

RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Winter- Menüs



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Freie Strasse 25

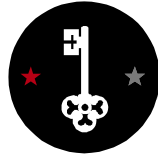
4001 Basel

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 Wintermenüs

Gültig von ca. 1. Januar bis 31. März

Menü W1 à CHF 78.00

Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber

CHF 14.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadosauce
Schupfnudeln und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Basler Lächerliparfait mit Honigsauce und Mandelgebäck

CHF 16.00

Menü W2 à CH 62.00

Petersilienwurzel-Schaumsuppe

CHF 10.00

Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel
Duchesse-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse

CHF 36.00

Crema Catalana mit Orange parfümiert

CHF 16.00

Menü W3 à CH 88.00

Limettenrisotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs

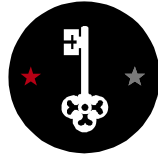
CHF 18.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bernaise
Lyoner-Kartoffeln und kleines Gemüse

CHF 54.00

Grand Marnier Parfait
mit marinierten Orangen

CHF 16.00



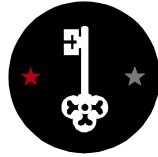
Winterliche Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Wintermenüs 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
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
Suppen			
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	10.00	10.00	9.00
Leichtes Sauerkrautsüppchen mit Zanderfilet	14.00	13.00	12.00
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
Warme Vorspeisen			
Limetten-Risotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs	18.00	17.00	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



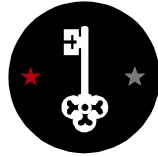
RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Fischgerichte				
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
auf zweierlei Petersilie	<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	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
auf Belugalinsen und Gnocchi	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
mit Estragon und Schmelzkartoffeln	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto	<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				
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				
Lyoner-Kartoffeln und kleines Gemüse		54.00	50.00	46.00
Traditionelle Aschermittwoch-Zunftplatte				
Siedfleisch, Speck, Saucisson, Zungenwurst und Salsiccia serviert mit				
Sauerkraut, Erbsmus, Meereettichsauce, Senf und Zwiebelschweize		39.00	38.00	36.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus				
Risotto und mediterranes Gemüse		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und				
Calvadossauce, Schupfnudeln 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 mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel				
Herzoginnen-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse		36.00	34.00	32.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Vegetarische Hauptgerichte			
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
Käse als Zwischengang			
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
Desserts			
Basler Rahmtäfelicrème	10.00	10.00	9.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	16.00	15.00	14.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und hausgemachter Zimtglace	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 Honigsauce und Mandelgebäck	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