



MENUKARTE



LIEBER GAST

Wir freuen uns, Sie in unserem neuen alten Schlüssel begrüßen zu dürfen! Neben bewährten Schlüsselklassikern finden Sie auch moderne Kreationen von Sascha Berther, sowie ausgelesene Spezialitäten unserer Region.

Schön, Sie bei uns zu haben!

Es heissen Sie herzlich Willkommen

Sascha Berther, Romi Morf und Team

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 Nüssen	14.80
Hausgebeizter Lachs mit Gurke, Senf und Dill	19.80
Rindstartar mit Basilikum, Tomate und Knusperbrot	19.00/29.00
Parmesanschaumsuppe mit Morcheln und Bärlauchöl	14.80
Tagessuppe nach Angebot	7.50

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



Morchelravioli mit jungem Spinat und Nussbutter	19.80/32.80
Risotto mit Bärlauch und grünen Spargeln	27.90
Gebratener Adlerfisch mit Bärlauchrisotto, Spargel und Röstzwiebeln	34.80
Kabeljau auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Radieschen Vinaigrette und Frühlingslauch	32.80
Schweins-Cordon Bleu mit Freiburger Vacherin, Pommes-Frites und Gemüse	29.50
Kalbs-Cordon Bleu mit Freiburger Vacherin, Pommes-Frites und Gemüse	40.90
Rinds-Entrecôte (200g) mit Café de Paris, Pommes-Frites und Gemüse	47.90
Kalbsgeschnetzeltes geschmort, mit Champignons, Gemüse und Nudeln	30.90
Gebratener Lammrücken mit Ratatouillegemüse, Kräuter und Kartoffelespuma	45.50

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



DESSERT

Sorbet und Glacé	Kugel 3.–
<i>Sorbet Aromen: Apfel, Citro, Zwetschge, Cassis, Erdbeer</i>	Rahmzuschlag 1.–
<i>Crème Aromen: Vanille, Mocca, Pistache, Doppelrahm</i>	
<i>Stracciatella, Baumnuss, Sauerrahm, Schokolade</i>	
Gerührter Eiskaffee mit Coffee Baileys	8.50
Fruchtsalat mit Erdbeersorbet	9.50
Apfelkuchen mit Sauerrahmglacé	11.50
Haselnuss Financier mit Erdbeeren und Tonkabohnen Glacé	13.90
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Sauerrahmglacé	12.50
Käseteller Schlüssel mit Früchtebrot und Feigensenf	12.90

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



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

Lammfleisch aus Schottland

Ente aus Frankreich

Fisch aus der Schweiz und Frankreich

Wurstwaren aus der Schweiz und Italien