

DESSERTS

Schlüssel-Eiskaffee mit einem Schuss Kirschen	7.00 / 9.00 + 3.00
Meringues mit Greyerzer Rahm	12.00
Seisler Schüss Birnsorbet mit eingemachten Büschelbirli & Bireli Schnaps aus Wahlen	16.00
Coupe Nesselrode Vanille-Glace mit Vermicelles Meringues & Schlagrahm	14.00
Vermicelles mit Meringues & Schlagrahm	12.00
Coupe Snickers Schoko- & Caramel-Glace mit Erdnüssen Schokoladensauce, Nidlä-Täfel & Rahm	12.00
Coupe Dänemark Vanille-Glace mit Schokoladen-Sauce	12.00
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, Marroni	
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

GASTSTUBE



GASTHOF
ZUM SCHLÜSSEL
UEBERSTORF

KÄSE

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

Pro Stück Käse	3.00
dazu selbstgemachte Beilagen	3.00

DEKLARATION

Kalb-, Rind- & Schweinefleisch: Metzgerei Lehmann und aus der Region
Reh: aus Ueberstorf und der Umgebung
Poulet: aus der Region - Schweiz
Zander: Schweiz
Forelle: Pisciculture Bossy Belfaux
Käse: Fromagerie in Marsens
Schafskäse: Familie Schmutz
Brot: Dorfbäckerei Brotbrösmeli
Wachteleier: Familie Brühlhart Wünnewil
Harzer Trompeten: Pasta Fam. Brügger, Giffers
Saisonales Gemüse, Früchte: Fam. Hirschi in Riedstätt
Eier & Zopf aus Dinkelmehl: Fam. Hirschi in Riedstätt
Kürbis: Portmann Hugo Ueberstorf & Familie Bärtschy Rüeggisberg
Büschelbirli: Terroir Fribourg
Freiburger Frites: Bauern aus Tafers, Bösinggen & Broc
Liköre & Schnäpse: Brennerei Hürst in Wahlen
Rapsöl: Beat Gauch, Terra Lamprat Tafers
Birnen Sorbet: L'Iceberg, Chabrey, Terroir Fribourg

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.

Herzlich Willkommen

Gasthof zum Schlüssel



Wir «Seisler» sind bekannt für unsere
Gastfreundschaft, deshalb pflegen wir diese
Tradition mit viel Freude und familiärem Flair.
Wir versuchen so viel wie möglich mit
regionalen Produkten zu arbeiten.

Auch beim Wild vertrauen wir deshalb auf
Bewährtes und beziehen das Tier direkt von
unseren Jägern aus Ueberstorf und der Region.
Genauso wichtig wie Regionalität ist der
respektvolle Umgang mit unseren Lebens-
mitteln. Wir haben uns deshalb bewusst nur für
das Reh entschieden. Der Jäger liefert uns das
ganze Tier und wir können es optimal
verarbeiten. Das liegt uns sehr am Herzen.

«Schön, dass ihr bei uns seid. A Gueta»
und viel Vergnügen wünscht
Romi & das Schlüsselteam

031 742 22 40

Dorfstrasse 1 | 3182 Ueberstorf
kontakt@gasthofzumschlüssel.ch
www.gasthofzumschlüssel.ch

VORSPEISEN

Bunter Herbstblattsalat 9.00
Mit Apfelstücken & gerösteten Kernen

Gemischter herbstlicher Blatt- und Gemüsesalat 10.00/13.00

Schlüssel-Schüssel 16.00
Nüssler-Salat mit Speck, Ei, Champignons & Crôutons

unsere Salatdressings zur Wahl:
Romi's-French-Dressing, Italienne-Dressing oder Herbst-Vinaigrette

Kürbiscremesuppe 10.00
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen

Hausgeräuchertes Forellenfilet 19.00
(Terroir Fribourg)
Mit Randenpuree, Meerrettich & zweierlei Randen

Schlüssel Rinds-Tatar 18.00 / 32.00
Serviert mit Toastbrot, Kürbiskernen-Butter und Wachtel-Spiegelei

WILD

«Wild ohne Wild» 26.00
gebratener Serviettenknödel nach Art des Hauses mit Pilzrahmsauce, Spätzli & Wildbeilagen

Hausgemachter Wildhackbraten 27.00
mit Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelstock & Rotkraut

Aromatischer Reh-Pfeffer 31.00

Sämiges Reh-Geschnetzeltet 38.00
mit Preiselbeer-Rahmsauce

Zarte Reh-Schnitzel mit Wildrahmsauce 41.00

Auf Vorbestellung:

Rosa gebratener Rehrücken mit Jus 63.00
Ab 2 Personen - in 2 Gängen serviert

Alle unsere Wildgerichte werden mit klassischen Wildbeilagen serviert:
Rotkraut, Kürbispüree, Rosenkohl, glasierten Marroni, Preiselbeeren, Büschelibirli

Als Beilagen stehen ihnen zur Auswahl:
Hausgemachte Spätzli
Freiburger Frites (Terroir Fribourg)
Harzer Trompeten (Seisler Pasta)
Pommes Alumettes
Kroketten

RISOTTO

Randenrisotto 23.00
mit frischem Meerrettich & zweierlei Randen

Zusätzlich mit zarter Pouletbrust 29.00
Zusätzlich mit gebratenem Zander 34.00
(nach Möglichkeit Terroir Fribourg)

HAUPTGÄNGE

«Romi's Schweins-Cordon-Bleu wie fröhner» 30.00
gefüllt mit Schinken
Gruyère & Vacherin aus Marsens serviert mit buntem Gemüse und Freiburger Frites

Paniertes Schweins-Schnitzel 26.00
serviert mit Freiburger Frites

Ueberstorfer Rinds-Entrecôte 44.00
(200 gr.) im Pfännchen serviert mit Hausgemachter Kräuterbutter
Rotkohl-Apfelsalat & Pommes Allumettes

Bœuf Stroganoff 41.00
vom Ueberstorfer Entrecôte serviert mit hausgemachten Spätzli