

MENUKARTE

Lieber Gast
Herzlich Willkommen bei uns im

Gasthof zum Schlüssel

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

Wir kochen frisch, traditionell, saisonal und mit viel Herzblut.

Schön, dass Sie bei uns sind!
« A Gueta » und viel Vergnügen wünscht
Romi & das Schlüsselteam



CARTE DES MENUS

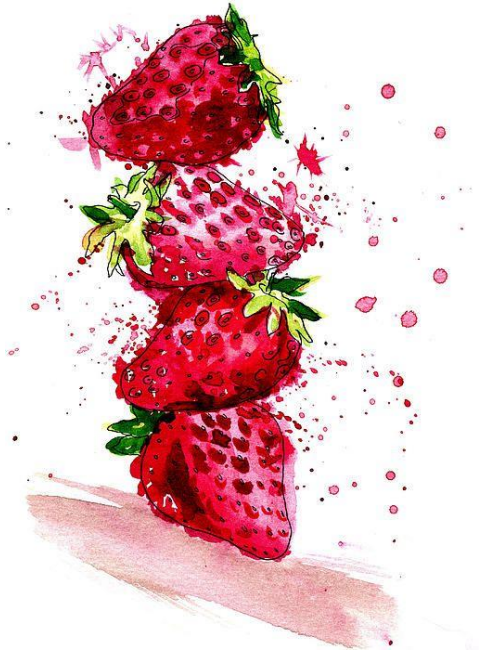
Chères clientes, chers clients,
Soyez les bienvenus chez nous au

Gasthof zum Schlüssel

Soyez les bienvenus chez nous au Gasthof zum Schlüssel.
Les singinois sont réputés pour leur hospitalité et
c'est avec un joyeux esprit de famille que nous cultivons cette tradition.

Nous cuisinons avec passion des produits saison et nous réjouissons de vous accueillir dans
notre maison.

Romi et l'équipe du Schlüssel
vous souhaitent « un bon appétit et un très agréable moment »



Fein & erlesen...

ist unser Angebot im Frühling

Fine & sélectionnée...

c'est notre offre en Printemps

Unser «Stübli» & das «Säali»

wurden mit viel Liebe ins Detail
ingerichtet.

Hier genießt man in ruhigem Ambiente
und profitiert von unserer
«Gastfreundschaft plus»

Diese beinhaltet: einen mit Stoff gedeckten
Tisch, ein «kleiner Gruss aus der Küche»,
sowie leckere Friandises zum Kaffee.

Nos salles à manger

«Stübli» et «Säali» offrent un
environnement calme aménagé avec
amour du détail. Elles disposent du service
«Hospitalité Plus»

comprenant une table nappée de tissu,
une «mise en bouche» ainsi que de
délicieuses friandises pour accompagner
le café.

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe

La gastronomie doit d'abord réjouir
l'œil, puis l'estomac.

Johann Wolfgang von Goethe



Vorspeisen

frühlingshafte Köstlichkeiten

ENTREES

Délices du printemps

Schlüssel Rinds-Tatar **ACG** 22.00/34.00

Wachtel-Spiegelei

Butter & Toast

Kapern – Zwiebeln – saure Gurke

Tatart de boeuf „Schlüssel“

Œufs de caille au plat

beurre & toast

Câpres - Oignons – concombre aigre

Carpaccio vom Rind **GH** 26.50

Rucola – Pinienkerne

gehobelter Parmesan

Carpaccio de bœuf

Roquette – pignons de pin

parmesan coupé

Hausgebeizter **DG** 17.50

Norwegischer Rauchlachs

Kräutercreme

Kleiner Salat

Saumon fumé norvégien

Crème aux herbes

Petite salade

Quiche **ACG** 15.50

mit grünem Spargel

Frühlingsalat

Vinaigrette

Quiche

avec asperges vertes

Salade de printemps

Vinaigrette

Frühlings-Blattsalate **H** 8.50

Radieschen – Tomaten

Sonnenblumenkerne

Salade de printemps

radis - tomates

Graines de tournesol

Gemischter Salat **L** 12.50

Verschiedene Gemüsesalate

Salade composée

Diverses salades de légumes

« Schlüssel Schüssel » **H** p. P. 7.00

Bunter Blattsalat garniert

In Schüssel serviert

ab 2 Personen

« Bol de Schlüssel »

Salade verte garni

Servies dans un bol

à partir de 2 personnes

Unsere hausgemachten Dressings:

Romi's-French, **ACFGLO**

Apfelvinaigrette **O**

Nos vinaigrettes maison :

Romi's-French, Vinaigrette aux pommes

Kräutercremesuppe **AGL** 11.50

Geröstete Garnele

Soupe à la crème aux herbes

crevettes grillées

Erbsencremesuppe **AG** 8.50

Minze

Soupe à la crème de petits pois

Menthe



Vegetarische

Köstlichkeiten

Végétariens

Délices

Tagliatelle mit Morcheln **ACGL** 29.50

Kräutersauce

Zuckererbsen

Tagliatelle avec morilles

Sauce aux herbes

Pois mange-tout

Bärlauch-Risotto **G** 28.50

Grüner Spargel

Confierte Tomaten – Parmesan

Risotto à l'ail des ours

Asperges vertes

Tomates confites – Parmesan

FISCH

Für Geniesser

POISSON

Pour les gourmands

Zanderfilet **ADG** 33.50 / 42.50

Frühlingsgemüse – Speckstreifen

Mandelbutter – Petersilienkartoffeln

Filet de sandre

Légumes de printemps - lardons

Beurre d'amande - pommes de terre

persillées

Egliknusperli **ACD** 33.50 / 42.50

Sauce Tartar – Blattspinat

Petersilienkartoffeln

Beignets de filet de perche

Sauce tartare – feuilles d'épinards

Pommes de terre persillées



Unser Service-Team gibt gerne über allfällige Allergene Auskunft.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Notre personnel de service vous renseignera volontiers sur d'éventuels allergènes.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA de 8.1 %.



Unsere Klassiker

mit Liebe zur Tradition

Nos classiques

avec l'amour de la tradition

Rahmschnitzel AFG 31.50

Champignonsrahmsauce
Früchte Garnitur
Tagliatelle

Escalope de porc

Sauce à la crème
aux champignons
Garniture de fruits
Tagliatelle

Romi's Schweins-Cordon-Bleu 37.00

«wie fröhner» ACG

Ueberstorfer Schinken
Gruyère – Vacherin
Gemüse
Freiburger Frites

Cordon-bleu de porc

à l'ancienne façon « Romi »
jambon d' Ueberstorf
Gruyère – Vacherin
Légumes – Frites fribourgeoises

Ueberstorfer Rindsfilet 130 gr. / 42.50

Sauce Béarnaise EG 180 gr. / 59.50

Blattspinat
Pommes allumettes

Filet de bœuf Ueberstorfer

Sauce Béarnaise - épinards
Pommes allumettes

Genuss Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Gourmandise Il vaut mieux savourer et regretter que de regretter de ne pas avoir savouré.





HAUPTGÄNGE

Klassisches – neu interpretiert

PLATS PRINCIPAUX

Le classique – réinterprété

Empfehlung vom Küchenchef TIHO

Lammrücken G 44.50

rosa gebraten

Ratatouille – Kräuterjus

Rosmarinkartoffeln

Selle d'agneau

Rôti rosé

Ratatouille - jus aux herbes

Pommes de terre au romarin

Entrecôte vom Weiderind G 43.50

Mediterranes Gemüse

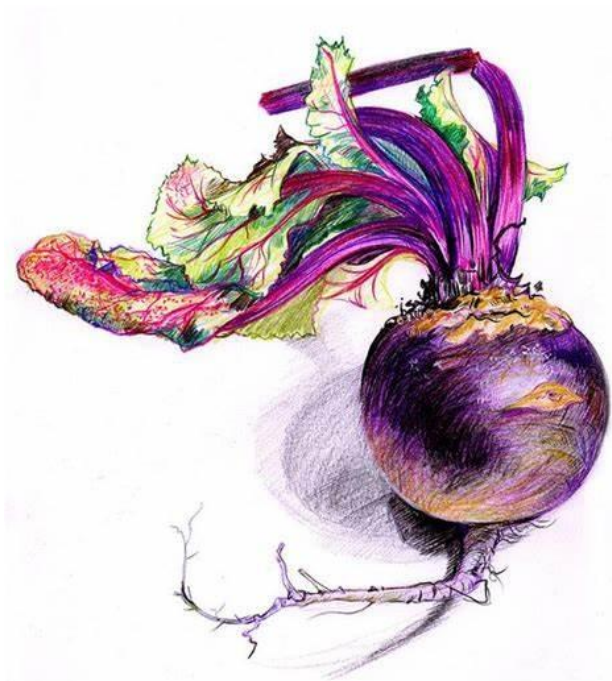
Rosmarinjus – kleine Kartoffeln

Entrecôte de bœuf

Légumes méditerranéens

jus au romarin

petites pommes de terre



Wiener Schnitzel (Kalb) A C 36.00 / 46.00

Zitrone

Kartoffelsalat

Preiselbeeren

Escalope viennoise (veau)

Citron

salade de pommes de terre

canneberges

Rösslispiel Menu

«für üsi chline Gäscht»

Menu de Carrousel

«Pour nos petits clients»

Stell dir dein Menu selber zusammen:

Paniertes Schnitzel **ABF** 15.00
Pouletflügeli 4 Stk.
Chickennuggets 5 Stk.
dazu Pommes Frites oder Teigwaren

Kleiner Blattsalat oder Gemüse 6.00

Teigwaren natur **ABF** 7.00

Teigwaren mit Sauce **ABFH** 10.00
Champignons- oder Tomatensauce

Kinderglace – Figuren **ABG** 5.00



Choisis ton menu:

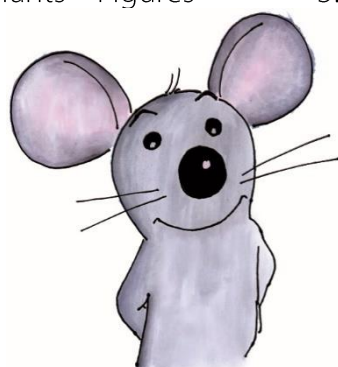
Escalope panée 15.00
Ailes de poulet 4 pièces
Nuggets de poulet 5 pièces
Frites ou pâtes

Petite salade ou légumes 6.00

Pâtes au choix 10.00
Sauce aux champignons ou
sauce tomate

Pâtes à la sauce 10.00

glace pour enfants – Figures 5.00



MENUS



Auf unseren Tischsets findest du unser Schlüssel Märli. Du kannst malen, Rätsel lösen... und vieles mehr! Vielleicht findest du auch Fridolin, unsere Schlüsselmaus, die sich immer irgendwo versteckt!



En attendant ton repas, dessine sur ton set de table et découvre le conte du Schlüssel.

Peut-être dénicheras-tu la petite souris Fridolin toujours cachée quelque part !

DESSERTS

Süsse Versuchungen – Créations de dessert



UNSERE AROMEN - NOS ARÔMES

pro Kugel - par boule 3.50

Glace: Vanille, Schokolade, **CG**
Caramel, Mocca, Erdbeer

Glace: Vanille, chocolat, caramel
Mocca, fraise

Sorbet: Birne, Zitrone, Mango

Sorbet: poire Williams, Citron, mangue

Hausgemachte Glace 4.50

Sauerrahm **G**
Crème aigre

Mit Schlagrahm **G** 1.50
avec crème chantilly

Mit Likör oder Schnaps 6.00
avec liqueur ou eau-de-vie

Schoggi- & Caramelsauce extra 2.00
sauce au chocolat/caramel

Kinderglace – Figuren **ACG** 5.00
glace pour les enfants – Figures

KÄSE – FROMAGE **G** 3.00
Kleine & feine Käse-Auswahl – Pro Stück Käse
Sélection de fins fromages régionaux
Par morceau

Schlüssel-Eiskaffee **CG** 8.00/10.00
mit Kirsch / avec Kirsch + 1.50
mit Bailleurs / avec Bailleurs + 6.00

Coupe Danemark **CG** 10.00/12.00
Vanille-Glace – Schoggi-Sauce – Rahm
Glace à la vanille – sauce au chocolat
crème

Coupe Caramel **CG** 10.00/12.00
Vanille- & Caramel-Glace
Caramel-Sauce & Nideltäfel – Rahm
Glace à la vanille et caramel
Sauce au caramel & Caramel – crème

Coupe Hot Berry **CG** 10.50/13.50
Vanille-Glace – heisse Beeren – Rahm
Glace vanille – baies chaudes – crème

Coupe Maison **CG** 11.50/14.50
Erdbeer-Glace – Sorbet Mango
Meringue – Früchte – Rahm
Glace à la fraise - Sorbet à la mangue
Meringue - Fruits - Crème

Seislerschuss 12.00 / 15.00
Birnen sorbet – Büschelbirli
Birneneschnaps
Sorbet aux poires – poire à botzi
Eau-de-vie de poire

Frappée **CG** 8.00

Hausgemachter Schoggikuchen 8.50
Gâteau au chocolat fait maison **ACG**

Crème brûlée **ACG** 11.00
Vanille - Beeren
Vanille – Baies

Café gourmand **ACG** 9.00
Espresso
& süsser Gruss aus der Küche

Liebe Mama

Heute ist dein Tag...

Sich mühende Hände, ein sorgender Blick. Im Lachen der Kinder liegt dein grösstes Glück. Wir wollen dir danken und laden dich ein, du Mama sollst heut unser Ehrengast sein.

MUTTERTAG

Am 12. Mai ist Muttertag. «Liebe Mamis» wir laden euch ein bei uns Platz zu nehmen und euch einen Tag lang, verwöhnen zu lassen. Auf jedes Mami wartet ein kleines Geschenk!

Wir servieren ein schönes Muttertagsmenu und eine kleine à la carte Karte.

ALLES LIEBE ZUM
Muttertag

Fête des mères

Le 12 mai, c'est la fête des mères. "chères mamans" nous vous invitons à prendre place chez nous et à vous laisser choyer pendant une journée. Un cadeau clinique attend chaque maman.

Nous servons un magnifique menu de fête des mères et une petite carte à la carte.



*Bonne
fête
Maman*

Chère maman

Aujourd'hui, c'est ton jour...

Des mains qui peignent, un regard qui s'inquiète. Ton plus grand bonheur réside dans les rires des enfants. Nous voulons te remercier et t'inviter à être notre invitée d'honneur.

DEKLARATION - DÉCLARATION DE PROVENANCE

Kalb-, Rind-, Poulet- & Schweinefleisch
Veau, bœuf, poulet et porc
Dorfmetzgerei Lehmann
und aus der Region
Boucherie du village Lehmann

Wachteleier - Œufs de caille
Familie Brülhart Wünnewil

Zanderfilet – filet de sandre
Fischknusperli – *beignet de filet de perche*
Suisse – Schweiz

Brot – Pain
Dorfbäckerei Brotbrösmeli
Boulangerie du village Brotbrösmeli

Saisonales Gemüse, Früchte, Eier & Zopf
Légumes de saison, fruits, œufs et tresse
Familie Hirschi in Riedstätt

Freiburger Frites – Frites de Fribourg
Bauernbetriebe aus Tafers, Bösinggen & Broc
Agriculteurs de Tavel, Bösinggen et Broc

Käse – Fromage
Käserei in Marsens
Fromagerie de Marsens
Chees Gourmet Tafers
Chees Gourmet Tafers

Lamm– Agneau
Schweiz – Suisse

Lachs – saumon
Schottland – écosse

Rapsöl – Huile de colza
Beat Gauch, Terra Lamprat
Tafers - Tavel

Lachs – **Saumon**
Norwegen - Norvège

Liköre & Schnäpse
Liqueurs et eaux-de-vie
Brennerei Hürst in Wahleren



Allergene:

A – Gluten, Getreide
B – Krebstiere
C – Ei
D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja
G – Milch & Laktose

H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere

Allergènes :

A - gluten, céréales
B - crustacés
C - œuf
D - poisson
E - Arachide
F - Soja
G - Lait & lactose

H - fruits à coque
L - céleri
M - moutarde
N - sésame
O - Sulfites
P - Lupins
R - mollusques
et crustacés



Terroir
FRIBOURG

Regional – Terroir Fribourg

Unsere Lieferanten kennen wir alle persönlich

Régional – Terroir Fribourg

Nous connaissons personnellement tous nos fournisseurs

Es freut uns sehr, dass wir ein anerkanntes Restaurant der Vereinigung Terroir Fribourg und stolze Label Träger seisler.swiss sind.

Wir setzen auf regionale und Schweizer Produkte.

Traditionen werden bei uns gelebt und neu entdeckt.

Wir vertrauen auf Bewährtes und sind stolz auf die Vielfalt unserer Region.



Nous sommes très heureux d'être un restaurant reconnu par l'Association Terroir Fribourg et nous sommes également fiers de porter le label seisler.swiss

Nous privilégions les produits régionaux et suisses.

Leur qualité nous permet de valoriser la diversité et le savoir-faire de notre région, tout en perpétuant les traditions.



«Üsa Seisebezirk»

Die Sense! Der über 40 Kilometer lange Fluss, der im Gantrisch und im Schwarzsee seinen Ursprung hat, der unter Naturschutz steht, jedes Jahr seinen Lauf ändert und der in Laupen in die Saane fließt, gab dem Bezirk seinen Namen.

Mehr als nur ein Fluss

Die Sense zeichnet aber auch die Grenze zwischen den Kantonen Bern und Freiburg. Sie und viele andere Flüsse, Bäche und Seen prägen das topographische Bild der Region und beeinflussen seit jeher Kultur und Mentalität der Menschen, die hier leben und arbeiten. Sie verstehen sich als Brückenbauer. Zwischen der Deutschschweiz und der Romandie. Zwischen Stadt und Land. Zwischen Tradition und Innovation. Zwischen Landwirtschaft und Industrie.

Die Menschen

Der französische Schriftsteller und Journalist Guy de Maupassant sagte einst: «Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.» Ein Satz, der ganz besonders auf die Senslerinnen und Sensler zutrifft. Auf den ersten Blick sind sie vielleicht ein etwas spezielles Völkchen. Mit ihrem ungewöhnlichen Dialekt. Ihrem ausgeprägten Familiensinn. Ihrem Festhalten an Traditionen und Bräuchen. Ihrer manchmal etwas verschlossenen Art gegenüber Anderen und Anderem. Ihrem grösser werdenden Selbstvertrauen, das einem latenten Minderwertigkeitsgefühl als sprachliche Minderheit in einem frankophonen Kanton folgt. Doch hat man die Menschen im Sensebezirk einmal näher kennengelernt, entstehen daraus oft äusserst bereichernde Begegnungen. Manchmal sogar Freundschaften fürs Leben. Wenn es darauf ankommt, halten die Senslerinnen und Sensler zusammen und setzen Himmel und Hölle in Bewegung, damit ein Projekt, ein Vorhaben oder ein Event gelingt.

Die Sprache

Aufgeteilt in sieben Bezirke ist der Sensebezirk offiziell gesehen der einzige rein deutschsprachige des Kantons Freiburg. Die französische Sprache und Kultur ist meist nur einen Steinwurf vom eigenen Zuhause oder Arbeitsort entfernt. Diese Nähe zur Romandie wird von vielen Senslerinnen und Senslern als grosse Chance gesehen, welche sie oft und gerne nutzen.

Das Seislerdütsch

Viele Menschen im Sensebezirk sprechen einen einzigartigen Dialekt, der als Seislerdütsch bezeichnet wird. Manche Ausdrücke haben ihre Wurzeln im Französisch. So sagt man juscht wenn man richtig meint, nimmt den Pärissou hervor, wenn es draussen regnet und kontrolliert nach dem Kochen, ob das Potagee abgestellt und die Frigortüre zu ist. Der Kulturverein Wier Seisler hat das Ziel, die Sprache und die Traditionen der Region als wertvolles Kulturgut zu pflegen und zu erhalten. (Beitrag von SRF)

Die Geografie

Als Brücke zwischen der West- und der Deutschschweiz nimmt der Sensebezirk eine strategische Position ein. Der deutschsprachige Sensebezirk liegt im Nordosten des Kantons Freiburg. Geografisch gesehen gehört er bereits zur Westschweiz. Mit einer Fläche von 265,32 Quadratkilometern ist er der zweitgrösste Bezirk im Kanton. Die im Osten liegende Sense bildet die politische Grenze zum Kanton Bern. Auch die Ärgera fliesst durch das Senseland. Die Quellen der beiden Flüsse befinden sich im Senseoberland. Dieses liegt im südlichen Teil des Bezirks und gehört zu den Freiburger Voralpen. Sowohl der Norden als auch der Westen sind dicht besiedelt und gehören zu den Agglomerationen Bern und Freiburg. Die vorteilhafte Lage wird durch die ausgezeichnete Verkehrserschliessung unterstützt.

Die Geschichte

Zwischen dem 7. und 8. Jahrhundert begannen die Alemannen mit der Besiedlung der Region und waren Träger der Germanisierung und des Landausbaus durch Rodung im Südosten des heutigen Kantons. Stellenweise überschritten sie die Saane. Die Region Sense wurde 1076 erstmals als Sensuna erwähnt und ist seit der Neuaufteilung der ehemaligen vier Stadtpanner ein eigener Bezirk. Der Sensebezirk gehörte bis zum Ancienne Régime zum Aupanner und damit zum Hoheitsgebiet der Republik Freiburg (Respublicas Friburgensis).

Zur Geschichte

unseres Hauses

1338 vereinte sich fast der gesamte Adel des schweizerischen Burgunds mit Freiburg, gegen Bern. Bern hatte sich durch die Konkurrenz zur Stadt Freiburg, sowie durch die Weigerung, den Kaiser Ludwig zu huldigen, den Unmut der Gegner zugezogen. Nach einigen Raubzügen und Überfällen, besetzte Bern Laupen.

Am 21. Juni zog das von Rudolf von Erlach angeführte bernische Heer mit Urner, Schwyzer, Unterwaldner und Solothurner Verstärkung von Bern nach Laupen.

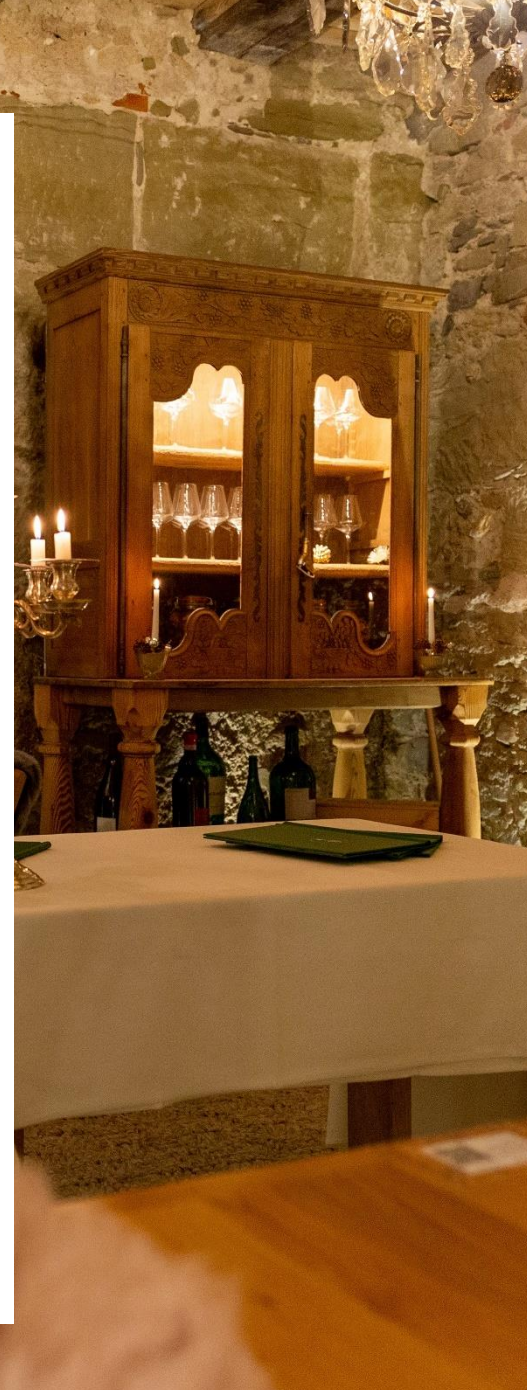
Ihnen gegenüber standen Mannen aus dem Burgund und aus Österreich, daneben das Heer der Bischöfe von Basel und Lausanne, der Grafen von Greyerz, der Herren der Waadt, der Nidau, Neuenburgs, Freiburg, der Grafen von Savoyen und Aarberg.

Die ungefähr 6'000 Mann starken Heere trafen bei Wyden aufeinander. Mit gewissem Geländevorteil besiegten die Berner ihre Gegner.

Die Freiburger, ein stures Völkchen, gaben sich zwar bei der Schlacht von Laupen geschlagen, zogen aber immer wieder durch bernisches Gebiet. Durch Raubzüge, Überfälle und Brände, machten sie auf sich aufmerksam.

Zu dieser Zeit war Königin Agnes von Ungarn, weit über ihre Landesgrenzen bekannt, als Friedensstifterin. So geschah es, dass sie im Jahre 1341, Jakob Ritscho, Schultheiss zu Fryburg und Johann von Bubenberg, Schultheiss zu Bern, in der Kirche zu Iberisdorf, zusammenkommen liess.

Nach langen hin und her wurde der Friedensvertrag, Bundesbrief unterzeichnet. Laut uralten Erzählungen wurde danach, in den Kellergewölben der Herberge zu Iberisdorf kräftig gefeiert... (in unseren Kellern)



Originaltext:

«Bei so standhaftem Waffengluck, nach der entscheidender Schlacht bei Laupen, gedachten die Berner an die Unterwerfung auch nicht eines Dorfes; ihre ganze Absicht ging auf freie Gemeinheit, im Lande sicher durch das Ansehen ihres Mutes. In der Tat ist Länderbesitz den Zufällen unterworfen; Geist und Herz ist unser eigen, folgt nicht veränderlichen Glück und wer die hat, ist frei, allzeit allenbalben. Sobald Königin Agnes zu Königsfelden, und Fryburg selbst Frieden suchte, gab die Stadt Bern in der Zusammenkunft bei Ibrisdorf nicht nur den Frieden sondern es wurde zur Vorkommung alles künftigen Spans eine Veranstaltung ordenlichen Rechtsganges getroffen.»

Bundesbrief zu Ibrisdorf (so wird es da geschrieben)
als Jakob Ritscho Schultheiss zu Fryburg
und Johann von Bubenberg, Schultheiss zu Bern 1341.

