

# Gasthof Zum Schlüssel, Ueberstorf

S'il fallait nommer un lieu emblématique à Ueberstorf, c'est certainement le Gasthof zum Schlüssel que l'on citerait, qui est depuis le début de cette année un nouveau restaurant agréé Terroir Fribourg.

Soll man einen für Ueberstorf typischen und historisch verankerten Anziehungspunkt nennen, so liegt man mit dem Gasthof zum Schlüssel sicher richtig. Seit anfangs dieses Jahres ist der Schlüssel ein von Terroir Fribourg anerkanntes Restaurant.



Malgré ses 600 ans d'histoire en tant qu'auberge et sa cave voûtée qui servit de lieu de fête après la bataille de Laupen, la bâtisse aurait pu disparaître si Christine Bulliard-Marbach et son mari Daniel Bulliard, attachés à la vie de leur village, ne l'avaient pas rachetée en 2014 et entièrement rénovée pour restaurer l'authenticité d'antan.



Aujourd'hui, vous y trouverez une cuisine raffinée et régionale servie dans un esprit convivial grâce au sourire et à l'accueil que réservent sa gérante Romi Morf et son team. L'établissement met un point d'honneur à travailler avec les paysans des alentours pour offrir des produits frais, de saison et de proximité. Plusieurs fois par année, c'est l'ensemble du personnel qui met la main à la pâte: ils réalisent les traditionnels « Seisler Brätzele », ou alors, quand la saison vient, partent eux-mêmes à la recherche de champignons dans un coin qui restera secret.



Nous souhaitons remercier toute l'équipe du « Gasthof zum Schlüssel » et tous leurs collaborateurs pour le travail de promotion du terroir qu'ils réalisent, le petit morceau de patrimoine qu'ils entretiennent et espérons que l'histoire commencée en 1339 dure encore longtemps !

Trotz seiner 600-jährigen Geschichte als Gasthof und dem Gewölbekeller, der nach der Schlacht bei Laupen als Festsaal diente, wäre es beinahe zur Schliessung gekommen, hätten die eng mit dem Dorf verbundenen Christine Bulliard-Marbach und ihr Ehemann Daniel Bulliard das Gebäude nicht 2014 gekauft und vollständig renoviert, um den Charme aus alten Zeiten wieder aufleben zu lassen.

Heute wartet der Gasthof auf mit einer regionalen und raffinierten Küche und bietet dank der freundlichen und offenen Art der Gerantin Romi Morf und Ihres Team eine gastfreundliche

und einladende Atmosphäre. Der Betrieb legt Wert darauf, mit Bauern aus der Umgebung zusammenzuarbeiten, um frische saisonale und lokal produzierte Produkte anbieten zu können. Mehrmals im Jahr legt das ganze Personal Hand an, um die traditionellen « Seisler Brätzele » zu backen, oder sie schwärmen im Herbst aus und suchen Pilze – selbstverständlich an Orten, die geheimgehalten werden...

Wir möchten dem gesamten Team und den Mitarbeitenden des Gasthofs « Zum Schlüssel » für ihre Arbeit danken, mit der sie Produkte aus dem Terroir fördern und mit der sie dieses Kleinod und kulturelle Erbe pflegen. Wir hoffen, dass die Geschichte, die 1339 ihren Anfang nahm, noch lange weitergeht !

Gasthof zum Schlüssel  
Dorfstrasse 1, 3182 Ueberstorf  
031 742 22 40