

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

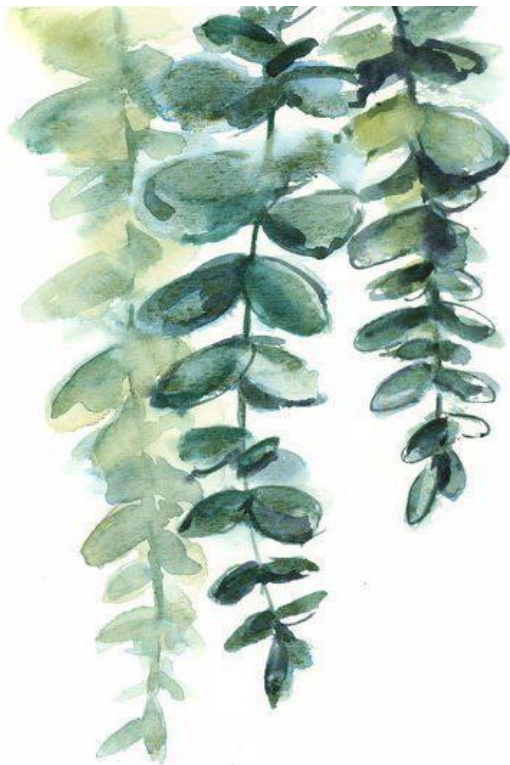
Gasthof zum Schlüssel

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 »



Das **Essen** soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe

La **gastronomie** doit d'abord réjouir
l'œil, puis l'estomac.

Johann Wolfgang von Goethe

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

Herbstliche Köstlichkeiten

ENTREES

Délices d'automne



Unsere Spezialitäten/ Notre spécialités:

Schlüssel Rinds-Tatar **ACG**

Wachtel-Spiegelei
Butter & Mehrkorntoast
Rotes Zwiebel-Chutney

Tatаре de boeuf „Schlüssel“

Œufs de caille au plat
Beurre & toast multigrain
Chutney d'oignons rouges

Reh- & Randen Carpaccio **GHO**

Ruccola, Pamesan & Pinienkerne

Carpaccio de chevreuil et betteraves rouges

Roquette, parmesan et pignons de pin

Herbst-Blattsalate **A**

Trauben – Knäckebrot

Salade d'automne

raisins – pain croustillant

Gemischter Salat **GC**

Verschiedene Gemüsesalate

Salade composée

Diverses salades de légumes

«Schlüssel Schüssel» **AHG**

Bunter Blattsalat garniert
In Schüssel serviert ab 2 Personen

«Bol de Schlüssel»

Salade verte garni
Servies dans un bol à partir de 2 personnes

Nüssler Salat **AC**

Ei – Speck – Croûtons

Salade de doucette

œuf - lard – croûtons

Unsere hausgemachten Dressings:

Romi's-French, **ACFGLO**

Italienne **LMO**

Himbeervinaigrette **LO**

Nos vinaigrettes maison :

Romi's-French, italienne, à la framboise

Kürbis/Mangosuppe **AGL**

Kürbisparisienne

Soupe à la courge et à la mangue

Parisienne de courge

Rosenkohlcremesuppe **AGL**

Grissini

& Wildschwein Rohschinken

Soupe à la crème de choux de Bruxelles

Grissini

& du jambon crue de sanglier

Vegetarisch

Kunterbunt in den Herbst

Végétarien

Multicolore en automne

Kürbisravioli **ACGO**

Steinpilzsauce

Raviolis à la courge

Sauce aux bolets

«Wild ohne Wild» **ACGH**

Rotkraut – Kürbispüree – Rosenkohl

Marroni – Preiselbeeren im Apfel

Büschelibirli – Spätzli

Assiette végétarienne de gibier

Chou rouge – purée de potiron – choux de

Bruxelles – marrons glacés – pommes aux

airelles – poire à botzi – spätzli



FISCH

Für alle

POISSON

Pour pour tout le monde

Egliknusperli **ACDM**

Sauce Tartar

Freiburger Frites

Filets de perche en pâte à la bière

Sauce tartare

Frites fribourgeoises

Vegetarisch oder nicht – *Végétale* ou *pas*

Herbst – Bowle **GOM**

Fregola Sarda – Apfel-Rotkohlsalat

Gebratener Rosenkohl

Eierschwämme – Sanglée Käse

Ahornsirup

& Wildschwein-Rohschinken

Bowle d'Automne

Fregola Sarda – Salade de pommes et chou rouge

Choux de Bruxelles rôtis

Chanterelles – Fromage Sanglée

Sirop d'érable

& du jambon crue de sanglier



Hauptgerichte

mit Liebe zur Tradition

Plats principaux

avec l'amour de la tradition

Romi's Schweins-Cordon-Bleu

«wie fröhner» **ACG**

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 **ACG**

Preiselbeersauce

Gemüse Variation

Tagliatelle

Poitrine de poulet

Sauce aux airelles

Variation de légumes

Tagliatelles

Kalbspaillard **AGO**

Steinpilzsauce

Gemüse Variation

Tagliatelle

Paillard de veau

sauce aux bolet

Variation de légumes

Tagliatelles



Genuss „Essen ist ein Bedürfnis,

Geniessen ist eine Kunst.“

– La Rouchefoucauld

Gourmandise "Manger est un

besoin, savourer est un art".

- La Rouchefoucauld

Entrecôte vom Weiderind **AGO**

Pfeffersauce

Gemüse Variation – Kroketten

Entrecôte de bœuf

Sauce au poivre

Variation de légumes – Croquettes

WILD

Wir versuchen so viel wie möglich mit regionalen Produkten zu arbeiten. Auch beim Wild vertrauen wir deshalb auf Bewährtes und beziehen unserer Rehe direkt von unseren Jägern aus Ueberstorf und der Region.

Beim Hirsch haben wir uns für unsere österreichischen Nachbarn entschieden.

Der Wildschwein Rohschinken ist aus Europa deklariert.

LA CHASSE

Nous nous efforçons de cuisiner des produits régionaux. Pour le gibier également, nous faisons confiance à de la viande de qualité.

Nous nous approvisionnons directement le chevreuil auprès de chasseurs d'Ueberstorf et des environs, qui nous livrent l'animal entier afin que nous puissions l'apprêter de manière optimale.

Pour le cerf, nous faisons confiance à nos voisins autrichiens.

Le jambon crue de sanglier est déclarée comme provenant d'Europe.

Das BESTE vom Besten

Rosa gebratener Rehrücken **AHLO**
mit Wildjus & allen Wildbeilagen

*Selle de chevreuil avec jus de gibier
et tous les accompagnements de gibier*

Wildterriner **HG**
Nüsslensalat – Butter – Nussbrot (Hausgemacht)

Terrine de gibier
Salade de doucette – Beurre – Pain aux noix

Nur auf Bestellung (2 Tage im Voraus)
seulement sur commande (2 jours à l'avance)

Hausgemachter **AGHLO**

Wildhackbraten

Steinpilzsauce
Rotkraut, Büschelbirli,
Marroni & Spätzli

Rôti de gibier haché fait maison

*sauce aux bolet
chou rouge, poire à Botzi,
marrons & spätzli*

Rehpfeffer **AHLO**

Civet de chevreuil

Wildgeschnetztes **AHLO**

(Reh und Hirsch)

Preiselbeersauce

Emincé de gibier

(chevreuil et cerf)

sauce aux airelles

Hirschfilet **AHLO**

Wildjus

Filet de cerf

Jus de gibier

Rehschnitzel **AGHLO**

Wildrahmsauce

Escalope de chevreuil

Sauce de gibier crémé

Zu unseren Wildgerichten servieren wir:

Rotkraut – Marroni – Büschelbirli
Rosenkohl – Preiselbeeren im Apfel
hausgemachte Spätzli

nous servons tous nos plats de gibier :

*Chou rouge – marrons – poire à potzi
choux de Bruxelles – pommes aux airelles
spätzli*

DEKLARATION - DÉCLARATION DE PROVENANCE

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

Frisch gebackenes Brot
Dorfbäckerei Brotbrösmeli
Ueberstorf Schweiz

Reh
Ueberstorf und der Region

Mehrkorn Toastbrot
Hegnauer Bäckerei Volketswil

Hirsch
Österreich

Käse
Chees Gourmet Tafers

Wildschwein
Europa

Sanglée
Rotschmierkäse im Fichtenmantel
Käserei Jumi Boll - Schweiz

Egliknusperli
Fanggebiet: Nordostatlantik

Schweizer Rapsöl
Terra Lamprat Tafers

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

Eierschwämmli
Polen/Litauen

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)