seisler Art»</i>	
Natur	19.00
Nach Walliser Art (Tomate und Käse)	24.00
Nach «Buure Art» (Schinken, Käse und Spiegelei)	29.00
Spiegelei extra	+ 2.00

KLASSIKER

«Romi's Schweins-Cordon-Bleu wie frühener» <i>gefüllt mit Schinken, sowie bestem Käse aus unserer Region serviert mit buntem Gemüse und Pommes-Frites</i>	33.00
Schnitzel nach Wiener Art (vom Schwein) <i>serviert mit Pommes-Frites, buntem Gemüse</i>	31.00
Rahmschnitzel (vom Schwein) <i>mit Butter-Nüdeli und Früchtegarnitur</i>	31.00
Schweinshals-Steak <i>Im Pfännchen serviert mit Kabis-Rüebli-Salat, Kräuterbutter & Pommes Allumettes</i>	34.00



HAUPTGÄNGE

Gebratenes Zander-Filet <i>serviert mit Blattspinat, Reis und Weissweinsauce</i>	37.00
Wiener Schnitzel (vom Kalb) <i>serviert mit Pommes-Frites, buntem Gemüse & Preiselbeeren</i>	43.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce <i>serviert mit knuspriger Butterrösti (Häppere-Brägu)</i>	44.00
Kalbs-Cordon Bleu <i>gefüllt mit Bauernhamme, sowie bestem Käse aus unserer Region serviert mit buntem Gemüse und Pommes-Frites</i>	46.00
Ueberstorfer Rinds-Entrecôte <i>Im Pfännchen serviert mit Coleslaw-Salat, Kräuterbutter & Pommes Allumettes</i>	49.00

Auf Vorbestellung:

Chateaubriand vom Ueberstorfer Rindsfilet mit Sauce Béarnaise <i>Tomate, Spinat, Saison-Gemüse & Pommes Alumettes</i> Ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert	p. P. 64.00
---	-------------



KÄSE

Kleine & feine Käse-Auswahl von unserem Käsewagen	
Pro Stück Käse	3.00
Mit passenden selbstgemachten Beilagen	3.00

DESSERTS

Panna Cotta mit Gewürz-Apfel-Kompott	9.00
Schlüssel-Eiskaffee	7.00 / 9.00
Joghurt-Mousse mit Himbeer-Ragout	9.00
Coupe «Heisse Liebe» <i>Feinste Vanille Glacé mit heissen Beeren & Rahm</i>	12.00
Coupe Snickers Schoko- & Caramel-Glace mit Erdnüssen Schokoladensauce, Nidlä-Täfeli & Rahm	12.00
Coupe Dänemark Vanille-Glace mit Schokoladen-Sauce	12.00
unsere Glaces & Sorbets pro Kugel	3.00
Glace: Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm, Caramel, Erdbeere, Haselnuss	
Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Passionsfrucht-Ananas	
Mit Schlagrahm	1.00
Mit Likör oder Schnaps	6.00
Täglich frisch aus dem Ofen:	
Hausgemachter Kuchen	5.00
Mit Schlagrahm	+ 1.00

Unser Service-Team gibt gerne über allfällige Allergene Auskunft.
Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Es freut uns sehr, dass wir ein anerkanntes Restaurant der Vereinigung Terroir Fribourg sind.

Wo wir können setzen wir immer auf regionale und Schweizer Produkte. Traditionen werden bei uns gelebt und neu entdeckt. Wir vertrauen auf Bewährtes und sind stolz auf die Vielfalt unserer Region.

Genauso wichtig wie Regionalität ist der respektvolle Umgang mit unseren Lebensmitteln. Das liegt uns sehr am Herzen. Wir haben uns deshalb bewusst für eine kleine Auswahl an Gerichten entschieden. Mit viel Leidenschaft und Freude kochen wir immer frisch und saisonal.

DEKLARATION

Kalb-, Rind- & Schweinefleisch: Dorfmetzgerei Lehmann und aus der Region

Lachs: Lostalio, dem italienischen Teil von Graubünden

Zander: Estland

Käse: Fromagerie in Marsens und aus unserer Region

Brot: Dorfbäckerei Brotbrösmeli

Wachteleier: Familie Brühlhart Wünnewil

Saisonales Gemüse, Früchte & Zopf aus Dinkelmehl:
Familie Hirschi in Riedstätt, sowie aus unserer Region

Eier: Familie Kurz Schwarzenburg

Liköre & Schnäpse: Brennerei Hürst in Wahleren

Rapsöl: Beat Gauch, Terra Lamprat Tifers

Unser Service-Team gibt gerne über allfällige Allergene Auskunft.
Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.