



# CARTE DES MENUS



## Bienvenue chère clientèle

Nous sommes ravis de vous accueillir au « Schlüssel » ! Pour cette nouvelle carte, le chef Sascha Berther, a créé des plats de saison avec une touche de modernité, complétés avec des spécialités régionales et sans oublier les classiques incontournables de la maison. La majorité des produits sont de notre région !

Sascha Berther, Romi Morf et leur équipe

Tous les prix sont en CHF et incluent 7,7% de TVA.



Salade verte de saison, dressing maison	8.00 /11.00
Salade mêlée	9.80/14.80
Bol de salade avec des dés de Gruyère, croûtons et champignons sautés	14.90
Terrine de cerf sur un nid des feuilles de salade, pomme à la cannelle et airelles rouges	22.80
Millefeuille de sanglier pointes de laitue, dressing au miel et figues	18.80
Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons	14.90
Tartare de bœuf « Schlüssel » avec pain croustillant et Belper Knolle	19.50/29.50
Potage du jour	7.50

Dans la mesure du possible, nous servons également nos mets en version végétarienne, sans lactose ou sans gluten.  
Veuillez-vous adresser à notre personnel de service pour vos souhaits particuliers

Tous les prix sont en CHF et incluent 7,7% de TVA.



Ravioli à la courge butternut ricotta parmesan et espuma de champignons	18.90/26.90
Risotto à la courge, bolets sautés et Belper Knolle	19.90
Filet de truite avec risotto à la courge et épinards d'hiver	36.80
Cordon bleu de porc au vacherin fribourgeois <i>frites et légumes</i>	29.50
Cordon bleu de veau au vacherin fribourgeois <i>frites et légumes</i>	42.80
Entrecôte café de Paris (200 gr) <i>frites et légumes</i>	47.90

Dans la mesure du possible, nous servons également nos mets en  
version végétarienne, sans lactose ou sans gluten.  
Veuillez-vous adresser à notre personnel de service pour vos souhaits particuliers

Cuisine chaude 11h30 – 13h45 / 18.30 – 22h00

Tous les prix sont en CHF et incluent 7,7% de TVA.



Vol-au-vent aux bolets sauce crème et garniture de chasse	23.90
Escalopes de chevreuil avec spaetzlis, sauce crème parfumée au cognac, garniture de chasse	44.80
Civet de cerf avec spaetzlis pommes vapeurs, choux rouges et airelles	29.90
Médallions du daim avec risotto à la courge sauce parfumée à la truffe et choux verts aux lardons	45.90
Selle de chevreuil « Schlüssel » avec spaetzlis et garniture de chasse (dès 2 personnes, en deux services, tranchée en cuisine)	68.00

Dans la mesure du possible, nous servons également nos mets en version végétarienne, sans lactose ou sans gluten.  
Veuillez-vous adresser à notre personnel de service pour vos souhaits particuliers

Cuisine chaude 11h30 – 13h45 / 18.30 – 22h00

Tous les prix sont en CHF et incluent 7,7% de TVA.



## DESSERT

Palette de sorbets et glaces la boule 3.00  
suppl. chantilly 1.00

*Arômes sorbets : pomme, citron, pruneau, cassis, fraise*

*Arômes glaces : vanille, café, pistache, crème double, stracciatella, noix, crème fraîche acidulée, chocolat*

**chouissez votre propre création...**

fruit, sauce, sauce aux fruits, sauce caramel supplément 2.00  
divers liqueurs ou « Schnaps » supplément 6.00

---

Café glacé avec Coffee Baileys	5.80/8.50
Crème brûlée avec Chantilly au Granola maison	8.50
Tarte aux poires à Botzi avec glace vanille	11.50
Charlotte au rhum et glace à la crème fraîche	14.90
Sablé gianduja avec mangue et fruit de la passion	16.50
Vermicelles avec glace vanille et airelles rouges	11.90
Vermicelles classiques	9.80
Galette « Schlorzi » avec tomme fleurette et salade de laitues amères	14.90

Dans la mesure du possible, nous servons également nos mets en version végétarienne, sans lactose ou sans gluten.  
Veuillez-vous adresser à notre personnel de service pour vos souhaits particuliers



## Nous déclarons

**Toutes nos spécialités de gibier proviennent exclusivement de chasse suisse.**

Les viandes de veau, bœuf, porc, poulet sont de provenance suisse,

Nos poissons sont de provenances suisse et française.

Nos saucisses sont de provenances suisse et italienne.