



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Frühlings- Menüs



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Freie Strasse 25
4001 Basel
T +41 (0)61 261 20 46
F +41 (0)61 261 20 56
M kontakt@schluesselzunft.ch
W www.schluesselzunft.ch



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menüs bis 12 Personen

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 12 Personen** ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuellen Restaurant-Speisekarten zu.

Menüs mit mehreren Gerichten zur Auswahl

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 20 Personen** ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne ein Angebot aus unseren aktuellen Speisekarten zusammen.

Menüs ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als **einheitliche** Menüs für Gruppen ab 12 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menüs zusammenstellen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte, da die Portionen kleiner ausfallen.

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs (ausser Pauschalen Bankett 1 - 3) wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten.

Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!
Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF beinhalten 7.7% MwSt.***



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Frühlingsmenüs

Gültig von ca. 1. April bis 30. Juni

Menü F1 à CHF 78.00

Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe
CHF 14.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Komposition von Erdbeere und Rhabarber
CHF 16.00

Menü F2 à CH 68.00

Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing
mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip
CHF 16.00

Tranchierte Maispouardenbrust mit Kräuter-Bärlauchkruste
auf Spargelrisotto und Balsamicojus
CHF 38.00

Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen
CHF 14.00

Menü F3 à CH 86.00

Crêperöllchen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse
Mesclun-Salate an Zitrus-Vinaigrette
CHF 16.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bernaise
Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet
CHF 54.00

Variation von Schokolade und Himbeeren
CHF 16.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Frühlingshafte Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Frühlingmenüs nach ihren Wünschen.

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Salate & Kalte Vorspeisen			
Grüner oder gemischter Salat	12.00	10.00	10.00
Lachs-Trilogie	20.00	18.00	18.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse auf Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip	16.00	16.00	16.00
Sashimi-Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl	20.00	20.00	20.00
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Gewürztraminer-Gelée	28.00	26.00	24.00
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce und Salatgarnitur	18.00	17.00	15.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Suppen			
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Klassische Spargelsuppe mit Rauchlachs-Julienne	12.00	11.00	10.00
Asiatische Spargelsuppe mit Pouletspiessli	12.00	11.00	11.00
Bärlauch-Schaumsuppe	10.00	10.00	9.00
Zitronengras-Kokossuppe	10.00	10.00	9.00
Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe	14.00	14.00	14.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	10.00	10.00	9.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Warme Vorspeisen			
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Limetten-Risotto	20.00	18.00	16.00
Frischer Spargel mit Vinaigrette, Hollandaise und gemischtem Schinken	24.00	22.00	20.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot	20.00	18.00	16.00
Blätterteigkissen mit frischen Saisonpilzen an Kräuter-Rahmsauce	18.00	17.00	15.00
Trilogie von der Entenleber (Terrine, Creme Brulee, sautierte Entenleber)	28.00	28.00	24.00



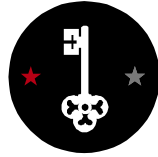
RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Fischgerichte				
Seezungenfilets auf Blattspinat an Champagnersauce	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
Schwarzer Reis	<i>Hauptgang</i>	48.00	46.00	42.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
Gnocchi	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragonsauce	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
Schmelzkartoffeln	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet auf Spargel-Morchel-Ragout	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
Neue Kartoffeln	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry	<i>Vorspeise</i>	22.00	22.00	18.00
Basmatireis und Pak Choi	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00
<hr/>				
		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Sorbets als Zwischengang				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin				6.00
Kräutorsorbet mit Champagner				6.00
<hr/>				
		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Fleischgerichte				
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrtomatensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet		54.00	50.00	46.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet		48.00	46.00	44.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kokos-Polenta und Ratatouille		46.00	44.00	42.00
Saltimbocca von der Pouletbrust mit Marsalajus Risotto und mediterranem Gemüse		32.00	32.00	30.00
Pouletbrust-Würfel an Meaux Senfsauce Nudeln und Gemüsebouquet		30.00	30.00	28.00
Maispouardenbrust mit Bärlauch-Kräuterkruste auf Spargelrisotto und Balsamicojus		38.00	36.00	34.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vegetarische Hauptgerichte	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Beilagen vom Hauptmenü	26.00	26.00	26.00
Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce	28.00	28.00	28.00
Grünes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring	28.00	28.00	28.00
Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison)	Tages Preis	Tages Preis	Tages Preis
	Preis	Preis	Preis
Käse als Zwischengang	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Italienische Käsespezialitäten mit Feigen-Konfitüre und frischem Ciabatta-Brot		12.00	12.00
Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Süsswein-Gelée		14.00	14.00
Käsebuffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 30 Personen/Berechnung per 100g)	14.00 /100g	14.00 /100g	14.00 /100g
	Preis	Preis	Preis
Desserts	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Basler Rahmtäfelicrème	10.00	10.00	9.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Komposition von Erdbeere & Rhabarber	16.00	16.00	16.00
Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen	14.00	14.00	12.00
Komposition von Schokolade und Himbeeren	16.00	16.00	16.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtegarnitur	16.00	16.00	14.00
Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/ohne Käse)	22.00	22.00	22.00
Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/mit Käse)	26.00	26.00	26.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Büffetangebot ab 30 Personen

Klassisches „Les Trois Buffets“

Vorspeisenbüffet mit klassischen Gerichten der französischen Küche nach Saison

CHF 32.00

Hauptbüffet mit drei „Grosse Pièces“ von Rind, Lamm und Kalb

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 50.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 26.00

Mediterranes Büffet CHF 94.00

Vorspeisenbüffet mit mediterranen Vorspeisen (Vegetarisch, Fleisch, Fisch)

CHF 28.00

Hauptbüffet mit drei mediterranen Gerichten (Rind, Geflügel, Kalb/Fisch nach Absprache)

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 48.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Italien ergänzt

CHF 26.00

Grosses Fischbüffet ab CHF 115.00

Vorspeisenbüffet mit kalten klassischen und modernen Fischgerichten

Ab CHF 34.00*

Hauptbüffet mit fünf verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 52.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 26.00

*Zuschlag bei Gerichten wie beispielsweise Kaviar, Austern, Hummer & Scampi