

BORROMÄUS

Urbane Alpine Küche

A LA CARTE RESTAURANT

Köstlich & Nachhaltig



Geschätzter Gast,

herzlich Willkommen im Hotel Schlüssel seit 1545!

Unser Restaurant trägt seit 2020 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 ist von der **Fédération romande des consommateurs (FRC)**, **GastroSuisse**, der **Genusswoche** und **Slow Food Schweiz** anerkannt.

Der Stern (*) bedeutet, dass die markierten Speisen die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen, weil sie z.B. in unserem Auftrag ausserhalb des Hauses hergestellt wurden. Dies betrifft den Senf der Familie Fuchs sowie die Pommes-Frites. Abgesehen davon dürfen Sie davon ausgehen, dass im Schlüssel noch richtig gekocht wird!

Gerne können Sie auch nachlesen, mit welchen Betrieben wir zusammenarbeiten. Diese Herbstkarte 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 verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

BORROMÄUS

Urbane Alpine Küche

A LA CARTE RESTAURANT

Köstlich & Nachhaltig

Vorspeisen

Nüssli Salat 16
Pochiertes Ei | Sesamöl-Dressing | Ciabatta Toast | Knuspriger Speck

Alpstein Poulet Consommé 16
Steinpilzravioli | Gotthard Kräutersaitlinge | Gebackener Knollensellerie |
Liebstöckel-Öl

Brotsuppe 14
Wegwarte | Pochiertes Ei | Brioche-Croûtons | Schnittlauch

Schweizer Lachsforelle 16
Dill-Mayonnaise | Fenchelsalat | «Sicher» Kaviar | Limettenpulver

Kalbs-Tatar von Holzen Fleisch 22
Brioche-Toast | Senfkaviar* | Safran-Mayonnaise
Eingelegte Gotthard Kräutersaitlinge | Kapern

Hauptgang 35

«Jersey-Blue» Schimmelkäse-Panna Cotta 13
Glasierte Marroni | Birnenkompott | Trüffel-Honig*

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

Gotthard Kräutersaitlinge und andere exquisite Pilze sind aus unserer Speisekarte nicht mehr wegzudenken. Die Familie Lussi ist seit 2019 einer unserer Produzenten. Ihr Familienbetrieb hat sich auf höhlengewachsene Bio-Pilze spezialisiert. In Stansstad NW werden die Edelpilze für den Schweizer Markt in Höhlen nach BIO-SUISSE-Richtlinien produziert: in einem natürlichen Klima, bei einer durchschnittlichen Temperatur von 12 bis 14 Grad, einer Luftfeuchtigkeit von rund 90% und mit ständigem, wohltuendem und sanftem Tropfen von der Höhlendecke. Verrückt genug, um auf unserer Speisekarte serviert zu werden!

BORROMÄUS

Urbane Alpine Küche

A LA CARTE RESTAURANT

Köstlich & Nachhaltig

Hauptspeisen

Tafelspitz vom Schweizer Angus Beef	44
Markknochen Kartoffelrösti Rahmspinat Meerrettich-Mayonnaise	
Konfierte Alpstein Entenkeule	42
Hokkaido-Kürbispüree Gebutterter Rosenkohl Wildreis	
«Swiss Alpine» Lachs	46
Blaue St. Galler Baby Brokkoli Wollschwein-Schinken Apfel-Vanille Püree Dill Pollen «Sicher» Kaviar	
Perlhuhn Brust	44
Linsenragout Birnen- und Safran Chutney Pinienkerne Baby Rüebl Topinambur Püree	
Zweierlei vom Thurgauer Säuli	46
Filet & Bauch in Rotwein pochierte Äpfel Wegwarte Silberzwiebeln	
Wintertrüffel-Raviolini von Safra	28
Butterspinat Ziegenkäse von Toni Odermatts Geissäheimet Sautierte Gotthard Kräutersaitlinge Weißes Trüffelöl	
<i>Optional mit frischem Wintertrüffel</i>	6

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

Die «Swiss Alpine» Fish AG ist die **erste Lachsfarm der Schweiz** mit Alpiner Zucht. In Ihrer Farm werden die wahrscheinlich frischsten, qualitativ besten und gesündesten Lachse aufgezogen. Von der Farm bis auf den Teller liefern Sie aussergewöhnlich leckere, ganze Fische, frische Filets oder geräucherte Lachsprodukte. 100% Swiss-made und frei von Chemikalien, Antibiotika und Microplastics.

BORROMÄUS

Urbane Alpine Küche

A LA CARTE RESTAURANT

Köstlich & Nachhaltig

Desserts

Valrhona Schoggi Mousse 12.50
Joghurt Glace | Moldon-Karamelsauce

Birnen-Parfait 11.50
Johannisbeeren Sorbet | Haselnuss Praline

Crème Brulée 11.50
Zimt-Sablé | Früchtekompott

Käseauswahl aus den Alpen 18.00
3 Jahre gereifter Sbrinz vom Andreas «Res» Gut Chünern Alp |
«Jersey Blue» aus dem Toggenburg | Surenen Alpkäse |
Bauernbirnbrot | Feigen-Apfelsenf

Hausgemachte Glaces 7.50
Vanille | Dunkle Valrhona Schokolade | Joghurt

Hausgemachte Sorbets 7.50
Mandarinli | Sandorn | Birne | Johannisbeere

Wählen Sie Ihre bevorzugte Sorte aus.

Il Vino Santo Azienda Agricola Gino Pedrotti 7.50 / 5cl
Lago di Cavedine, Region Garda See, IT

“Tra vent’anni non sarete delusi delle cose che avete fatto, ma da quelle che non avete fatto. Allora levate l’ancora, abbandonate i porti sicuri, catturate il vento nelle vostre vele.

Esplorate. Sognate. Scoprite.” Gino Pedrotti

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

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

BORROMÄUS

Urbane Alpine Küche

A LA CARTE RESTAURANT

Köstlich & Nachhaltig

Lebensmittel-Herkunft

Fleisch: Schweiz

Gemüse: Schweiz

Früchte: Schweiz, Frankreich

Käse: Schweiz