



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. Its first evidence goes back to the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" have ever been 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

\*\*\*

#### Marinierter Thunfisch mit Sesam, Sojasprossen und Jungzwiebeln

*Marinated tuna with sesame, soja sprouts and young onions*

*Thon mariné au sésame, pousses de soya et oignon blanc*

\*\*\*

#### Grüne Kokossuppe mit Curryglace

*Green coconut soup with curry ice cream*

*Soupe verte à la noix de coco, glace au curry*

\*\*\*

#### Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Safranfüllung an Prosecco-Schaum

*Homemade ravioli stuffed with boletus and saffron, prosecco foam*

*Raviolis maison farcis aux cèpes et au safran, écume au Prosecco*

\*\*\*

#### Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln auf Risotto mit Tomate, Basilikum und Vanille

*Giant prawns and scallops, risotto with tomato, basil and vanilla*

*Crevettes géantes et coquille St. Jaques, risotto aux tomates, basilic et vanille*

\*\*\*

#### Angus-Rindsfilet mit Macadamia-Kruste auf Kartoffel-Spinatbeet, Sherrysauce

*Angus beef tenderloin with macadamia crust, potato-spinach ragout and sherry sauce*

*Filet de bœuf en croute aux noix macadamia, sur lit de pommes de terre et d'épinards, sauce au sherry*

\*\*\*

#### Tête de moine mit Grüntee, Aprikose und Walnuss

*Tête de moine cheese with green tea, apricot and walnut*

*Tête de moine au thé vert, abricots et noix*

\*\*\*

#### Mille-feuille von weisser Schokolade mit Himbeeren und Pistazien

*White chocolate mille-feuille with raspberries and pistachio*

*Mille-feuille au chocolat blanc, framboises et pistaches*

\*\*\*

### 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, sonntags bis 20.00 Uhr**



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Vorspeisen – Starters – Les Entrées

### **Sommersalat mit Radieschen an Passionsfrucht-Vinaigrette**

*Summer salad with garden radish and passion fruit vinaigrette*

Salade printanière aux radis et vinaigrette aux fruits de la passion

CHF 15.00

\*\*\*

### **Hausgeräucherte Entenbrust mit Mango, Gurken und Chili**

*Home smoked duck breast with mango, cucumber and chili*

Suprême de canard fumé maison à la mangue, aux concombres et chili

CHF 24.00

\*\*\*

### **Marinierter Thunfisch mit Sesam, Sojasprossen, Jungzwiebeln und Macadamia**

*Marinated tuna with sesame, soja sprouts, white onions and macadamia nuts*

Thon mariné au sésame, pousses de soya, oignon blanc et noix de macadamia

CHF 26.00

\*\*\*

### **Tomaten-Tarte Tatin mit Büffel-Mozzarella und Basilikumsorbet**

*Tomato Tarte Tatin with buffalo mozzarella and basil sorbet*

Tarte tatin aux tomates, mozzarella di bufala et sorbet au basilic

CHF 22.00

\*\*\*

### **Grüne Kokossuppe mit Curryglace**

*Green coconut soup with curry ice cream*

Soupe verte à la noix de coco, glace au curry

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 Steinpilz-Safranfüllung an Prosecco-Schaum**

*Homemade ravioli stuffed with boletus and saffron, prosecco foam*

Raviolis maison farcis aux cèpes et au safran, écume au Prosecco

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

#### **«Hugo»-Risotto mit Holunder, Minze, Limette und gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten**

*Hugo-Risotto with elder flower, peppermint, limes and sautéed black tiger prawns*

Risotto « Hugo » (sureau, menthe, citrons verts) et ses crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

#### **Kräuter-Malfatti mit Rucola, Pinienkernen und weissem Pesto-Schaum**

*Herb malfatti with rocket, pine nuts and white pesto sauce*

Malfatti aux fines herbes, pignons et écume de pesto blanc

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

---

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Fischgerichte – *Fish dishes* – Les poissons

### **Gebratenes Zanderfilet mit Edamame, Cocobohnen, Eierschwämmli und Zitronen-Sabayon**

*Sautéed pike perch filet with edamame beans, coco beans, chanterelles and lemon sabayon*

Filet de sandre sauté aux fèves edamame, haricots de coco, chanterelles et sabayon au citron

CHF 44.00

\*\*\*

### **Gebratenes Thunfischsteak "Niçoise" mit Bohnen, Kartoffeln, Tomaten und Wachtelei**

*Sautéed tuna steak Nizza style with beans, potatoes, tomatoes and quail egg*

Filet de thon sauté Niçoise aux haricots verts, pommes de terre, tomates et œuf de caille

CHF 48.00

\*\*\*

### **Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln auf Risotto mit Tomate, Basilikum und Vanille**

*Giant prawns and scallops, risotto with tomato, basil and vanilla*

Crevettes géantes et coquille St. Jaques, risotto aux tomates, basilic et vanille

CHF 46.00

\*\*\*

### **Ganz gebratene Seezunge mit Zitronenbutter, Bratkartoffeln und Blattspinat**

*Whole sautéed sole with lemon butter, fried potatoes, and leaf spinach*

Sole sautée entière au beurre de citron, pommes boulangère et épinards en branche

CHF 56.00

#### **Fischdeklaration:**

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

Zander, Atlantik Nord-Ost (Estland), Wildfang mit Netz

Jakobsmuschel, Atlantik Nord-Ost (Estland), Wildfang mit Netz

Krevetten, Asien (Vietnam), Zucht

Thunfisch, Pazifik, Leinenfang

Seezunge, Frankreich/Spanien/Portugal, Wildfang mit Netz

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**

---



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

### **Gebratene Entenbrust und Entenleber mit Haselnuss, Karotte, Pilz-Chutney und Aprikose**

*Duck breast and duck liver with hazelnut, carrot, mushroom-chutney and apricot*

Duo de magret et foie gras de canard, noisettes, carottes, confiture de champignons et apricot

CHF 46.00

\*\*\*

### **Tagliata vom Lammrücken mit Parmesan-Tomaten Bruschetta und Rucola**

*Lamb sirloin tagliata with parmesan-tomato bruschetta and rocket salad*

Tagliata de carré d'agneau, bruschetta aux parmesan et tomates à la roquette

CHF 48.00

\*\*\*

### **Angus-Rindsfilet mit Macadamia-Kruste auf Kartoffel-Spinatbeet, Sherrysauce**

*Angus beef tenderloin with macadamia crust, potato-spinach ragout and sherry sauce*

Filet de bœuf en croute aux noix macadamia, sur lit de pommes de terre et d'épinards, sauce au sherry

CHF 54.00

\*\*\*

### **Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti**

*Sliced veal liver with Madeira sauce and Roesti*

Emincé de foie de veau aux Madère et Roesti

CHF 42.00

#### **Fleischdeklaration:**

Kalb: Schweiz

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: Angus Beef, Irland

Ente: Frankreich

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Sommerpark am Rhein



**Von Juni bis September ist das Restaurant Schlüsselzunft am Sonntag geschlossen.  
Unser Sommerpark am Rhein in Pratteln ist bis Mitte September an sieben Tagen für Sie da.**

**Geniessen Sie traumhafte Sommermomente direkt am Rhein. Bei jeder Witterung.**

**Mit dem Bus 80/81 in 14 Minuten ab Aeschenplatz bis Haltestelle «Saline»  
Mit dem Schiff ab Basel Schifflande bis zu unserer eigenen Haltestelle «Schweizerhalle»**

**Rolf Rentsch und sein Team freuen sich auf Sie!**

From June until September, the Restaurant Schlüsselzunft is closed on Sundays.  
Our partner restaurant «Sommerpark am Rhein» welcomes you from Monday to Sunday until September.

The “Sommerpark am Rhein” is directly at the Rhine river with bistro, a tent, and a magnificent lounge.

Take bus number 81/81 from Aeschenplatz and you will enjoy perfect summer feelings within 14 minutes. The bus station is “Saline”.

Rolf Rentsch and his team are looking forward to welcome you.

**[www.sommerpark.ch](http://www.sommerpark.ch)  
Rheinfelderstrasse 2, 4133 Pratteln  
+41 (0)61 261 20 46**