

HERBST 2026

A LA CARTE

VORSPEISEN

CREMIGE POULET-SUPPE Kokosmilch, Tomaten, roter Curry	13.50
KÜRBISSUPPE 🌿 mild gewürzt	12.--
GRÜNER SALAT 🌿 mit Gewürz-Dressing	9.--
HERBST-SALAT 🌿 gemischter Salat mit Gewürz-Dressing	13.--
LACHSTATAR mit Cognac und Früchten verfeinert	15.50

VORSPEISENBUFFET

DONNERSTAG BIS SAMSTAG ABEND

VORSPEISENBUFFET - ALS VORSPEISE	17.50
- ALS HAUPTGANG	24.--

Weitere tagesaktuelle Vorspeisen empfiehlt ihnen gerne das Servicepersonal

Vegetarisch 🌿 || Vegan 🌿🌿

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft: Poulet:Schweiz || Lamm:Schweiz || Rind:Schweiz || Kalb:Schweiz || Ente:Frankreich || Brot:Schweiz || Zander:Schweiz
Lachs:Norwegen/Alaska || Dorsch: Norwegen || Thunfisch: Ost-/Westpazifik || Crevetten: Indien/Vietnam || Jakobsnüsse:Indonesien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

HAUPTSPEISEN

ROSA ENTENBRUST FRANZÖSISCHE ART pikante Prosecco-Sauce, sautierte Pilze, grillierte Orange	35.-
ROTER LAMM-CURRY IN KOKOSMILCH UND SCHLÜSSEL CURRY-MISCHUNG mit Reis, Früchte-Chutney, Gemüse. Schärfegrad nach Wahl, von mild bis sehr scharf	40.-
CEYLON CHICKEN-CURRY – GELB ODER ROT mit Reis, dazu Karotten-Achaar	28.--
KALBS CORDON-BLEU (LOKAL) gefüllt mit Schinken sowie Raclette- und Gruyère-Käse, Pflaumen-Randen-Chutney	42.-
BLACK PORK – WILDSCHWEIN-RAGOUT (LOKAL) mariniert mit Honig und Gewürzen an süss-saurer Biersauce	32.--
LACHSRÜCKEN (SUSHI-QUALITÄT) VOM GRILL mit Oliven-Tomaten-Relish und Zitronen Beurre-blanc	34.--
RIESENCREVETTES ‘HAWAII’ mariniert mit Kräutern und Gewürzen, frische Ananas und rote Peperoni alles vom Grill	36.--

BEILAGEN

Bombay-Kartoffeln mit Lauch	7.--	Safran-Basmati-Reis	7.50
Erbsen-Glasnudeln mit Gemüse	7.--	Spinat in Kokosmilch	8.-
Brauner Reis mit Gemüse	8.50	Kürbis	8.--
Gelber Reis	6.50		

Vegetarisch 🌱 || Vegan 🌱🌱

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft: Poulet:Schweiz || Lamm:Schweiz || Rind:Schweiz || Kalb:Schweiz || Ente:Frankreich || Brot:Schweiz || Zander:Schweiz
Lachs:Norwegen/Alaska || Dorsch: Norwegen || Thunfisch: Ost-/Westpazifik || Crevetten: Indien/Vietnam || Jakobsnüsse:Indonesien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

ROTER CURRY MIT PANEER ODER SOYAMEAT 🌱	36.--
Mit Reis, Linsen, verschiedene saisonale Gemüse, Früchte-Chutney	
KÜRBIS-KURMA 🌱🌱	28.--
mit Erbsen und Reis in Kokosmilch gekocht	

BEILAGEN

Bombay-Kartoffeln mit Lauch	7.--	Safran-Basmati-Reis	7.50
Erbsen-Glasnudeln mit Gemüse	7.--	Spinat in Kokosmilch	8.--
Brauner Reis mit Gemüse	8.50	Kürbis	8.--
Gelber Reis	6.50		

Vegetarisch 🌱 || Vegan 🌱🌱

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft: Poulet:Schweiz || Lamm:Schweiz || Rind:Schweiz || Kalb:Schweiz || Ente:Frankreich || Brot:Schweiz || Zander:Schweiz
Lachs:Norwegen/Alaska || Dorsch: Norwegen || Thunfisch: Ost-/Westpazifik || Crevetten: Indien/Vietnam || Jakobsnüsse:Indonesien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

DESSERT

FRISCHER MANGO-SALAT mit Vanille-Glacé, verfeinert mit Brandy und Limetten und Minzen	14.50
COUPE NAPOLEON Zitronen-Sorbet mit Zimt, Honig und Vodka	9.50
VANILLE-GLACÉ mit heisser Zwetschgensauce	13.50
SCHOGGI-VULKAN HAUSGEMACHT lauwarm serviert, dazu Vanille-Glacé	13.50
GLACÉ – diverse Sorten - pro Kugel	4.50

Vegetarisch 🌱 || Vegan 🌱🌱

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft: Poulet:Schweiz || Lamm:Schweiz || Rind:Schweiz || Kalb:Schweiz || Ente:Frankreich || Brot:Schweiz || Zander:Schweiz
Lachs:Norwegen/Alaska || Dorsch: Norwegen || Thunfisch: Ost-/Westpazifik || Crevetten: Indien/Vietnam || Jakobsnüsse:Indonesien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

DAS KULINARISCHE SCHLÜSSEL-ERLEBNIS

Geniessen sie eine Reise durch die ganze Vielfalt der Schlüssel Fusions-Küche. Wählen sie zwischen 6 oder 8 verschiedenen Gerichten und erleben sie die verschiedenen Kreationen und Kombinationen exotischer Aromen mit heimischen Produkten.

HERBST-SALAT

CREMIGE POULET-SUPPE

CHILI PANEER MIT GEGRILLTER ANANAS

AUBERGINE IN SÜSS-SaurER PROSECCO-SAUCE

RANDEN-CARPACCIO MIT KÄSE

GEMÜSE-PATTIES MIT CURRY-SAUCE

LACHSTATAR

JAKOBSNÜSSE

RIESEN-CREVETTES MIT ANANAS GRILLIERT

ENTENBRUST

BLACK PORK – WILDSCHWEIN

ENTRECÔTE

LAMM-KOTTUGEBACKENER KÜRBIS MIT FRISCHKÄSE UND MINZ-SAUCE

COUPE NAPOLEON

FRISCHER MANGO-SALAT

Schlüssel-Erlebnis mit	6 Gerichten	75.--
	8 Gerichten	95.--

Vegetarisch 🌱 || Vegan 🌱🌱

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft: Poulet:Schweiz || Lamm:Schweiz || Rind:Schweiz || Kalb:Schweiz || Ente:Frankreich || Brot:Schweiz || Zander:Schweiz
Lachs:Norwegen/Alaska || Dorsch: Norwegen || Thunfisch: Ost-/Westpazifik || Crevettes: Indien/Vietnam || Jakobsnüsse:Indonesien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

Gerichte für Kinder

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

EGG-REIS	12.--
CHICKEN NUGGETS	14.--
LACHS UND CHERRYTOMATEN IN KOKOSMILCH	17.--

Vegetarisch 🌱 || Vegan 🌱🌱

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft: Poulet:Schweiz || Lamm:Schweiz || Rind:Schweiz || Kalb:Schweiz || Ente:Frankreich || Brot:Schweiz || Zander:Schweiz
Lachs:Norwegen/Alaska || Dorsch: Norwegen || Thunfisch: Ost-/Westpazifik || Crevetten: Indien/Vietnam || Jakobsnüsse:Indonesien

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.