



Samedi 4 octobre 2025

Moules-frites

À midi et le soir, à discrétion, CHF 29.00.

**Jeudi 25 septembre jusqu'au
dimanche 2 novembre 2025**

Saison de la chasse

La saison de la chasse vient à peine de commencer
et nous nous attelons déjà à la préparation de
notre «Chúubi» (bénichon).

Samedi 29 novembre 2025

«Kellerküche»

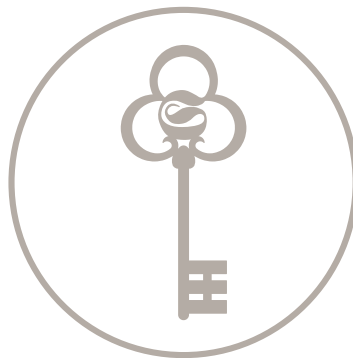
Le samedi 29 novembre, notre «Kellerküche»,
réputée pour son excellence culinaire, sera de
retour. Nous nous réjouissons de retrouver Martin
Göschel de l'Alpina Gstaad. Il ne reste que
quelques places disponibles.

Menu avec vins, eau minérale et café compris:
250,00 CHF.

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

*Avec nos meilleures salutations du «Schlüssel»
Romi & l'équipe du Schlüssel*

Réservations au:

031 742 22 40 | www.gasthofzumschluessel.ch



OCTOBRE 2025

«Nüüs»



*Les premières tempêtes automnales
se font déjà remarquer dehors.*

*On apprécie donc d'autant plus de se retrouver
dans notre salle de restaurant bien chauffée.*

GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL

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

Samedi 8 & dimanche 9 novembre 2025

«Chúubi» (bénichon)

Nous avons préparé avec soin des Poire à Botzi, nous les avons mis en bocaux, comme il y a cent ans. Bientôt, nous sortirons les fers à «brätzel». Chaque famille possède ses propres fers, transmis de génération en génération. À partir de farine, de sel et de sucre, nous préparons une pâte que nous travaillons à la main avec beaucoup d'amour avant de façonner des «Tradlen». Les «Tradlen» sont ensuite cuits dans le fer au-dessus de la flamme.

Une semaine avant la Saint-Martin, nos grands-mères étaient déjà occupées à faire des «Chüechli»! Nous aussi, nous perpétons cette tradition avec beaucoup de dévouement. Comme autrefois, nous portons de longs tabliers blancs et étalons la pâte fine sur nos genoux jusqu'à ce qu'elle soit très fine. Elle est ensuite cuite dans de l'huile de coco. À l'aide de deux petits bâtonnets en bois, on lui donne la forme typique des «Chüechli». Si vous souhaitez goûter toutes ces délicieuses spécialités, ne manquez pas notre repas de «Chúubi» (bénichon). Il aura lieu le 8 et 9 novembre. Le **dimanche**, vous pourrez vous servir à **discretion** au **buffet**. Si vous ne souhaitez pas manger tout le menu, venez le **samedi**. Vous pourrez alors déguster les différents **plats séparément**.

À partir du jeudi 6 novembre: vente de spécialités maison de la «Chúubii»:

«Brätzele, Chüechli, Büschelibirli AOP, Lammvoräss»

