

MENUKARTE Stübli

Lieber Gast

Herzlich Willkommen bei uns im

Gasthof zum Schlüssel

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

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

Schön, dass ihr bei uns seid!

« 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 saison et
nous réjouissons de vous accueillir dans notre maison.

Romi et l'équipe du Schlüssel

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





Bunt & gluschtig...

ist unser Angebot im **Herbst**

Coloré & appétissant...

c'est notre offre en **automne**

Warme Küche:

11.30 – 13.45 Uhr & 17.30 – 21.15 Uhr

cuisine ouverte :

11h30 - 13h45 & 17h30 - 21h15

Unser «Stübli» & unser «Säali»
wurden mit viel Liebe ins Detail eingerichtet.

Hier genießt man in ruhigem Ambiente und
profittiert 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» & «Säali» offrent un
environnement calme aménagé avec amour
du détail. Elles disposent du service

«Hospitalité Plus»

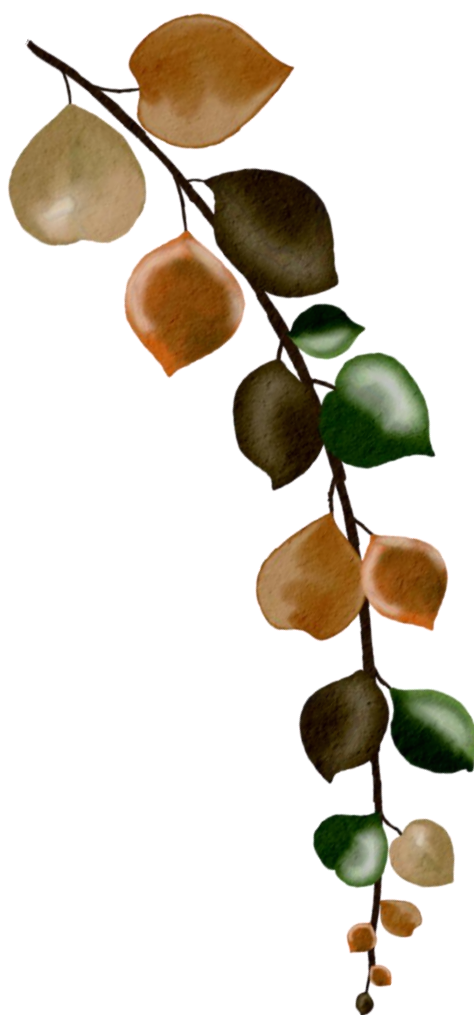
comprenant une table nappée de tissu, une
«mise en bouche» ainsi des délicieuses
friandises pour accompagner le café.

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



Salate

Herbstliche Köstlichkeiten

Salades

Délices d'automne

Bunter Blattsalat **HN**

9.50

Trauben – geröstete Kernen

Salade d'automne

raisins – graines grillées

Gemischter Salat **GC**

14.50

Verschiedene Gemüsesalate

Salade composée

Diverses salades de légumes

«Schlüssel Schüssel» **HG**

p. P. 9.00

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**

14.50

Ei – Speck – Croûtons

Salade de doucette

œuf – lard – croûtons

Unsere hausgemachten Dressings:

Romi's-French **ACFGLO**

Italienne **LO**

Himbeerdressing **LO**

Nos vinaigrettes maison :

Romi's-French, Italienne,

Vinaigrette à la framboise





Vorspeisen

Wilder Herbst

Entrées

Automne sauvage

Kürbis Velouté **AGL** 12.50

Velouté de courge

Tages Suppe 9.50

Soupe du jour

Unsere Spezialität

Schlüssel Rinds-Tatar **ACG** 28.00/36.00

Wachtel-Spiegelei

Butter & Mehrkorntoast

Rotes Zwiebel-Chutney

Tatare de boeuf „Schlüssel“

Œufs de caille au plat

Beurre & toast multigrain

Chutney d'oignons rouges

Wildterriner **GHO** 21.50

Apfel-Rotkrautsalat - Preiselbeeren

«huusgmachts» Früchtebrot

Terrine de gibier

Salade de pommes et de chou rouge - airelles

Pain aux fruits « fait maison »

Blätterteigkissen **ACG** 18.50

mit Steinpilzrahmsauce

Petits feuilletés

Sauce à la crème aux bolets

Ziegenkäse **ACG** 19.50

Lauwarm – caramelisiert

Klostergemüse - Rotweifeige

Fromage de chèvre

Tiède et caramélisé

Légumes du monastère

figues au vin rouge



Vegetarisch

Kunterbunt in den Herbst

Végétarien

Multicolore en automne

Kürbisravioli **ACGMO** 30.50

Kürbisjus – grobkörniger Senf
Kürbisbrunoise

Raviolis à la courge

*Jus de Courge – Moutarde à gros grains
Brunoise de courge*

«Wild ohne Wild» **ACGH** 33.50

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

Assiette végétarienne de gibier

*Chou rouge – purée de potiron – choux de
Bruxelles – marrons glacés – pommes aux
airelles – poire à botzi – spätzli*

Blätterteigkissen **ACG** 32.50

mit Steinpilzrahmsauce
mit Wildbeilagen

Petits feuilletés

Sauce à la crème aux bolets

FISCH

Für jeden etwas

POISSON

Pour chacun

Gebratener Kabeljaurücken **ACDM** 41.50

Kräuterbuttersauce
Spinat - Salzkartoffeln

Dos de Cabillaud poêlée

*Sauce au beurre aux herbes
Épinards - Pommes de terre bouillies*

Egliknusperli **ACDM** 36.50 / 43.50

Sauce Tartar
Freiburger Frites

Filets de perche en pâte à la bière

*Sauce tartare
frites fribourgeoises*





Hauptgerichte

mit Liebe zur Tradition & neue Kreationen

Plats principaux

avec de la tradition & nouvelles créations

Romi's Schweins-Cordon-Bleu **ACG** 42.50

Ueberstorfer Schinken

Gruyère – Vacherin

Gemüse Variation & Freiburger Frites

Cordon-bleu de porc

à la façon « Romi »

jambon d' Ueberstorf – Gruyère – Vacherin

Variation de légumes & Frites fribourgeoises

Poulet Brust **LO**

43.50

Preiselbeersauce

Gemüse Variation – Kroketten

Poitrine de poulet

Sauce aux airelles

Variation de légumes – Croquettes

Kalbsunterspaltenbraten **AGLO** 49.50

Orangensauce

Gemüse Variation – Frische Tagliatelle

Longe de veau

Sauce à l'orange

Variation de légumes – Tagliatelles fraîches

Ueberstorf Rindsfilet **AGLO**

65.00

mit überbackenem Markbein

Kalbsjus

Gemüse Variation

Freiburger Frites

Filet de bœuf d'Ueberstorf

avec os à moelle gratiné

jus de veau

Variation de légumes

Frites fribourgeoises





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.

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.



Das BESTE vom REH

Rosa gebratener Rehrücken **ALO** 69.50
mit Wildjus & allen Wildbeilagen

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

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

Wild einmal anders...

«Hirschburger» **ACMOGN** 39.50
Büschelbirli-Echalotten-Chutney
Grobkörniger Senf – Salat – Rotkraut
Freiburger Frites

Hirschburger

*Chutney aux poirs à potzi & échalotes
Moutarde à gros grains – Salade – chou rouge
Frites fribourgeoises*

Wild-Bourgignnone **ACGM** 52.50
Hirschfilet – Würfeli
Rotkraut – Marroni – Früchte
Spätzli – Steinpilzsauce – BBQ

Gibier - à la bourguignonne

*Filet de cerf - en petits cubes
Chou rouge – marrons – fruits
Spätzli – Sauce aux bolets – BBQ*

Wild klassisch

Rehpfeffer **ALO** 42.50
Nach Grossmama's Art

*Civet de chevreuil
à la façon de grand-mère*

Hirschfilet **ALO** 55.50
Wildjus

*Filet de cerf
Jus de gibier*

Rehschnitzel **AGLO** 52.50
Preiselbeersauce

*Escalope de chevreuil
Sauce aux airelles*

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-, Lamm, &
Schweinefleisch
Schweizerfleisch aus
der Dorfmetzgerei Lehmann
Ueberstorf und der Region

Reh
Aus der Region – Schweiz

Egliknuserli
Fanggebiet: DE - FA004/05/27

Steinpilze
Litauen & Polen

Schweizer Wachteleier 
Familie Brühlhart Wünnewil

Saisonales Gemüse & Früchte
Familie Hirschi in Riedstätt

Bieri Gemüse Neuenegg

Freiburger Frites 
Bauernbetriebe aus dem Kanton Freiburg

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

Frisch gebackenes Brot
Dorfbäckerei Brotbrösmeli
Ueberstorf Schweiz

Hirsch
Österreich

Kabeljau
Fanggebiet: 61 Nordwestpazifik

Schweizer Rapsöl 
Terra Lamprat Tifers

Schweizer Eier & Dinkelzopf
Familie Hirschi in Riedstätt

Käse
Chees Gourmet Tifers 
Käserei Obermettlen

Liköre & Schnäpse
Brennerei Hürst in Wahleren/BE

Mehrkorn Toastbrot
Hegnauer Bäckerei Volketswil

Allergene / Allergènes

A – Gluten, Getreide / *gluten, céréales*
B – Krebstiere / *crustacés*
C – Ei / *œuf*
D – Fisch / *poisson*
E – Erdnuss / *Arachide*
F – Soja / *soja*
G – Milch & Laktose / *Lait & lactose*

H – Schalenfrüchte / *fruits à coque*
L – Sellerie / *céleri*
M – Senf / *moutarde*
N – Sesam / *sésame*
O – Sulfite / *Sulfites*
P – Lupinen / *Lupins*
R – Weichtiere / *mollusques et crustacés*

Unser Angebot zum Mitnehmen...

«Husgmachts»

Romi's Salatsauce 0.5 dl & 10 dl

Büschelbirli ganz & halbiert
im Weckglas

«Us de Region»

Kaltgepresstes Premium Rapsöl
Terra Lamprat Tifers 50 cl
Verschiedene Grössen



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.*

ZUR GESCHICHTE

unseres

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 Iberisdorf,
zusammenkommen liess.

Nach langen hin und her wurde der Friedensvertrag, Bundesbrief unterzeichnet. Laut
uralten Erzählungen wurde danach, in der Herberge zu Iberisdorf kräftig gefeiert...
(unseren heutigen Kellergewölben)