



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

\*\*\*

#### Geräuchertes Hirsch-Entrecôte mit Kürbis, Rosenkohl und Steinpilz

*Smoked deer sirloin with pumpkin, Brussels sprouts and porcini*

Entrecôte de cerf fumé, potirons, choux de Bruxelles et cèpes

\*\*\*

#### Orientalische Linsensuppe mit Karamell-Speckglace

*Oriental lentil soup with caramel-bacon ice cream*

Soupe de lentilles à l'orientale, glace caramel et lard

\*\*\*

#### Hausgemachte Ravioli mit Baumnuss-Lauchfüllung an Trüffelschaum

*Homemade ravioli stuffed with walnut and leek, truffle foam*

Raviolis maison farcis aux noix et poireaux, écume de truffe

\*\*\*

#### Gebratenes Zanderfilet mit Randen, Rettich und Meerrettichschaum

*Sautéed pikeperch filet with beetroot, radish and horseradish foam*

Filet de sandre sauté, betteraves, radis et écume de raifort

\*\*\*

#### Rindsfilet mit Maronikruste, Würfelkartoffeln und Molé-Jus

*Beef tenderloin with chestnut crust, roasted potatoes and molé sauce*

Filet de bœuf en croûte de marron, pommes sautées et sauce mexicaine

\*\*\*

### Kleines Käseplättchen

*Small cheese platter*

Assiette de fromage

\*\*\*

### Schokoladenmousse begleitet von Aromen des Waldes

*Chocolate mousse with forest flavors*

Mousse au chocolat et ses arômes de la forêt

\*\*\*

### 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-Maronidressing**

*Lamb's lettuce with cranberries and peanut-chestnut dressing*

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

CHF 16.00

\*\*\*

### **Geräuchertes Hirsch-Entrecôte mit Kürbis, Rosenkohl und Steinpilz**

*Smoked deer sirloin with pumpkin, Brussels sprouts and porcini*

Entrecôte de cerf fumé, potirons, choux de Bruxelles et cèpes

CHF 24.00

\*\*\*

### **Gebratene Tristan-Languste und Jakobsmuschel mit Fenchel, Erbsen und Apfel**

*Sautéed Tristan lobster and scallop with fennel, peas and apple*

Languste de Tristan et coquille St. Jacques sautées accompagnées de fenouil, petits pois et pommes

CHF 28.00

\*\*\*

### **Variation von Blumenkohl und Schwarzwurzel**

*Cauliflower and salsify variation*

Composition de chou fleur et salsifis

CHF 22.00

\*\*\*

### **Orientalische Linsensuppe mit Karamell-Speckglace**

*Oriental lentil soup with caramel-bacon ice cream*

Soupe de lentilles à l'orientale, glace caramel et lard

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 Baumnuss-Lauchfüllung an Trüffelschaum**

*Homemade ravioli stuffed with walnut and leek, truffle foam*

Raviolis maison farcis aux noix et poireaux, écume de truffe

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

#### **Hagebutten-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten**

*Rosehip risotto served with sautéed black tiger prawns*

Risotto aux cynorrhodon, crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

#### **Bratapfel-Malfatti mit Preiselbeerschaum**

*Roast-apple malfatti served with cowberry foam*

Malfatti aux pommes cuites au four, écume d'airelle

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 Randen, Rettich und Meerrettichschaum**

*Sautéed pikeperch filet with beetroot, radish and horseradish foam*

Filet de sandre sauté, betteraves, radis et écume de raifort

CHF 46.00

\*\*\*

### **Wolfsbarschfilet auf getrüffeltem Blattspinat und Kartoffel-Espuma**

*Sea bass filet with truffled spinach and potato foam*

Loup de mer à l'épinards aux truffes, écume de pommes de terre

CHF 48.00

\*\*\*

### **Seeteufel mit Lardo gebraten, Kürbisvariation und Steinpilzen**

*Monkfish sautéed with Lardo bacon, pumpkin variation and porcini*

Baudroie sautée au lard, variation de potiron et cèpes

CHF 49.00

\*\*\*

### **Hummerschwanz und Jakobsmuschel mit Hummerschaum, Topinambur und Wirsing**

*Lobster tail and scallop with lobster sauce, girasol and Savoy cabbage*

Homard et coquille St. Jacques, sauce homard, topinambour et choux de Milan

CHF 56.00

#### **Fischdeklaration:**

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

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

Lachs: Schottland / Krevetten: Vietnam

Wolfsbarsch: Griechenland

Seeteufel: Grossbritannien

Hummer: Canada

Languste: Tristan



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

### **Entenbrust mit Karamell-Tamarinden-Sauce, Rosenkohl und Bratapfel-Malfatti**

*Duck breast with caramel-tamarind sauce, Brussels sprouts and roast-apple Malfatti*

Magret de canard, sauce au caramel et tamarinier,  
choux de Bruxelles et malfatti de pommes cuites au four

CHF 44.00

\*\*\*

### **Gebratener Lammrücken mit Rosmarin-Portweinjus, Macaire-Kartoffeln und herbstlichem Gemüse**

*Sautéed lamb sirloin with Porto-rosemary essence, pommes Macaire and autumn vegetables*

Selle d'agneau au jus de Porto et romarin, pommes Macaire et légumes d'automne

CHF 48.00

\*\*\*

### **Rindsfilet mit Maronistreusel, Würfelpotatoes und Molé-Jus**

*Beef tenderloin with chestnut crumble, roasted potatoes and molé sauce*

Filet de bœuf en croûte de marron, pommes sautées et sauce mexicaine

CHF 56.00

\*\*\*

### **Rehrücken aus Deutscher Jagd für 2 Personen gebraten mit Vadouvan-Sauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni**

*Roasted saddle of venison from Germany (for 2 persons) with Vadouvan sauce, spaetzli,  
Brussels sprouts, red cabbage and chestnuts*

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes) et sa sauce Vadouvan, spaetzli,  
choux de Bruxelles, choux rouge et marrons glacés

CHF 130.00 für 2 Personen / for 2 people / pour 2 personnes

#### **Fleischdeklaration:**

Speck: Schweiz

Lardo: Italien

Hirsch: Neuseeland

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: CK Meat, England GB

Entenbrust: Frankreich

Reh: Deutschland Maier