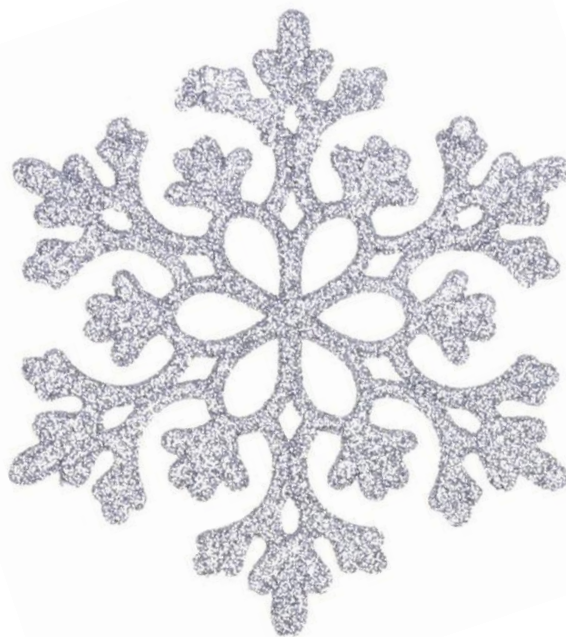




MENUKARTE



LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen bei uns im Schlüssel. Wir «Seisler» sind bekannt für unsere Gastfreundschaft. Mit viel Freude und familiärem Flair pflegen wir diese Tradition. Auf unserer Karte findet man bewährten Schlüsselklassiker, aber auch moderne Kreationen, sowie auserlesene Spezialitäten unserer Region. Wir kochen mit frischen, saisonalen Produkten von ganz nah.

Schön, dass ihr bei uns seid.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Familie Bulliard & das Schlüsselteam

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.





Blattsalat mit Hausdressing	8.00 /11.00
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	9.80/14.80
Salatschüssel mit Gruyère, Croutons und gebratenen Pilzen	14.90
Foie Gras mit Büschelibirli und Safran-Brioche	25.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons	14.90
Schlüssel Rindstartar mit Knusperbrot & gepickelten Zwiebeln	19.50/29.50
Suppenteller (nach Tagesangebot)	7.50

Wo immer möglich, servieren wir Ihnen unsere Gerichte auf Wunsch gerne vegetarisch, lactose- oder glutenfrei.
Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Tagiatelle <i>mit Pilzen, Parmesan und Kräutern</i>	18.90/24.90
Safranrisotto mit Ferderkohl und Parmesan	19.90
Gebratener Zander <i>mit Safranrisotto und Winter Spinat</i>	36.80
Schweins-Cordon Bleu mit Freiburger Vacherin <i>Pommes-Frites und Gemüse</i>	29.50
Kalbs-Cordon Bleu mit Freiburger Vacherin <i>Pommes-Frites und Gemüse</i>	42.80
Gebratene Challans Entenbrust mit Rotkohl, Apfel & Serviettenknödel	43.50
Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Pilzen <i>Tagiatelle und Gemüse</i>	43.50
Ueberstorfer Rinds- Entrecôte (200g) mit Café de paris <i>Pommes-Frites und Gemüse</i>	47.90

Wo immer möglich, servieren wir Ihnen unsere Gerichte auf Wunsch gerne vegetarisch, lactose- oder glutenfrei.
Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Warme Küche von 11.30 – 13.45 Uhr / 18.30 – 22.00 Uhr

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



DESSERT

Sorbet und Glacé Kugel 3.00
Rahmzuschlag 1.00

Sorbet Aromen: Apfel, Citro, Zwetschge, Cassis, Erdbeer

Crème Aromen: Vanille, Mocca, Pistache, Doppelrahm

Stracciatella, Baumnuss, Sauerrahm, Schokolade

Stellen sie sich ihre eigene Création zusammen!

Früchte, Fruchtsauce, Schokolade, Caramelsauce Zuschlag 2.00
diverse Liköre oder Schnäpsen Zuschlag 6.00

Gerührter Eiskaffee mit Coffee Baileys 5.80/8.50

Brönnti Crème mit hausgemachter Granola, Vanilleschlagrahm 8.50

Büscheli- Birnen Kuchen mit Vanilleglacé 11.50

Charlotte mit Beerenkompott und Sauerrahmglacé 14.90

Sablé chocolat gianduja mit Mango und Passionsfrucht 16.50

Vermicelles mit Vanilleglace und kaltgerührten Preiselbeeren 11.90

Vermicelles klassisch 9.80

Hausgemachter Trüffelbrie mit Früchtebrot 14.90

Wo immer möglich, servieren wir Ihnen unsere Gerichte auf Wunsch gerne vegetarisch, lactose- oder glutenfrei.
Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.



Wir deklarieren

Kalb-, Rind-, Schwein-, und Pouletfleisch aus der Schweiz

Fisch aus der Schweiz und Frankreich

Wurstwaren aus der Schweiz und Italien