

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
Romi & das Schlüsselteam





VORSPEISEN

Bunter Winterblattsalat Mit Birne und Kernen	9.00
Gemischter Wintersalat	10.00/13.00
Schlüssel-Schüssel Nüssler Salat mit Haus geräuchertem Forellenfilet (Terroir Fribourg) Wachtel-Solei, Safranmayonnaise	19.00
Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl: Romi's-French-Dressing, Italienne-Dressing oder Winter-Vinaigrette	
Kürbiscremesuppe Mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	10.00
Hausgebeizter Lachs Mit Randen Carpaccio Ingwer-Mandarinen Dressing & Sesam	19.00
Schlüssel Rinds-Tatar Serviert mit Toastbrot, Kürbiskernen-Butter und Wachtel-Spiegelei aus Wünnewil	18.00 / 32.00



RISOTTO & PASTA

Pilz-Risotto	28.00
Mit frischen Kräutern & Crème Fraîche	
Zusätzlich mit zarter Schweizer Pouletbrust	34.00
Zusätzlich mit gebratenem Zander (nach Möglichkeit Terroir Fribourg)	39.00
Harzer Trompeten	23.00
Seisler Pasta an Pilz-Ragout mit Pinienkernen & Parmesan	

KÄSE SPEZIALITÄTEN

Mit dem besten Käse aus
der Fromagerie Marsen, Chäsi Thörishaus

Käseschnitte	23.00
Mit Ei	24.00
Mit Schinken	27.00
Käse-Spätzli	26.00
Hausgemachte Spätzli mit Röstzwiebeln	
Fondue à discrétion zur Wahl :	29.00
moitié-moitié Käsemischung aus der Fromagerie de Marsens	
Hausmischung aus der Chäsi Thörishaus	
Zusätzlich Kartoffeln & Essiggurken	5.00
Zusätzlich Mostbröckli 100 gr.	9.00
Raclette ab 2 Personen à discrétion	p.P. 34.00
Feinster Walliser Raclettekäse von Ferdinand Guggler	
Mit Kartoffeln, Essiggurken, Süss-Saurem & Silberzwiebeln	
Zusätzlich Speck 100 gr.	5.00
Zusätzlich Kalbs-Cipollata (4 Stk)	6.00
Zusätzlich Mostbröckli 100 gr.	9.00

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



KLASSIKER

«Romi's Schweins-Cordon-Bleu wie fröhner» gefüllt mit Schinken, Gruyère & Vacherin aus Marsens serviert mit buntem Gemüse und Freiburger Frites	35.00
Paniertes Schweins-Schnitzel serviert mit Freiburger Frites	29.00

HAUPTGÄNGE

Ueberstorfer Rinds-Entrecôte (200 gr.) im Pfännchen serviert mit Hausgemachter Kräuterbutter Rotkohl-Apfelsalat & Pommes Allumettes	49.00
Boeuf Stroganoff vom Ueberstorfer Entrecôte serviert mit hausgemachten Spätzli	46.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	44.00
Wiener Schnitzel (vom Kalb) <i>Mit Kartoffel-Nüssler-Salat Zitrone, Kapern, Sardellen & Preiselbeeren</i>	43.00

Auf Vorbestellung:

Chateaubriand vom Ueberstorfer Rindsfilet mit Sauce Café de Paris Tomate, Spinat, Wintergemüse & knusprige Pommes Alumettes Ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert	p. P. 66.00
---	-------------

Als Beilagen stehen ihnen zur Auswahl:

Hausgemachte Spätzli	Freiburger Frites (Terroir Fribourg)
Harzer Trompeten (Seisler Pasta)	Pommes Alumettes
Kroketten	Reis



KÄSE

Kleine & feine Käse-Auswahl aus der Fromagerie de Marsens:
Vacherin, Gruyère, Lehrlings Tomme & Schafskäse von Anna Schmutz

Pro Stück Käse	3.00
Mit passenden selbstgemachten Beilagen	3.00

DESSERTS

Schlüssel-Eiskaffee	7.00 / 9.00
mit einem Schuss Kirsch	+ 3.00
Meringues mit Greyerzer Rahm	12.00
Seisler Schüss	16.00
Birnensorbet (Terroir Fribourg) mit eingemachten Büschelibirli nach Art des Hauses & Bireli Schnaps aus Wahlern	
Coupe Snickers	12.00
Schoko- & Caramel-Glace mit Erdnüssen Schokoladensauce, Nidlä-Täfeli & Rahm	
Coupe Dänemark	12.00
Vanille-Glace mit Schokoladen-Sauce	
Tartelette au vin cuit nach Art des Hauses mit Meringues & Birnen-Sorbet	14.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
Glace Aromen:	Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel, Erdbeere, Haselnuss, Joghurt,
Sorbet Aromen:	Zitrone, Zwetschge, Birne
Hausgemachte Sauerrahmglace pro Kugel	4.00
Pro Kugel	3.00
Mit Schlagrahm	1.00
Mit Likör oder Schnaps	6.00
Hausgemachter Kuchen	5.50

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. Mit viel Leidenschaft und Freude kochen wir immer frisch und saisonal.

DEKLARATION

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

Poulet: aus der Region – Schweiz

Zander: Schweiz

Forelle: Pisciculture Bossy Belfaux

Lachs: Lostallo, dem italienischen Teil von Graubünden.

Käse: Fromagerie in Marsens, Chäsi Thörishaus, Guggler Ueberstorf

Schafskäse: Familie Schmutz

Brot: Dorfbäckerei Brotbrösmeli

Wachteleier: Familie Brülhart Wünnewil

Harzer Trompeten: Pasta Fam. Brügger, Giffers

Saisonales Gemüse, Früchte, Eier & Zopf aus Dinkelmehl: Fam. Hirschi in Riedstätt

Kürbis: Portmann Hugo Ueberstorf & Familie Bärtschy Rüeggisberg

Büschelibirli: Terroir Fribourg

Freiburger Frites: Bauern aus Tifers, Bösinggen & Broc

Liköre & Schnäpse: Brennerei Hürst in Wahleren

Limoncello: Daniel Stalder Utzenstorf

Rapsöl: Beat Gauch, Terra Lamprat Tifers

Birnen Sorbet: L'Iceberg, Chabrey, Terroir Fribourg

Unser Service-Team gibt gerne über allfällige Allergene Auskunft.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.