



LANDGASTHOF **SCHLÜSSEL** ALPNACH

Herzlich willkommen in
unserem heimatlichen Landgasthof!

Lassen Sie sich verführen von unseren
saisonalen Rezepten und regionalen Spezialitäten,
welche sorgfältig ausgewählt wurden.

Unsere Küchenmannschaft blätterte in Grosi's Kochbuch,
liess sich von der Landfrauenküche inspirieren und
via Umfrage durften die Einheimischen ihre
Lieblingsgerichte für die Alpnacher Dorfbeiz vorschlagen.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis –
schön, sind Sie unser Gast!

Ihr Schlüssel Alpnach Team
mit Kathrin & Kari Langensand
sowie Küchenchef Jérôme Arnheiter &
Chef de Service Tiziana Degelo & Christian Beck

Durchgehend warme Küche
von 11.30 bis 21.00 Uhr



Unsere aktuelle Dekoration wurde kreiert von

Ursula Durrer

Beim Besuch im Museum Appenzell vor ein paar Jahren wurde die gebürtige Appenzellerin Ursula Durrer für das Malen inspiriert. Seitdem versucht die Kernserin – trotz vier Kindern und diversen Tätigkeiten – wann immer möglich, sich den Malstiften zu widmen und «ägehendig» etwas zu kreieren. Vorwiegend malt Ursula mit Bleistift oder hochwertigen Farbstiften auf Papier. Alle im Schlüssel aufgehängten Bilder gehören zum Werk von Ursula.
<https://agehendig.jimdosite.com>

Nicole von Rotz

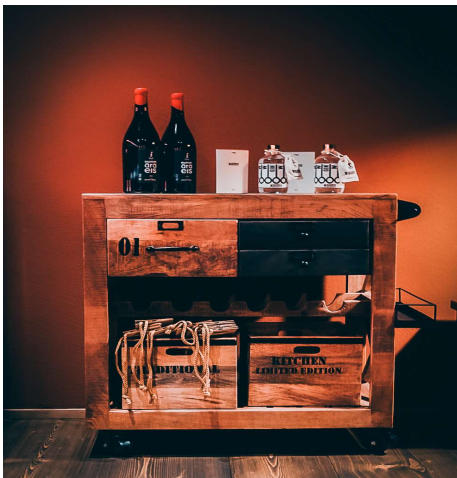
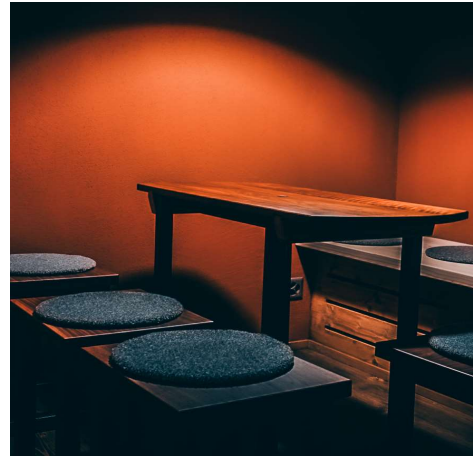
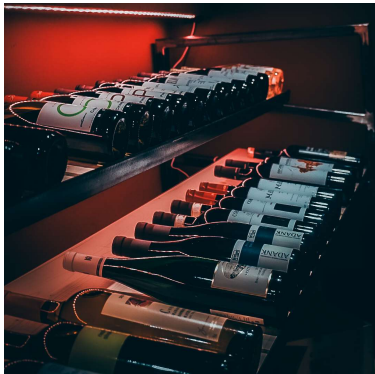
Im Jahre 2016 hat Nicole von Rotz die Boutique Pimpernelle in Kerns übernommen. Als gelernte Floristin kann Nicole in der Pimpernelle ihre Kreativität und ihre Liebe zum Schönen und zur Natur in vollen Zügen ausleben. Hier findet man Wohnaccessoires, Pflanzen, Schmuck, Wohntextilien, Mode, Kosmetik oder auch Lebensmittel – alles was das Herz begehrt.

Für den Schlüssel hat sich die gebürtige Kernserin im Mai 2025 um die Dekoration – rund um die Bilder von Ursula – gekümmert.

www.pimpernelle.ch



Ein Blick in unsere begehbare «Wyytrine»
lohnt sich immer...



Suchen Sie sich Ihren Wein selbstständig aus und bringen Sie
Ihre Flasche der Begierde einfach mit an den Tisch zurück.
Wenn Sie einen Tipp wünschen, hilft Ihnen
unser Serviceteam gerne weiter.

Zum Wohl!



**Lust auf ein kulinarisches Erlebnis?
Überraschung gefällig?**

Dann probieren Sie unser
Schlüssel-Überraschungsmenü!

Unsere Küchencrew stellt Ihnen gerne
ein Überraschungsmenü zusammen.

Wählen Sie einfach, ob Sie 4, 5
oder 6 Gänge geniessen möchten.

4-Gang-Menü / 75.- pro Person

5-Gang-Menü / 86.- pro Person

6-Gang-Menü / 97.- pro Person

Ab 2 Personen.

Bestellung bis 20.00 Uhr möglich.



Salate, Suppen & so

Sommerblattsalat

mit Fetawürfeln, Wassermelone & Frühlingszwiebeln / 11.-

Schüttelsalat im Weckglas

Blattsalat mit knusprigen Croûtons an französischem Hausdressing / 8.50

Schweizer Rindstatar

mit einem kleinen Salatbouquet, serviert mit Briochetoast & Butter

→ Wählen Sie: mild, medium oder feurig.

Gerne mit Cognac oder Whisky? / + 3.50

klein 21.50 / gross 32.-

Erfrischendes „Vegi-Tatar“

Tatar von der Wassermelone verfeinert mit Olivenöl & Pfefferminze,

mit frischen Baby Leaves, serviert mit Briochetoast

klein 19.50 / gross 27.-

Tagessuppe

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

über unsere heutige Suppe / 7.50

Knusprige Bruschette

mit Tomaten, mariniertem Rucola, Knoblauch & Olivenöl

auf knusprigem Ruchbrot vom Burgholz / 14.50



Unsere Fitnessteller

mit Fleisch

unsere Fitnessteller:
frische saisonale Salate,
saftige Melone & ...

... mit Rinds-Chain-Steak am Spiess

Entrecôte-Kette vom Rind

mit hausgemachter, leicht pfeffriger Mayonnaise,
Frühlingszwiebeln & Röstzwiebeln / 37.50

... mit Pulled-Pork-Roulade

Knusprige Roulade gefüllt mit „gezupftem Schweinefleisch“,
gedünstetem Gemüse,
an Kalbsjus mit Sojasauce verfeinert / 38.-

...mit Poulet-Wrap

Pouletstücke eingewickelt im Fladenbrot,
mit Chipeño Sauce, Eisbergsalat,
gedünstetem Mais & Peperoni / 32.-

...mit Schweins-Steak

220g Schweinssteak vom Nierstück
mit hausgemachter Kräuterbutter / 31.-

Anstatt Salat lieber
Pommes-Frites, Kroketten,
Teigwaren oder
Mischgemüse?



Unsere Fitnessteller

mit Fisch oder vegetarisch

unsere Fitnessteller: frische saisonale
Salate, saftige Melone & ...

... mit hausgemachten Maiskroketten

mit Currymayo-Dip / 27.-

... mit hausgemachten Forellenknusperli

im Weissweinteig,

mit hausgemachter Tartar-Sauce / 33.-

Anstatt Salat lieber
Pommes-Frites, Kroketten,
Teigwaren oder
Mischgemüse?

Vegetarische Lieblingsgerichte

Ravioli von Pastarazzi aus Sarnen

mit Tomaten-Mozzarella-Füllung,
in Salbeibutter geschwenkt / 27.50

Chässchnitte

Seiler Raclettekäse in der Bratpfanne geschmolzen,
auf geröstetem Brot / 17.-

auf geröstetem Brot, mit Spiegelei / 19.-



Zum Cordon-Bleu servieren wir knusprige Pommes-Frites & schenken Ihnen zum Start einen knackigen Schüttelsalat.

Schweins-Cordon-Bleu mit Speck,
Zwiebeln & Giswilerstock-Käse / 37.50

Schweins-Cordon-Bleu mit Schinken & Chretzen-Alpkäse / 34.-

500g Königs Cordon-Bleu vom Schwein,
mit Schinken & Chretzen-Alpkäse / 47.50

Lust auf saisonales
Gemüse zum Cordon-
Bleu? CHF 5.50

Alpnacher Lieblingsgerichte

„Schnipo“

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit Pommes-Frites & saisonalem Gemüse / 27.-

Chässchnitte

Seiler Raclettekäse in der Bratpfanne geschmolzen,
auf geröstetem Brot / 17.-
auf geröstetem Brot, mit Speck & Spiegelei / 21.-



Dessert

Ein Tipp:
Probieren Sie unsere
aktuelle «Dessertempfehlung»!

Rhabarbercurd-Schnitte

mit Früchten & Rahm ausgarniert / 12.50

Coupe Romanoff

mit Vanille Glace, marinierten Erdbeeren & Rahm / 12.50

Handgerührtes „liskafe“

Café Glace mit Rahm & Espresso gerührt,
mit Früchten & Rahm garniert / 10.50

Kleines „Summergwitter“

Vanille Glace mit Schokoladensauce & Rahm / 8.50

Schoggi Hoch³

Choco Brownies Glace, Chocolat Blanc Croquant Glace &
Tiramisù Glace, mit Rahm & Früchten garniert / 11.50

Leckernuss

Noisettes Caramel Croquant Glace, Vanille Glace &
Choco Brownies Glace mit Rahm & Früchten garniert / 11.50

Hot Berry

Vanille Glace mit heissen Beeren/ 11.50

Inselträume

Mango Passionsfrucht Sorbet gespritzt mit Aperol & Prosecco / 8.90

Hühnerbach

Eiercognac Glace mit Rahm & Barmettler Eierkirsch / 8.90

Amore Mio

Vanille Glace, Café Glace & Baileys / 8.90



Unsere hausgemachte Glacesorte

Tannenschössli-Glace

Pro Kugel / 4.40

Rahmzuschlag / 1.50

Unsere Glacesorten von Emmi



Erdbeer



Choco Brownies



Eiercognac



Caramel



Chocolat Blanc
Croquant



Sorbet Mango
Passionsfrucht



Tiramisù



Noisettes
Caramel
Croquant



Café



Vanille



Zitronensorbet

Pro Kugel inkl. Garnitur / 3.60

Rahmzuschlag / 1.50



