

MENUKARTE

Lieber Gast

Herzlich Willkommen bei uns im

Gasthof zum Schlüssel

Wir «Seisler» sind bekannt für unsere Gastfreundschaft, deshalb pflegen wir diese Tradition mit viel Freude und familiärem Flair.

Wir kochen frisch, traditionell, saisonal und mit viel Herzblut.

Schön, dass Sie bei uns sind!

« A Gueta » und viel Vergnügen wünscht

Romi & das Schlüsselteam



CARTE DES MENUS

Chères clientes, chers clients,

Soyez les bienvenus chez nous au

Gasthof zum Schlüssel

Les singinois sont réputés pour leur hospitalité et c'est avec un joyeux esprit de famille que nous cultivons cette tradition.

Nous cuisinons avec passion des produits de saison et nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre établissement.

Romi et l'équipe du Schlüssel

vous souhaitent « un bon appétit et un très agréable moment »

Fein & erlesen...

ist unser Angebot im Winter

Fine & sélectionnée...

c'est notre offre en hiver

Warme Küche:

11.30 – 13.45 Uhr & 17.30 – 21.15 Uhr

cuisine ouverte :

11h30 - 13h45 & 17h30 - 21h15

In unserer gemütlichen **Gaststube** bleibt man nie lange alleine. Da trifft man sich am Stammtisch zum Diskutieren, geniesst ein kühles Bier am Feierabend oder trifft sich mit Freunden zu einem schmackhaften Essen.

Für viele unsere 37 Dorfvereine ist sie ihr wöchentlicher Treffpunkt. Wer den Puls von Ueberstorf spüren will, der nimmt hier Platz und ist gleich mittendrin...

Aus vergangener Zeit...

Über viele Generationen war das Haus im Besitz der Familie Siffert-Boschung. Der erste «Seisler Nationalrat» Franz Boschung (Nationalrat 1916-1934) begrüßte hier, in seinem Elternhaus, Gäste aus aller Welt.

Einen Telefonapparat gab's zu dieser Zeit bei uns auch schon. Wählte man die Nummer 2, klingelte im Schlüssel das Telefon.

Dans notre **restaurant**, on ne reste jamais seul longtemps. On se réunit à la «Stammtisch» pour discuter, on déguste une bière fraîche après le travail ou on rencontre des amis pour un savoureux repas.

Pour beaucoup de nos 37 sociétés villageoises, il s'agit d'un lieu de rendez-vous hebdomadaire.

Qui veut sentir le poulx d'Ueberstorf s'y assoit et se retrouve au cœur de l'ambiance du village.

Unser «Stübli»

wurde mit viel Liebe ins Detail eingerichtet.

Hier geniesst man in ruhigem Ambiente und profitiert von unserer

«Gastfreundschaft plus»

Diese beinhaltet: einen mit Stoff gedeckten Tisch, ein «kleiner Gruss aus der Küche», sowie leckere Friandises zum Kaffee.

Nos salles à manger

«Stübli» offre un environnement calme et aménagé avec amour du détail. Elle dispose de notre service

«Hospitalité Plus»

comprenant de table nappée de tissu, une «mise en bouche» ainsi que de délicieuses friandises pour accompagner le café.

Vorspeisen

winterliche Köstlichkeiten

ENTREES

Délices d'hiver

Winter-Blattsalate **HN**

Caramelisierte Baumnüsse & Apfel

Salade d'hiver

Noix caramélisées & pomme

Gemischter Salat **GC**

Verschiedene Gemüsesalate

Salade composée

Diverses salades de légumes

«Schlüssel Schlüssel» **HG**

Bunter Blattsalat garniert

In Schüssel serviert ab 2 Personen

«*Bol de Schlüssel*»

Salade verte garni

Servies dans un bol à partir de 2 personnes

Unsere Spezialitäten/ Notre spécialités:

Schlüssel Rinds-Tatar **ACG**

Wachtel-Spiegelei

Butter & Mehrkorntoast

Rotes Zwiebel-Chutney

Tatare de boeuf „Schlüssel“

Œufs de caille au plat

Beurre & toast multigrain

Chutney d'oignons rouges

Geräucherte Entenbrust **AMLO**

Endiviensalat

Apfelchutney – Mandarinen

Grisini

Magret de canard fumé

Salade d'endives

Chutney aux pommes

Mandarines – Grisini

Nüssler Salat **AC**

Ei – Speck – Croûtons

Salade de doucette

œuf - lard – croûtons

Unsere hausgemachten Dressings:

Romi's-French, **ACFGLO**

Italien Dressing **MLO**

Saison: Orangen-Ingwer Dressing **LD**

Nos *vinaigrettes maison*:

Romi's-French, vinaigrette itallien ou à l'orange et au gingembre

Walliser Weissweinsuppe **AG**

Schnittlauch

Soupe valaisanne au vin blanc

ciboulette

Vegetarisch

Kunterbunt

Végétarien

Multicolore

Spinat-Ricotta-Ravioli **A C G O**

Kräuterrahmsauce

Raviolis à la ricotta et aux épinards

Sauce à la crème aux herbes

Tagliatelle all'arrabbiata **A**

Friskäse – Kirschtomaten

Tagliatelles all'arrabbiata

Fromage frais – Tomates cerises

Steinpilz Crostini **A O**

Tomaten Concassé

Crostini aux bolet

Concassé de tomates

FISCH

Für jeden etwas

POISSON

Pour chacun

Felchenfilet **A D G**

Estragonsauce

Pilaw Reis

Gemüse Variation

Filet de féra

Sauce à l'estragon

Riz pilaf

variation de légumes

Egliknuserli **A C D M**

Sauce Tartar – Gemüse Variation

Freiburger Frites

Filets de perche en pâte à la bière

Sauce tartare – variation de légumes

frites fribourgeoises

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.- Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA de 8.1 %.

Hauptgerichte

mit Liebe zur Tradition

Plats principaux

avec l'amour de la tradition

Empfehlung unseres Küchenteams

Lammnierstück **AG O**

Kräuterkruste

Rosmarinjus

Gemüse Variation

Frische Tagliatelle

Filet d'agneau

croûte aux herbes

jus au romarin

Variation de légumes

tagliatelles

Rindsfilet Woranoff 200 gr. **AG M O**

Gemüse Variation

Kroketten

Filet de bœuf Woranoff 200 g

Variation de légumes

Croquettes

Genuss „Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst.“ – La Rouchefoucauld

Gourmandise "Manger est un besoin, savourer est un art".
- La Rouchefoucauld

Black Angus Beef **AG M**

Chees Burger

Geröstete Zwiebeln – Tomaten – Vacherin

Sauce BBQ – Pommes-Frites

Oignons grillés – Tomates – Vacherin

Sauce BBQ – Frites

Romi's Schweins-Cordon-Bleu

«wie fröhner» **AG G**

Ueberstorfer Schinken

Gruyère – Vacherin

Gemüse Variation

Freiburger Frites

Cordon-bleu de porc

à l'ancienne façon « Romi »

jambon d' Ueberstorf

Gruyère – Vacherin

Variation de légumes – Frites fribourgeoises

Pouletbrüstli **AG M**

Grobkörnige Senfsauce

Rösti-Kroketten

Gemüse Variation

Poitrine de poulet

Sauce à la moutarde à gros grains

Croquettes de rösti

Variation de légumes

Kalbspaillard **AG O**

Steinpilzsauce

Gemüse Variation

Frische Tagliatelle

Paillard de veau

sauce aux bolet

Variation de légumes

Tagliatelles

Entrecôte vom Weiderind **AG O**

Pfeffersauce

Gemüse Variation – Kroketten

Entrecôte de bœuf

Sauce au poivre

Variation de légumes – Frites fribourgeoises

DEKLARATION - DÉCLARATION DE PROVENANCE

Kalb-, Rind-, Poulet- & Schweinefleisch
Schweizerfleisch aus
der Dorfmetzgerei Lehmann
Ueberstorf und der Region

Frisch gebackenes Brot
Dorfbäckerei Brotbrösmeli
Ueberstorf Schweiz

Ente
Frankreich

Mehrkorn Toastbrot
Hegnauer Bäckerei Volketswil

Käse
Chees Gourmet Tifers

Felchen
Schweiz

Sanglée
Rotschmierkäse im Fichtenmantel
Käserei Jumi Boll - Schweiz

Egliknusperli
Fanggebiet: DE - FA004/05/27

Schweizer Rapsöl
Terra Lamprat Tifers

Schweizer Eier & Dinkelzopf
Familie Hirschi in Riedstätt

Steinpilze
Italien, Rumänien, Bulgarien

Schweizer Wachteleier
Familie Brühlhart Wünnewil

Champignons
Schweiz/Holland/Polen

Saisonales Gemüse & Früchte
Familie Hirschi in Riedstätt
Bieri Gemüse Neuenegg

Freiburger Frites
Bauernbetriebe aus dem Kanton Freiburg

Liköre & Schnäpse
Brennerei Hürst in Wahleren/BE

Frischbackprodukte aus der Schweiz
Ciabatta, Pinsa, Pouletschnitzel
Gebrüder Gurtner AG Neuenegg /BE

Allergene:

A – Gluten, Getreide
B – Krebstiere
C – Ei
D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja
G – Milch & Laktose

H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere

Allergènes :

A - gluten, céréales
B - crustacés
C - œuf
D - poisson
E - Arachide
F - Soja
G - Lait & lactose

H - fruits à coque
L - céleri
M - moutarde
N - sésame
O - Sulfites
P - Lupins
R - mollusques et crustacés

Regional – Terroir Fribourg
Unsere Lieferanten kennen wir alle persönlich

Régional – Terroir Fribourg
Nous connaissons personnellement tous nos fournisseurs



Es freut uns sehr, dass wir ein anerkanntes Restaurant der
Vereinigung Terroir Fribourg und stolze Label Träger seisler.swiss sind.

Wir setzen auf regionale und Schweizer Produkte.
Traditionen werden bei uns gelebt und neu entdeckt.
Wir vertrauen auf Bewährtes und sind stolz auf die Vielfalt unserer Region



Nous sommes très heureux d'être un restaurant reconnu par l'Association Terroir
Fribourg
et nous sommes également fiers de porter le label seisler.swiss

Nous privilégions les produits régionaux et suisses.
Leur qualité nous permet de valoriser la diversité et
le savoir-faire de notre région, tout en perpétuant les traditions.

Originaltext:

«Bei so standhaftem Waffenglück, nach der entscheidender Schlacht bei Laupen, gedachten die Berner an die Unterwerfung auch nicht eines Dorfes; ihre ganze Absicht ging auf freie Gemeinheit, im Lande sicher durch das Ansehen ihres Mutes. In der Tat ist Länderbesitz den Zufällen unterworfen; Geist und Herz ist unser eigen, folgt nicht veränderlichen Glück und wer die hat, ist frei, allzeit allenbalben. Sobald Königin Agnes zu Königsfelden, und Fryburg selbst Frieden suchte, gab die Stadt Bern in der Zusammenkunft bei Ibrisdorf nicht nur den Frieden sondern es wurde zur Vorkommung alles künftigen Spans eine Veranstaltung ordenlichen Rechtsganges getroffen.»

Bundesbrief zu Ibrisdorf (so wird es da geschrieben)
als Jakob Ritscho Schultheiss zu Fryburg und Johann von Bubenberg, Schultheiss zu Bern 1341.



ZUR GESCHICHTE UNSERES HAUSES

1338 vereinte sich fast der gesamte Adel des schweizerischen Burgunds mit Freiburg, gegen Bern. Bern hatte sich durch die Konkurrenz zur Stadt Freiburg, sowie durch die Weigerung, den Kaiser Ludwig zu huldigen, den Unmut der Gegner zugezogen. Nach einigen Raubzügen und Überfällen, besetzte Bern Laupen.

Am 21. Juni zog das von Rudolf von Erlach angeführte bernische Heer mit Urner, Schwyzer, Unterwaldner und Solothurner Verstärkung von Bern nach Laupen.

Ihnen gegenüber standen Mannen aus dem Burgund und aus Österreich, daneben das Heer der Bischöfe von Basel und Lausanne, der Grafen von Greyerz, der Herren der Waadt, der Nidau, Neuenburgs, Freiburg, der Grafen von Savoyen und Aarberg.

Die ungefähr 6'000 Mann starken Heere trafen bei Wyden aufeinander. Mit gewissem Geländevorteil besiegten die Berner ihre Gegner.

Die Freiburger, ein stures Völkchen, gaben sich zwar bei der Schlacht von Laupen geschlagen, zogen aber immer wieder durch bernisches Gebiet. Durch Raubzüge, Überfälle und Brände, machten sie auf sich aufmerksam.

Zu dieser Zeit war Königin Agnes von Ungarn, weit über ihre Landesgrenzen bekannt, als Friedensstifterin. So geschah es, dass sie im Jahre 1341, Jakob Ritscho, Schultheiss zu Fryburg und Johann von Bubenberg, Schultheiss zu Bern, in der Kirche zu Ibrisdorf, zusammenkommen liess.

Nach langen hin und her wurde der Friedensvertrag, Bundesbrief unterzeichnet. Laut uralten Erzählungen wurde danach, in der Herberge zu Ibrisdorf kräftig gefeiert...

(unseren heutigen Kellergewölben)