



HOTEL SCHLÜSSEL
SEIT 1548

Urbane alpine Küche

Köstlich und Nachhaltig



Geschätzter Gast,

herzlich Willkommen im Hotel Schlüssel seit 1545!

Unser Restaurant trägt **als erster Betrieb in der Deutschschweiz** das Label



«**Fait Maison**». Darauf sind wir sehr stolz! Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus unverarbeiteten Produkten und sind **hausgemacht**. Das Label wird von der **Fédération Romande des consommateurs (FRC)**, **GastroSuisse**, der **Genusswoche** und **Slow Food Schweiz** verliehen.

Ein Stern (*) würde bedeuten, dass die markierten Speisen die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen, weil sie z.B. in unserem Auftrag ausserhalb des Hauses hergestellt wurden.

Sie dürfen davon ausgehen, dass sämtliche Speisen in unserem Haus aus nachhaltiger Produktion stammen. Gerne können Sie auch nachlesen, mit welchen Betrieben wir zusammenarbeiten. Diese Winterkarte ist unser Beitrag zu nachhaltiger und gesunder Ernährung und guter Zusammenarbeit in der Region.

En Guete und schön, dass Sie da sind!

Herzlich,

Marija Bucher & das Schlüssel-Team

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.



HOTEL SCHLÜSSEL
SEIT 1548

Urbane alpine Küche

Köstlich und Nachhaltig

Vorspeisen

Sommersalat 12.50
Rande | Käferbohnen | BIO Kernenmix | Balsamico Dressing
Brioche Croûtons

Tomaten & Burrata Salat 16.50
Bunte Tomaten | Tomatengranita | Marbach Burrata | Basilikumpesto
Knuspriges Ciabatta

San Marzano Tomaten-Gazpacho 11
Tomatenstückchen | Pinienkerne | Chili Öl

Randen & Apfelcreme-Suppe 11.00
Creme Fraiche | Geröstete Haselnüsse

Unsere Weinempfehlung: 8.00/dl
Chardonnay, 2018, Albert Gesellmann, Deutschkreuz (AT)

Swiss Alpine Lachs 21.50
Limettenfilets | Sauerteig-Toast | Safran Mayonnaise | Dill Öl | Ciabatta

Unsere Weinempfehlung: 60.00/7.5dl
Gelber Muskateller DAC, 2020, Weingut Erwin & Sonja Tschermonegg (AT)
Glanz an der Weinstrasse

Kalbstatar von «Holzen Fleisch», Ennetbürgen 21.50
Wagyu Brösel | Eingelegte Gotthard Kräutersaitlinge | Brioche Toast | Lauch
Mayonnaise

Zum Hauptgang 34.50

Unsere Weinempfehlung: 75.00/7.5dl
12 Volts Tinto, 2018, 4 Kilos Vinicola, Francesc Grimalt, BIO (Mallorca)

Roast Beef Salat vom Angus Rind 21.50
Nüssli-Salat | Sauce Tartar | Senfkaviar | Sbrinz | Lauch



HOTEL SCHLÜSSEL
SEIT 1548

Urbane alpine Küche

Köstlich und Nachhaltig

Hauptgänge

Bio Sommertrüffel Raviolini von Saffra 28.50
Butterspinat | Ziegenkäse von der Geisseheimät | Weisstrüffel-Öl

Mit frischem Sommertrüffel 6

Gotthard Kräutersaitlinge Risotto 28
3 Jahre gereifter Nidwaldner Sbrinz | Kräuteröl | Wasserkresse

Mit frischem Sommertrüffel 6

Unsere Weinempfehlung: 45.00/7.5dl
Dôle de Sion AOC, 2010, Maitre de Chais, Provins

Schweizer Zander 44.50
Blaue St. Galler Kartoffel | Baby Brokkoli | Wollschwein Schinken
Sake | Sauerklee

Unsere Weinempfehlung: 9 / 1dl
Sake Shiso, 2020

Wiener Schnitzel von Holzen Fleisch 44
Saisonales Gemüse | Pommes Frites oder
Kartoffelsalat & Nüsslisalat
Dazu Preiselbeersauce | Frische Zitrone

Small 37

Angus Beef 45
Polenta Ticinese | Gotthard Kräutersaitlinge | Fermentierter Knoblauch |
Rüebli | Knochenmark-Jus

Unsere Weinempfehlung: 65 / 7.5dl
Tribus Cuvée, 2018, Jaqueline Klein, Andau (AT)

Zweierlei vom Iberico Schwein

46

Apfelpüree | Polenta Ticinese | Liebstöckel-Öl | Rotweinjus

Unsere Weinempfehlung

Appius DOC, 2016, Kellerei St. Michael Eppan, Alto Adige

20 / 1dl

10 / 0.5dl

Alpstein Poulet & Sommertrüffel

44

Aubergine & Miso Püree | Sommergemüse | Trüffeljus

Frische Sommertrüffel

Angus Beef Burger von Holzen Fleisch (200gr)

25.50

Brioche Bun | Tomate | Salat | Sauergurke | Alpkäse | Haussauce



Urbane alpine Küche

HOTEL SCHLÜSSEL
SEIT 1548

Köstlich und Nachhaltig

Desserts

Valrhona Schoggi Mousse

Orangenfilets | Farthofer Rye Whisky Glace | Maldon-Karamel-Sauce

12.50

Unsere Süsswein-Empfehlung:

Rotgipfler Ried Schwaben Beerenauslese, 2019, Manfred Biegler, Gumpolskirchen

5 / dl

Erdbeeren Parfait

Schweizer Erdbeere | Basilikumöl | Meringue | Erdbeerengel

11.50

Crème Brûlée

Sommerbeeren

11.50

Hausgemachte Glace & Sorbets

7.50

Vanille Glace

Whisky Glace vom Farthofer Whisky

Valrhona Schokoladen-Glace

Limettensorbet

Himbeersorbet

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lebensmitteldeklaration

Fleisch (Kalb, Rind, Poulet): Schweiz

Schwein: Spanien

Gemüse: Schweiz/Frankreich

Früchte: Schweiz/Frankreich

Trüffel: Italien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.