



MENUKARTE



LIEBE GÄSTE

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. Wir bekochen Sie mit frischen, saisonalen Produkten von ganz nah.

Schön, Sie bei uns zu haben!

Es heissen Sie herzlich Willkommen

Sascha Berther, Romi Morf
und das Schlüsselteam

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 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
Schlüssel Rindstartar mit Knusperbrot und Belper Knolle	19.50/29.50
Suppenteller (nach Tagesangebot)	7.50

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Ravioli mit Butternut- Kürbis Ricotta Parmesan und Pilzschaum	18.90/26.90
Risotto mit Kürbis, gebratenen Waldpilzen und Belper Knolle	19.90
Gebratenes Forellenfilet <i>mit Kürbisrisotto und Winter Spinat</i>	36.80
Schweins-Cordon Bleu mit Freiburger Vacherin <i>Pommes-Frites und Gemüse</i>	29.50
Kalbs-Cordon Bleu mit Freiburger Vacherin <i>Pommes-Frites und Gemüse</i>	42.80
Ueberstorfer Rinds- Entrecôte (200g) mit Café de paris <i>Pommes-Frites und Gemüse</i>	47.90

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

Warme Küche von 11.30 – 13.45 Uhr / 18.30 – 22.00 Uhr



Blätterteigkissen mit Waldpilzrahmsauce und Wildbeilagen	23.90
Rehschnitzel mit Spätzli Cognacrahmsauce und Wildbeilagen	44.80
Hirschpfeffer mit Spätzli, Dampfäpfel Rotkraut und Preiselbeeren	29.90
Hirschmedaillons mit Kürbisrisotto Trüffelsauce und Speckwirsing	45.90
Rehrücken Schlüssel mit Spätzli und Wildbeilagen (ab 2 Personen in zwei Service in der Küche tranchierter Rehrücken)	68.00

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

Warme Küche von 11.30 – 13.45 Uhr / 18.30 – 22.00 Uhr



DESSERT

Sorbet und Glacé Kugel 3.00
Rahmzuschlag 1.00

Sorbet Aromen: Apfel, Citro, Zwetschge, Cassis, Erdbeer

Crème Aromen: Vanille, Mocca, Pistache, Doppelrahm

Stracciatella, Baumnuss, Sauerrahm, Schokolade

Stellen sie sich ihre eigene Création zusammen!

Früchte, Fruchtsauce, Schokolade, Caramelsauce Zuschlag 2.00
diverse Liköre oder Schnäpsen Zuschlag 6.00

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

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



Wir deklarieren

Alle unsere Wildspezialitäten sind ausschliesslich aus Schweizer Jagd.

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

Fisch aus der Schweiz und Frankreich

Wurstwaren aus der Schweiz und Italien