



**Mercredi 31 décembre 2025**

## Saint-Silvestre

Nous commencerons le réveillon du Nouvel An avec notre **traditionnel «brunch»**. CHF 36.50  
De 10h00 à 13h00, vous pourrez vous servir au buffet copieux.

À partir de 18h30: nous serions ravis de fêter la nouvelle année avec vous.

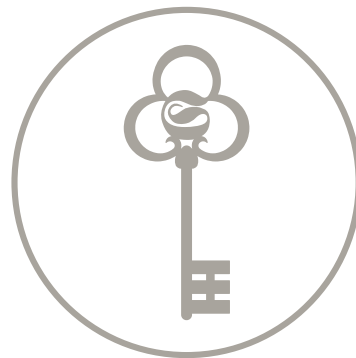
**Notre offre pour le réveillon du Nouvel An:**  
fondue chinoise à discrétion, buffet de desserts, coupe de champagne pour trinquer et soupe traditionnelle du Nouvel An CHF 79.00



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



GASTHOF  
**ZUM SCHLÜSSEL**  
UEBERSTORF

*Nous nous réjouissons de votre visite et vous souhaitons à tous une belle fête de fin d'année.  
Avec nos meilleures salutations du «Schlüssel»  
Romi & l'équipe du Schlüssel*

**Réservations au:**

031 742 22 40 | [www.gasthofzumschluessel.ch](http://www.gasthofzumschluessel.ch)



**D É C E M B R E 2 0 2 5**

# «Nüüs»



*«Chumm mir wii as Liecht azünte, dass es heu würd  
i de Nacht und de ganze Wäut  
verkünde was de Hümu üs het bracht.»  
À partir du premier dimanche de l'Avent,  
le «Schlüssel» se transforme à nouveau  
en un pays des merveilles de Noël.  
Cette fois-ci, spécialement pour «nos petits hôtes».*

**GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL**

Dorfstrasse 1 | 3182 Ueberstorf | 031 742 22 40  
[www.gasthofzumschluessel.ch](http://www.gasthofzumschluessel.ch)

N'oubliez pas!

À 17h00: faire des «Grittibänze» avec les enfants.

À partir de 18h00, nous invitons tous nos petits hôtes avec leurs parents, grands-parents et parrains à prendre le thé et à déguster des pains d'épices. Vers 18h15, «Samichlous» arrive – aucune inscription nécessaire!



Samedi 13 décembre 2025

Vins sélectionnés

De 17h30 à 19h30, nous servirons des vins sélectionnés accompagnés de délicieux amuse-bouches.

Jeudi 18 décembre 2025

Vin chaud au coin du feu

De 17h30 à 19h30, moment convivial autour d'un vin chaud et de musique de Noël.

Jeudi 25 & vendredi 26 décembre 2025

Weihnachtsmenü

Les 25 et 26 décembre à midi «zäme ässe, zäme fiire, niemer söu allinig si!» (manger ensemble, fêter ensemble, personne ne doit être seul!) Menu de Noël. Fermé les deux jours à partir de 17h00.



Samedi 27, dimanche 28 & lundi 29 décembre 2025

«Ramsen»

Les 27, 28 et 29 décembre, c'est encore une fois une affaire de saucisses! En novembre, Monika Neidhart a publié un article sur «Ramsen» dans le magazine Schweizer Bauer. Pour cet article, la journaliste qui vient de Ramsen, dans le canton de Schaffhouse, a visité le «Schlüssel» et ainsi que la boucherie Lehmann. Deux joueurs invétérés, Hans Brülhart et Beat Baeriswyl, ont pris le temps d'expliquer le Ramsen à Monika et à moi-même. «Nous devons d'abord clarifier les règles. Nous ne jouons au Ramsen que pendant la dernière semaine de l'année», explique Hans.

Le Ramsen se joue en groupes de deux à six joueurs. Cinq cartes sont distribuées à chaque joueur. L'atout est déterminé par tirage au sort. «Quand tu distribues les cartes, tu peux échanger cette carte avec l'une des tiennes», précise-t-il en rappelant l'une des règles. Beat ajoute: L'as de la couleur d'atout est la carte la plus forte, suivi du sept de carreau, appelé «Bälli». Viennent ensuite le roi, la dame et les autres cartes par ordre décroissant dans la couleur d'atout.» Le but est de remporter au

Schweizer Bauer

Sonntag, 6. November 2023

Leben & Geniessen

23

### Es geht um die Wurst

Kulinarisches Erbe «Ramsen» ist ein einfacher Jass, der in der Alltagswoche in Teilen der Nordwestschweiz gespielt wird. Wie in Ueberstorf FR spendiert der Verlierer eine Wurst aus der lokalen Metzgerei.

**Monika Neidhart**

Jassen und Wurst – diese zwei Schweizer Kolonialgüter sorgen immer wieder für gesellige Momente. In Regionen von Solothurn, Bern, Jura und dem Freisburgischen wird zwischen Hochzeiten und Neujahr besessen gefeiert. Dabei sind nachdenklich Regeln des «Ramsen» präsent. Wer verliert, spendiert eine Wurst. Eine eigentliche Ramsenwurst ist nicht bekannt. Meist ist es die Hauswurst der anliegenden Metzgerei.

Im Restaurant Schlüssel in Ueberstorf wird vorwiegend um eine Hauswurst gemessen. Romi Mord, die Witwe des besessenen Hauses, kauft jeweils eine paar Hunderter Wurst bei der deutsch-bahnen Metzgerei Lehmann. Wer name, soll vor dem Spiel für eine Wurst. Wer die losende verliert, spendiert die des Meisters. Seit Jahren haben mit dabei sind Hans Brühlhart und Beat Baeriswyl. Zwei eingefleischte Jassler, die sich jeweils mit rund zehn Kollegen zum Ramsen verabreden.

Zuerst müssen wir die Regeln wieder klären. Wir spielen in nur in der Alltagswoche, da diese Karte mit einer von denen tauschen, wenn er auf eine der Regeln. (Baeriswyl ergänzt: «Das Ass der Trumpffarbe» ist die stärkste, gefolgt von Eiche, roten, dem sogenannten Bälli. Danach folgen König, Dame und die Wurst als niedrigste Karte.)

Spielregeln verstehen. Wer einen Stich zu machen. Viel bei einer Runde hier angibt, zählt bei der zwei Freikarten meiste. Rappen in die Freikarten. Können sie nicht, dürfen sie mit einer Baeriswyl einen Stich machen und schenkt die Karte zum besten. Doch Brühlhart läßt nicht zu. Außerdem: Wer schlechte Karten in der Hand hält, kann das oft-deutschen, ein Ausnahmestück von fünf Karten, oder auf die

**Ueberstorf mit 17** Angestellten in dritten Generation führt. Hand Storten aus sechs Gruppen von Brühlhart, Baeriswyl und Kochwurst hat er im Angebot. Fünf Ramsen in Form eines Schlüssel (es ist baupolitisches Ramsen, der nach dem Rezept seines Grossvaters hergestellt wird). Das Rezept verwendet er Brühlhart und Baeriswyl. Die Ramsenwurst, die er selbst einkauft und im Betrieb

**«Die Qualität einer Wurst hat ihren Ursprung auf dem Bauernhof.»**

**Gilbert Lehmann** Metzgerei schenkt: «Die Qualität einer Wurst hat ihren Ursprung auf dem Bauernhof. Die Fleischwaren sind geübt und in der Schmelzzeit geübt. Beim Abkühlen die Wurst

**«Kleiner wird Ramsen»**

Gemeine wurde bestimmt schon im 19. Jahrhundert, wie auch heutzutage bestanden. Die Karte aber nicht nur in der Alltagswoche und nicht nur um eine Wurst. Wer bei Jass und der Ramsen kommen, ist nicht geklärt. Vielleicht ist es von französischen Wurst «ramasser» abgeleitet, was so viel wie aufheben, zusammenheben bedeutet. Sicher hat die Wurst nichts zu tun mit dem Schaffhauser Dorf Ramsen. Dort ist das das gleiche in bekannt.

Bei Gerbach zum Schlüssel serviert Romi Mord die Wurst. Wenn es kalt ist, wird die Wurst werden bei diesem geselligen Jass nicht «ram»-es, was gemäss Schweizerdeutsch Winterwurst aus dem Jahr 1916 (die vornehmlich «bess»-färbt) stattet wie eine. Die Frau, die eine Freundin oder ehemalige Jasspartnerin wieder einmal getroffen zu haben, ist eine Wurst als ein Wort.

**Kulinarisches Erbe**

In dieser Serie stellen wir einmal ein kulturelles Erbe der Schweiz vor.