

RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

# Herbst- Menüs



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

Freie Strasse 25

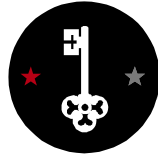
4001 Basel

T +41 (0)61 261 20 46

F +41 (0)61 261 20 56

M [kontakt@schluesselzunft.ch](mailto:kontakt@schluesselzunft.ch)

W [www.schluesselzunft.ch](http://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 Herbstmenüs

Gültig von ca. 16. September bis ca. 31. Dezember

### Menü H1 à CHF 74.00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange

CHF 10.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce  
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

\*\*\*

Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen

CHF 16.00

### Menü H2 à CH 69.00

Nüsslisalat an Himbeer-Dressing  
mit lauwarmen Waldpilzen und Croutons

CHF 15.00

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce  
Quarkspätzli und Rotkraut

CHF 38.00

\*\*\*

Lauwarme Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace

CHF 16.00

### Menü H3 à CH 80.00

Steinpilzcrèmesuppe  
mit Rahmhaube und Croutons

CHF 10.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

CHF 54.00

\*\*\*

Trilogie von Mousse au Chocolat

CHF 16.00



## Herbstliche Menükomponenten

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

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Salate &amp; Kalte Vorspeisen</b>			
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
Nüsslisalat an Himbeer-Dressing mit Waldpilzen und Croutons	15.00	14.00	13.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	14.00	13.00	12.00
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-Senfsoße und Salatgarnitur	18.00	17.00	15.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Suppen</b>			
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	10.00	10.00	9.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange	10.00	10.00	9.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	10.00	10.00	9.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe	10.00	10.00	9.00
Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber	14.00	14.00	12.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola	10.00	10.00	9.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	10.00	10.00	9.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Warme Vorspeisen</b>			
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Limetten-Risotto	20.00	18.00	16.00
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
<b>Fischgerichte</b>				
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet auf zweierlei Petersilie	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	40.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen und Gnocchi	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragon und Schmelzkartoffeln	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry Basmatireis und Pak Choi	<i>Vorspeise</i>	22.00	22.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00

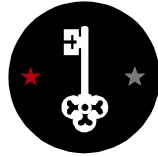
		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Sorbets als Zwischengang</b>				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin				6.00
Kräutorsorbet mit Champagner				6.00

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fleischgerichte</b>				
Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und Rosenkohl		46.00	44.00	42.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		54.00	50.00	46.00
Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkohl mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel		48.00	46.00	44.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an 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
Maispouardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce Quarkspätzli und Rotkraut		38.00	36.00	34.00



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Vegetarische Hauptgerichte</b>			
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
<b>Käse als Zwischengang</b>			
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Fruchtbrot		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
<b>Desserts</b>			
Basler Rahmtäfelicrème	10.00	10.00	9.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	16.00	15.00	14.00
Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace	16.00	15.00	14.00
Windbeutel mit Vanilleglace, Schokoladensauce und pochierte Birnen	16.00	15.00	14.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen	16.00	15.00	14.00
Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen	16.00	15.00	14.00
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