

Chúbi Menu

6./7./8. November

Freitag – Samstag – Sonntag

As Glas Wissa mitera Brätzele

Kabissuppa

Voräss

Friburgerplatta
mit Kabis, Bohne & Sauzhäppere

Chlina grüena Salat

Lammgigot
mit Häpperestock
Gmües & Büschelbirli

Meringues mit Greyerzer Nidla

Chüechli

Fr. 85.00

Ab 5. November Verkauf
von hausgemachten
Brätzele, Chüechli und Voräss

Suchen sie ein Geschenk zum Jubiläum,
Geburtstag oder einfach mal zum merci sagen,
wir haben das passende für sie.

Schlüssel **Gutscheine**

Ein Geschenk,
das garantiert Freude macht.



GASTHOF
ZUM SCHLÜSSEL
UEBERSTORF

Wir freuen uns auf ihren Besuch
Romi & das Schlüsselteam

Reservationen unter:
031 742 22 40
www.gasthofzumschluessel.ch

Chúbi Zit im **Schlüssu**

Jeweils am 2. Wochenende im November
feiern wir unsere Kilbi - in französisch:
Bénichon. Mit einem speziellen Menu,
das schon seit Jahrhunderten genauso
serviert wird - wie heute.



Schon im September fangen die
Vorbereitungen für unsere Kilbi an.
Flässig werden Büschelbirli gerüstet
und genau wie vor hundert Jahren in
Gläsern eingemacht. Büschelbirli sind
eine Spezialität, im Sensebezirk.



Freiburgerplatte

Ein Teller voller Genüsse...

Zu Hamme, Saucisson, Speck und Siedfleisch, gehören bei uns auch Spezialitäten wie Zunge und Euterli. Wir servieren diese Köstlichkeiten mit Salzkartoffeln, Kabis und frischen Bohnen.

Lammgigot

Aus dem Sensebezirk...

Zarter Lammgigot, an Rotweinjus, Knobli & Rosmarin servieren wir mit Kartoffelstock, Rosenkohl & Rüepli. Natürlich dürfen die feinen Büschelibirli bei einem richtigen Chüubiässe nicht fehlen!

Voräss

Spezialität us em Seisebezirk

Lammvoräss... Gekochter, danach gehackter Lammgigot mit Weinbeeren und Weisswein verfeinert.

Chüechle...

Eine alte Tradition bewahren! Eine Woche vor der Martinskilbi waren schon unsere Grossmütter damit beschäftigt „ds Chüechle“! So ist es noch heute... eine süsse Versuchung!

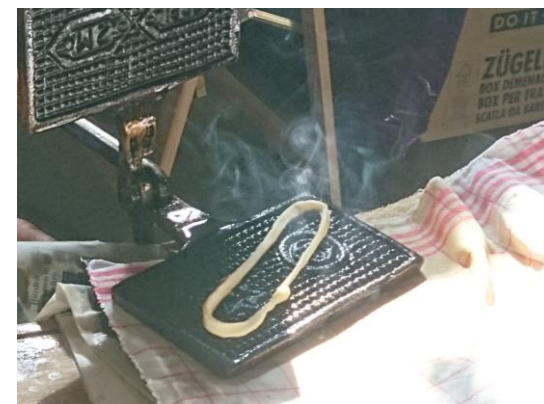


Digestif

Zu einem guten Kaffee gehört ein Schnäpsli aus unserer Region:

Wir bieten eine grosse Auswahl: Büschelibirli, Quitten, alte Kirsche und viele mehr...

Chüubi Brätzele



Jede Familie hat ihr Rezept

Aus viel Nidla, Mehl, Salz und Zucker entsteht ein Teig, der von Hand mit viel Liebe bearbeitet und zu Tradlen geformt wird.

In einem Brezeleisen über dem Feuer werden die Tradlen gebacken. Jede Familie hat ihre eigenen Eisen, welche von Generation zu Generation vererbt werden.



Unser ältestes Eisen trägt die Initialen M.B. anno 1815