

Liebe Gäste

unsere Räumlichkeiten laden ein, zu einem genussvollem Essen in wunderschönem Ambiente.

Sehr gerne können sie alle Wildgerichte auch in unseren Kellern geniessen.

Keller Zuschlag
pro Person Fr. 7.00



Das ist des Jägers Ehrenschild,
das er hegt und schützt sein Wild,
Waidmännisch jagt wie sich's gehört,
den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.



GASTHOF
ZUM SCHLÜSSEL
UEBERSTORF

Wir freuen uns auf ihren Besuch
Familie Bulliard & das Schlüsselteam

Reservationen unter:
031 742 22 40
www.gasthofzumschluessel.ch

Wild Saison im Schlüssel

Vom Donnerstag, 4. Oktober bis am Montag, 29. Oktober sind wir im Schlüssel wieder auf der Jagd!



Alle unsere Wildspezialitäten sind ausschliesslich aus Schweizer Jagd. Sofern es möglich ist, beziehen wir unser Wild von Jägern aus unserer Region.





Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing	8.00 / 11.00
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	9.80 / 14.80
Salatschüssel mit Gruyère, Croutons und gebratenen Pilzen	14.90
Hirschpastete mit Zimtapfel, kaltgerührten Preiselbeeren und Salatspitzen	22.80
Wildschwein Millefeuille mit Salatspitzen, Honigdressing und Feigen	18.80
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons	14.90
Foie Gras mit Büschelbirli	25.00

Klein & Fein...

Ravioli mit Butternut- Kürbis Ricotta, Parmesan & Pilzschaum
18.90 / 26.90

Risotto mit Kürbis, gebratenen Waldpilzen und Belper Knolle
19.90

Gebratenes Forellenfilet Kürbisrisotto & Winter Spinat
36.80

Hauptgänge

Blättereigkissen mit Waldpilzrahmsauce & Wildbeilagen	23.90
Rehschnitzel mit Spätzli Cognacrahmsauce und Wildbeilagen	44.80
Hirschkraut mit Spätzli, Dampfäpfel, Rotkraut und Preiselbeeren	29.90
Hirschmedaillons mit Kürbisrisotto, Trüffelsauce und Speckwirsing	45.90
Rehrücken Schlüssel (ab 2 Personen in zwei Service) mit Spätzli und Wildbeilagen	68.00

In der Küche tranchierter Rehrücken



Dessert

Gerührter Eiskaffee mit Coffee Baileys	5.80 / 8.50
Brönnti Crème mit hausgemachter Granola, Vanilleschlagrahm	8.50
Büscheli- Birnen Kuchen mit Vanilleglacé	11.50
Charlotte mit hausgemachtem Rumtopf und Sauerrahmglacé	14.90
Sablé chocolat gianduja mit Mango und Passionsfrucht	16.50
Vermicelles mit Vanilleglace und kaltgerührten Preiselbeeren	11.90
Vermicelles klassisch	9.80
Schlorzifladen mit Tomme Fleurette und Bittersalat	14.90