

# MENUKARTE

STÜBLI & SÄÄLI



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.

Unser «**Stübli**» & das «**Sääli**»  
wurden mit viel Liebe ins Detail eingerichtet.  
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.

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

Schön, dass Sie bei uns sind!

« **A Gueta** » und viel Vergnügen wünscht  
Romi & das Schlüsselteam



## VORSPEISEN

|   |               |
|---|---------------|
| Bunter Herbstblattsalat<br>Mit Apfelstücken & gerösteten Kernen   | 9.00          |
| Gemischter herbstlicher Blatt- und Gemüsesalat  | 10.00/13.00   |
| Schlüssel-Schüssel<br>Nüssler-Salat mit<br>Speck, Ei, Champignons & Crôutons                                      | 16.00         |
| Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:<br>Romi's-French-Dressing, Italienne-Dressing oder Herbst-Vinaigrette |               |
| Kürbiscremesuppe<br>Mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen   | 10.00         |
| Hausgeräuchertes Forellenfilet (Terroir Fribourg)<br>Mit Randenpuree, Meerrettich & zweierlei Randen              | 19.00         |
| Schlüssel Rinds-Tatar<br>Serviert mit Toastbrot, Kürbiskernen-Butter und Wachtel-Spiegelei                        | 18.00 / 32.00 |



## RISOTTO

|  |       |
|--|-------|
| Randenrisotto mit frischem Meerrettich & zweierlei Randen            | 28.00 |
| Zusätzlich mit zarter Pouletbrust                                    | 34.00 |
| Zusätzlich mit gebratenem Zander (nach Möglichkeit Terroir Fribourg) | 39.00 |

## HAUPTGÄNGE

|  |       |
|--|-------|
| «Romi's Schweins-Cordon-Bleu wie früher»<br>gefüllt mit Schinken, Gruyère & Vacherin aus Marsens<br>serviert mit buntem Gemüse und Freiburger Frites | 35.00 |
| Paniertes Schweins-Schnitzel<br>serviert mit Freiburger Frites   | 31.00 |
| Ueberstorfer Rinds-Entrecôte (200 gr.) im Pfännchen serviert<br>mit Hausgemachter Kräuterbutter<br>Rotkohl-Apfelsalat & Pommes Allumettes            | 49.00 |
| Boeuf Stroganoff vom Ueberstorfer Entrecôte<br>serviert mit hausgemachten Spätzli  | 46.00 |



## WILD

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 Lebensmitteln. 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.

«Wild ohne Wild» 31.00  
gebratener Serviettenknödel nach Art des Hauses  
mit Pilzrahmsauce, Spätzli & Wildbeilagen

Hausgemachter Wildhackbraten mit Pilzrahmsauce 32.00  
serviert mit Kartoffelstock & Rotkraut

Aromatischer Reh-Pfeffer 36.00

Sämiges Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Rahmsauce 43.00

Zarte Reh-Schnitzel mit Wildrahmsauce 46.00

Auf Vorbestellung:  
Rosa gebratener Rehrücken mit Jus p.p. 68.00  
*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



## KÄSE

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

|  |      |
|--|------|
| Pro Stück Käse                         | 3.00 |
| Mit passenden selbstgemachten Beilagen | 3.00 |

## DESSERTS

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Schlüssel-Eiskaffee<br>mit einem Schuss Kirsch  | 7.00 / 9.00<br>+ 3.00 |
| Meringues mit Greyerzer Rahm  | 12.00                 |
| Seisler Schüss<br>Birensorbet (Terroir Fribourg) mit eingemachten<br>Büschelibirli nach Art des Hauses & Bireli Schnaps aus Wahlern | 16.00                 |
| Coupe Nesselrode<br>Vanille-Glace mit Vermicelles, Meringues & Schlagrahm   | 14.00                 |
| Vermicelles mit Meringues & Schlagrahm  | 12.00                 |
| Coupe Snickers<br>Schoko- & Caramel-Glace mit Erdnüssen<br>Schokoladensauce, Nidlä-Täfelä & Rahm                                    | 12.00                 |
| Coupe Dänemark<br>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,<br>Haselnuss, Joghurt, Marroni  |                       |
| Sorbet Aromen: Zitrone, Zwetschghe, 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                  |

Unser Service-Team gibt gerne über allfällige Allergene Auskunft.  
Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



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.

## DEKLARATION

Kalb-, Rind- & Schweinefleisch: Dorfmetzgerei 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 Brülhart Wünnewil  
Harzer Trompeten: Pasta Fam. Brügger, Giffers  
Saisonales Gemüse, Früchte, 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 Wahleren  
Rapsöl: Beat Gauch, Terra Lamprat Tafers  
Birnen Sorbet: L'Iceberg, Chabrey, Terroir Fribourg