



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Speisekarte

Herzlich willkommen

Im Herzen der Stadt Basel steht seit mehreren Jahrhunderten das Zunfthaus zum Schlüssel. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1306 zurück. Die über 200 Mitglieder der E.E. Zunft zum Schlüssel sorgen für den Unterhalt und die Pflege des geschichtsträchtigen Hauses.

A warm welcome

The merchant's guild house "Schlüsselzunft" is located in the heart of Basel's historic city center for many centuries. It was documented for the first time in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" are ever since responsible for maintaining this building full of history.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Degustationsmenü

Geniessen Sie einen kulinarischen Streifzug durch unsere Zunft-Karte in sieben Gängen

Enjoy a culinary journey through seven courses of our menu

Savourez d'un voyage culinaire de sept plates de notre carte

Amuse Bouche

Kalbstatar mit Sellerie, Birne und Amaretto

Veal steak tartar with celery, pears and Amaretto

Tartare de veau aux céleri, poires et Amaretto

Apfelweinsuppe mit Honig-Cashewnuss-Eis

Cream of cider soup with honey-cashew ice-cream

Soupe au cidre et sa glace au miel et noix de cajou

Hausgemachte Ravioli mit Zucchini-Safranfüllung an Zitronengrasschaum

Homemade ravioli stuffed with zucchini and saffron, lemongrass foam

Ravioli maison farcis à la courgette et au safran, écume à la citronnelle

Gebrautes Zanderfilet mit Salbeischaum, Kartoffeln und Bohnengemüse

Sautéed pike-perch fillet with sage foam, potatoes and beans

Filet de sandre sauté et sa sauce à la sauge, pommes de terre et haricots

Rindsfilet mit Molé-Jus, Risotto, Birne und Kefen

Beef tenderloin with molé-gravy, risotto, pear and sugar pea

Filet de bœuf et sauce Molé, risotto, poire et pois gourmands

Kleines Käseplättchen

Small cheese platter

Assiette de fromage

Variation von Schokolade, Mocca und Passionsfrucht

Chocolate, mocca and passion fruit variation

Variation de chocolat, mocca et fruit de la passion

Friandises

Menu komplett CHF 125.00

Menu ohne Käse CHF 115.00

Letzte Bestellung mittags bis 13.00 Uhr

Letzte Bestellung abends bis 20.30 Uhr



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Nüsslisalat mit Moosbeeren an Erdnuss-Marroni-Dressing

Lamb's lettuce with cranberries and peanut-chestnut dressing

Salade de mâche à la canneberge, vinaigrette aux cacahuètes et marrons

CHF 16.00

Kalbstatar mit Sellerie, Birne und Amaretto

Veal steak tartar with celery, pear and Amaretto

Tartare de veau aux céleri, poires et Amaretto

CHF 26.00

Confiertes Filet vom Saibling mit Rotkohl, Apfel und Senfcrème

Char-fillet confit with red cabbage, apple and mustard cream

Filet d'omble chevalier confit, choux rouge, pommes et sa sauce à la moutarde

CHF 24.00

Wurzelgemüse mit Ziegenkäse und Buttermilch

Root vegetables with goat cheese and buttermilk

Légumes racines au chèvre et babeurre

CHF 22.00

Apfelweinsuppe mit Honig-Cashewnuss-Eis

Cream of cider soup with honey-cashew ice cream

Soupe au cidre et sa glace au miel et noix de cajou

CHF 15.00

Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Pasta & Risotti

Les entrées et les plats végétariens

Hausgemachte Ravioli mit Zucchini-Safranfüllung an Zitronengrasschaum

Homemade ravioli stuffed with zucchini and saffron, lemongrass foam

Ravioli maison farcis à la courgette et au safran, écume à la citronnelle

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

Kokos-Risotto mit Vanille und gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten

Coconut risotto with vanilla and sautéed black tiger prawns

Risotto à la noix de coco et vanille, crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

Pilz-Malfatti mit Kräuterpesto und Belper Knolle

Mushroom malfatti with herb pesto and «Belper Knolle» cheese

Malfatti aux champignons, pesto aux fines herbes et «Belper Knolle»

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte – *Fish dishes* – Les poissons

Gebratenes Zanderfilet mit Salbeischaum, Kartoffeln und Bohnengemüse

Sautéed pike-perch fillet with sage foam, potatoes and beans

Filet de sandre sauté et sa sauce à la sauge, cassolette de pommes de terre et haricots

CHF 46.00

Lachssteak mit Macadamia-Kruste, Miso-Ahorn-Crème, Edamame, Kefen und süsser Sojasauce

Salmon steak with macadamia-nut crust, miso-maple cream, edamame beans, sugar peas and sweet soy sauce

Steak de saumon en croûte de noix macadamia, crème Miso et érable,

fèves edamame, pois gourmand et sauce de soja douce

CHF 48.00

Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln mit Bouillabaisse-Mousseline

Safran, Knoblauch und Rouille-Sauce

Giant prawns with scallops and bouillabaisse mousseline, saffron, garlic and Rouille sauce

Crevettes géantes, coquilles Saint-Jacques et mousseline de bouillabaisse au safran,

à l'ail et sa sauce Rouille

CHF 52.00

Ganz gebratene Seezunge mit Zitronen-Beurre-Blanc, Neue Kartoffeln und Spinat

Grilled whole sole with lemon beurre blanc, new potatoes and spinach

Sole meunière, pommes nouvelles, épinards en branche et sa sauce au beurre blanc

CHF 56.00

Fischdeklaration:

Alle unsere Fische stammen aus nachhaltig zertifiziertem Fang (MSC, Friends of the sea, Fish for future)

Zander, Jakobsmuscheln: Wildfang Atlantik, Nord-Ost (Estland)

Lachs: Zucht Schottland

Krevetten: Zucht Vietnam

Seezunge: Wildfang Atlantik



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

Entenbrust und Entenleber mit geröstetem Weisskohl, Mango, Kokos und Estragon

Duck breast and duck liver with roasted white cabbage, mango, coconut and tarragon

Magret et foie gras de canard aux choux blancs rôti, mangue, noix de coco et estragon

CHF 48.00

Gebratenes Lammrack mit Pfeffer-Sauerkirschsauce und Tarte Tatin von Süsskartoffeln und Pilzen

Sautéed lamb sirloin, sour-cherry sauce and tarte tatin with sweet potatoes and mushrooms

Selle d'agneau et sa sauce à la griotte, tarte tatin aux pommes douces et champignons

CHF 48.00

Rindsfilet mit Molé-Jus, Kartoffel-Parmesanraviolo, Birne und Kefen

Beef tenderloin with molé-gravy, potato-parmesan raviolo, pear and sugar pea

Filet de bœuf et sauce Molé, raviolo aux pommes de terre et au parmesan, poires et pois gourmands

CHF 56.00

600g Kalbskotelett für 2 Personen (40 Minuten)

Schlüssel-Pfeffersauce, Parmesan-Trüffel-Frites und Gemüse garnitur

600g veal chop for two persons (40 minutes)

Schlüsselzunft-pepper sauce, truffle-parmesan fries and à selection of vegetables

600g côte de veau pour deux personnes (40 minutes)

Sauce au poivre « Schlüsselzunft », Pommes Frites au parmesan et à l'huile aux truffes, bouquet de légumes

CHF 65.00

pro Person / per Person / par personne

Fleischdeklaration:

Hirsch: Neuseeland

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: CK Meat, England GB

Ente: Frankreich

Kalb: Schweiz oder Holland