

DESSERTS

Schlüssel-Eiskaffee 7.00 / 9.00
mit einem Schuss Kirschen + 3.00

Meringues mit Greyerzer Rahm 12.00

Seisler Schüss 16.00

Birnen-Sorbet mit eingemachten
Büschelbirli & Bireli Schnaps aus Wahlern

Coupe Snickers 12.00
Schoko- & Caramel-Glace mit Erdnüssen
Schokoladensauce, Nidlä-Täfelä & Rahm

Coupe Dänemark 12.00
Vanille-Glace mit Schokoladen-Sauce

Tartelette au vin cuit nach Art des Hauses 14.00
mit Meringues & Birnen-Sorbet

Hausgemachter Apfelstrudel 10.00
mit Vanillesauce

GLACE AROMEN:

Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel, Erdbeere,
Haselnuss, Joghurt

SORBET AROMEN:

Zitrone, Zwetschgä, Birne

Pro Kugel 3.00
Mit Schlagrahm 1.00
Mit Likör oder Schnaps 6.00

Hausgemachte Sauerrahmglace pro Kugel 4.00

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: Dorfmetzgerei Lehmann und 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 Brühlhart Wünnewil

Harzer Trompeten: Pasta Fam. Brügger, Giffers

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

Kürbis: Portmann Hugo Ueberstorf & Familie Bärtschy Rüeggisberg

Büschelbirli: Terroir Fribourg

Freiburger Frites: Bauern aus Tafers, Bösinggen & Broc

Liköre & Schnäpse: Brennerei Hürst in Wahlern

Limoncello: Daniel Stalder Utzenstorf

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 im

Gasthof zum Schlüssel



Wir «Seisler» sind bekannt für unsere
Gastfreundschaft, deshalb pflegen wir diese
Tradition mit viel Freude und familiärem Flair.

Unser Haus bietet für jeden Gast und jeden
Anlass den passenden Raum.
Wer's gerne gemütlich, einfach, doch herzlich
mag, setzt sich zum Essen in unsere Gaststube.

Wir kochen frisch, traditionell, saisonal und mit
viel Herzblut. Schön, dass Sie bei uns sind!
«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 Winterblattsalat 9.00
Mit Birne und Kernen

Gemischter Winter 10.00/13.00
Blatt- und Gemüsesalat

Schlüssel-Schüssel 16.00
Nüssler-Salat mit
Haus geräuchertem Forellenfilet
(Terroir Fribourg)
Wachtel-Solei, Safranmayonnaise

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

Kürbiscremesuppe 10.00
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen

Hausgebeizter Lachs 19.00
Mit Randen Carpaccio
Ingwer-Mandarinen Dressing & Sesam

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

Als Beilagen stehen ihnen zur Auswahl:

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

KLASSIKER

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

Paniertes Schweins-Schnitzel 24.00
serviert mit Freiburger Frites

HAUPTGÄNGE

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

Boeuf Stroganoff 41.00
vom Ueberstorfer Entrecôte
serviert mit hausgemachten Spätzli

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce 39.00
serviert mit knuspriger Butterrösti

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 38.00
Mit Kartoffel-Nüssler-Salat
Zitrone, Kapern, Sardellen & Preiselbeeren

Empfehlung des Patrons nur auf Vorbestellung

Chateaubriand p. P. 61.00
vom Ueberstorfer Rindsfilet
mit Sauce Café de Paris
Tomate, Spinat, Wintergemüse &
knusprige Pommes Alumettes
Ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert

RISOTTO & PASTA

Pilz-Risotto 23.00
mit frischen Kräutern & Crème Fraîche

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

Harzer Trompeten 18.00
Seisler Pasta an Pilz-Ragout
mit Pinienkernen & Parmesan

KÄSE SPEZIALITÄTEN

Mit dem besten Käse aus
der Fromagerie Marsen, Chäsi Thörishaus

Käseschnitte 18.00
Mit Ei 19.00
Mit Schinken 22.00

Käse-Spätzli 21.00
Hausgemachte Spätzli mit Röstzwiebeln

Fondue à discrétion zur Wahl : 24.00
moitié-moitié Fromagerie de Marsens
Hausmischung aus der Chäsi Thörishaus

Zusätzlich Kartoffeln & Essiggurken 5.00
Zusätzlich Mostbröckli 100gr. 9.00

Raclette ab 2 Personen à discrétion p.P. 29.00
Feinster Walliser Raclettekäse
Mit Kartoffeln, Essiggurken,
Süss-Saurem & Silberzwiebeln

Zusätzlich Speck 5.00
Zusätzlich Kalbs-Cipollata (4 Stk) 6.00
Zusätzlich Mostbröckli 100 gr. 9.00