

Informations préalables:

Vendredi 27 mars 2026
Concert de promotion Galatea
le soir – dans la salle Raiffeisen

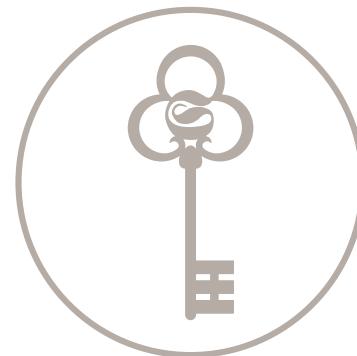
Samedi 4 avril 2026
teinture d'œufs de Pâques
«pour nos petits hôtes»
de 14h00 à 15h30 – CHF 10.00



Vous cherchez un cadeau pour un anniversaire
ou simplement pour dire merci?
Offrez un bon de notre établissement.

Bons du Schlüssel

Un cadeau qui fait plaisir



G A S T H O F
ZUM SCHLÜSSEL
UEBERSTORF

*Nous nous réjouissons de passer
de beaux moments avec vous.
Avec nos meilleures salutations du «Schlüssel»
Romi & l'équipe du Schlüssel*

Réservez au:

031 742 22 40 | www.gasthofzumschlüssel.ch



FÉVRIER 2026

«Nüüs»



*Même si nous sommes encore en plein hiver,
les premières perce-neige pointent
déjà le bout de leur nez et bientôt,
le lapin de Pâques sera de retour...*

GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL

Dorfstrasse 1 | 3182 Ueberstorf | 031 742 22 40
www.gasthofzumschlüssel.ch



Dès le jeudi 26 février jusqu'au samedi 4 avril 2026

Concours de Pâques «pour nos petits hôtes»

Dessinez ou bricolez quelque chose sur le thème de Pâques et apportez-nous votre œuvre d'art avant le samedi 4 avril.

Lundi 2 février 2026

«Seisler Tüscher»

Nous accueillerons le «Seisler Tüscher», organisé par «Wier Seisler». Dîner dans la cave voûtée. La soirée sera accompagnée par Marlies Raemy, originaire de Jaun et ayant des racines thurgoviennes. La blogueuse et chroniqueuse FN écrit toutes sortes d'histoires. CHF 30.00 – uniquement sur réservation.



www.wierseisler.ch

Samedi 14 février 2026

Saint-Valentin

Dîner romantique aux chandelles. Surprenez votre bien-aimée ou votre bien-aimé avec une soirée inoubliable. Un menu composé de plats et d'ingrédients aphrodisiaques qui fera battre les cœurs plus fort... CHF 75.00 – uniquement sur réservation.

Jeudi 5 février 2026

Nouvelle carte



Dimanche 22 février 2026

«Kellerküche» avec Patrick Mahler

A 18h00, nous aurons le plaisir d'accueillir Patrick Mahler du Parkhotel Viznau dans notre cuisine de la cave. Un an après son arrivée, le Guide Michelin lui a attribué deux étoiles Michelin et le guide gastronomique Gault&Millau a attribué 18 points à sa cuisine. Un événement culinaire à ne pas manquer. Menu 5 plats, apéritif compris CHF 250.00 – uniquement sur réservation.