



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

Mosaik vom Meerfisch mit Algen, tropischen Früchten, Enoki und Frühlingsgemüse

Sea fish mosaic with alga, tropic fruit, enoki and spring vegetables

Mosaïque de poisson de mer et algues, fruits tropicaux, enoki et légumes printaniers

Currysuppe mit Bärlauch und Zitronengras-Ingwersorbet

Cream of curry soup with wild garlic and lemongrass-ginger sorbet

Crème au curry à l'ail des ours, sorbet aux citronnelles et gingembre

Erbsen- und Spinat-Malfatti auf Tomatensalsa, Belperknolle

Spinach and pea Malfatti served with tomato sauce and Swiss cheese «Belper Knolle»

Malfatti aux petit pois et épinards, sauce aux tomates et fromage «Belper Knolle»

**Duo von Tristan Lobster und Black Tiger-Riesenkrevetten mit Udon Nudeln,
Shitake und Sojasprossen an Koriander-Sesamvinaigrette**

Tristan lobster and black tiger prawns, Udon noodles, shitake, soya sprouts and coriander-sesame vinaigrette

Homard de Tristan et crevettes géantes, nouilles Udon, shiitake, pousse de soja
et vinaigrette de coriandre et sésame

Gebratener Lammrücken mit Pistazienkruste, Polenta, Edamame und Morcheln

Lamb sirloin with pistachio crust, polenta, edamame and morels

Selle d'agneau en croute de pistache, polenta, edamame et morilles

Kleines Käseplättchen

Small cheese platter Assiette de fromage

Schokoladenmousse mit Erdbeere, Quinoa und Basilikum

Chocolate mousse with strawberry, quinoa and basil

Mousse au chocolat, quinoa, frais et basilic

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

Frühlingsalate mit Chicorée und Grapefruit an Sesamdressing

Spring salads with chicorée, grapefruit and sesame dressing

Salade de printemps au chicorée, pamplemousse et sauce au sésame

CHF 16.00

Gebratene Wachtelbrust mit Wachtelei auf Getreide-Morchelbeet mit Radieschen und Petersilie

Sautéed quail breast and egg with cereals and morel, garden radish and parsley

Magret et œuf de caille, céréales, morilles, radis et persil

CHF 26.00

Mosaik vom Meerfisch mit Algen, tropischen Früchten, Enoki und Frühlingsgemüse

Sea fish mosaic with alga, tropic fruit, enoki and spring vegetables

Mosaïque de poisson de mer et algues, fruits tropicaux, enoki et légumes printaniers

CHF 26.00

Karamellierter weisser und grüner Spargel mit Vinaigrette

Caramelized white and green asparagus with vinaigrette

Asperges blanches et vertes caramélisées, sauce vinaigrette

CHF 22.00

Currysuppe mit Bärlauch und Zitronengras-Ingwersorbet

Cream of curry soup with wild garlic and lemongrass-ginger sorbet

Crème au curry à l'ail des ours, sorbet aux citronnelles et gingembre

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 Rucola-Ziegenfrischkäse-Füllung an Zitronenschaum

Homemade ravioli stuffed with rocket and goat cheese, lemon foam

Raviolis fait maison farcis à la roquette et chèvre, écume de citron

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

Risotto mit Bärlauch, Dörrtomaten und gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten

Risotto flavoured with wild garlic and dried tomatoes, served with sautéed black tiger prawns

Risotto à l'ail des ours aux tomates séchées, crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

Erbsen- und Spinat-Malfatti auf Tomatensalsa, Belperknolle

Spinach and pea malfatti served with tomato sauce and Swiss cheese «Belper Knolle»

Malfatti aux petit pois et épinards, sauce aux tomates et fromage «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 Spargelvariation, Tomate und Basilikumschaum

Sautéed pike perch filet with mixed asparagus, tomato and basil foam

Filet de sandre sauté aux asperges, tomates et écume de basilic

CHF 46.00

Gebratenes Lachssteak mit Carciofini, Tomaten und Oliven, Pommes Parisienne und Pernodschaum

Sautéed salmon steak with young artichokes, tomatoes, olives, pommes parisienne and Pernod foam

Steak de saumon aux petites artichauts, tomates et olives, pommes parisienne et écume de Pernod

CHF 48.00

Duo von Tristan Lobster und Black Tiger-Riesenkrevetten mit Udon Nudeln, Shitake und Sojasprossen an Koriander-Sesamvinaigrette

Tristan lobster and black tiger prawns, Udon noodles, shitake, soya sprouts and coriander-sesame vinaigrette

Homard de Tristan et crevettes géantes, nouilles Udon, shiitake, pousse de soja
et vinaigrette de coriandre et sésame

CHF 52.00

Seezungenröllchen mit Spargel im Tramezzini-Rohschinkenmantel und Zitronen-Hollandaise

Sole with asparagus and smoked ham wrapped in Tramezzini bread, lemon hollandaise

Paupiette de filet de sole et asperges en capote de Tramezzini et jambon cru, hollandaise aux citrons

CHF 56.00

Fischdeklaration:

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

Zander: Estland / Lachs: Schottland / Krevetten: Vietnam / Seezunge: Niederlande



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte – *Meat dishes*- Les viandes

Gebratene Entenbrust und Entenleber mit Spargel-Eierschwämmli-Ragout und Gnocchi

Sautéed duck breast and liver with asparagus-chanterelle ragout and gnocchi

Magret et foie de canard sautés aux asperges et chanterelles, gnocchi

CHF 48.00

Gebratener Lammrücken mit Pistazienkruste, Polenta, Edamame und Morcheln

Lamb sirloin with pistachio crust, polenta, edamame and morels

Selle d'agneau en croute de pistache, polenta, edamame et morilles

CHF 49.00

Rindsfilet im Speckmantel auf Kartoffel-Frühlingszwiebelbeet, Balsamicojus

Tenderloin bacon wrapped with spring onions and potatoes, Balsamico essence

Filet de bœuf en manteau de lard aux pommes de terre, oignons printanières et sauce au vinaigre balsamique

CHF 56.00

600g Schweizer Kalbskotelette für zwei Personen

mit neuen Kartoffeln, Spargel und Zitronen-Hollandaise

600g double Swiss veal chop for two persons with new potatoes, asparagus and lemon hollandaise

600g Suisse côte de veau double, hollandaise aux citrons, pommes nouvelles et asperges

CHF 138.00

(Für 2 Personen am Tisch tranchiert)

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch: Schweiz

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: CK Meat, England GB

Entenbrust und -leber: Frankreich