



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

Saison Menu

Wild-Asiatisch

Gebeiztes Reh-Entrecôte | Randen | Daikon

Pickled deer sirloin | beetroot | daikon

Entrecôte de chevreuil mariné | betterave | daikon

Wildenten-Maultaschen | Wok-Gemüse | Tom-Yam-Gung-Sud

Wild duck ravioli | Asian vegetables | Tom-Yam-Gunk essence

Raviolis de canard sauvage | légumes Asiatique | Fond Tom-Yam-Gung

Hirsch-Entrecôte | Kürbis | Wasabi | Eierschwämmli | Ponzu

Venison sirloin steak | pumpkin | wasabi | chanterelles | ponzu

Entrecôte de cerf | potiron | wasabi | chanterelles | ponzu

Quark-Schaum | Blaubeere | Haselnussglace | Matcha | Mandelhüppen

Curd cheese foam | blueberry | hazelnut ice cream | matcha | almond cone

Mousse au séré | myrtille | glace aux noisettes | matcha | tuiles aux amandes

CHF 98.00

Veganes Menu

Raffinierte vegane Küche

Steinpilz-Panna-Cotta | Pilz-Essenz

Porcini Panna Cotta | mushroom essence

Panna Cotta aux cèpes | essence de champignons

Safran-Schaumsuppe | Amaretti-Glace

Saffron soup | Amaretti ice cream

Crème de safran | Glace aux Amarettis

Linsen-Cassoulet | Kürbis | Kürbissauce | Federkohl

Lentil-Cassoulet | Pumpkin | Kale

Cassoulet de lentilles | potiron | chou frisée

Cashew | Feige | Lavendel | Haferglace

Cashew | fig | lavender | oat ice cream

Noix de cashew | figue | lavande | glace d'avoine

CHF 85.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Nüsslisalat | Milken | Kerne

Lamb's lettuce | sweatbread | seeds
Salade de mâche | ris de veau | graines
CHF 15.00 | mit Milken + CHF 5.00

Gebeiztes Reh-Entrecôte | Randen | Daikon

Pickled deer sirloin | beetroot | daikon
Entrecôte de chevreuil mariné | betterave | daikon
CHF 26.00

Wildenten-Maultaschen | Tom-Yam-Gung-Sud

Wild duck ravioli | Tom-Yam-Gunk essence
Raviolis de canard sauvage | Fond Tom-Yam-Gung
CHF 26.00

Steinpilz-Panna-Cotta | Pilz-Essenz

Porcini Panna Cotta | mushroom essence
Panna Cotta aux cèpes | essence de champignons
CHF 24.00

Vorspeise aus unserem Zunftmenu

Starter from our Zunft menu
Entrée de notre Zunft menu
CHF 24.00

Safran-Schaumsuppe | Amaretti-Glace

Saffron soup | Amaretti ice cream
Crème de safran | Glace aux Amarettis
CHF 16.00

Suppe aus unserem Zunftmenu

Soup from our Zunft menu
Potage de notre Zunft menu
CHF 16.00

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

(Gilt nicht an der Bar oder auf der Terrasse)

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

Linsen-Cassoulet | Kürbis | Kürbissauce | Federkohl

Lentil-Cassoulet | Pumpkin | Kale

Cassoulet de lentilles | potiron | chou frisée

CHF 38.00

Hirsch-Entrecôte | Kürbis | Wasabi | Eierschwämmli | Ponzu

Venison sirloin steak | pumpkin | wasabi | chanterelles | ponzu

Entrecôte de cerf | potiron | wasabi | chanterelles | ponzu

CHF 49.00

Fisch- oder Fleischgericht aus unserem Zunftmenu

Fish or meat dish from our Zunft menu

Poisson ou viande de notre menu Zunft

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Schweizer Zanderfilet | Linsen-Cassoulet | Eierschwämmli | Gnocchi

Swiss pikeperch filet | lentil-cassoulet | chanterelles | gnocchi

Filet de sandre Suisse | cassoulet de lentilles | chanterelles | gnocchi

CHF 48.00

Kalbsschnitzel Wiener Art | Regio-Pommes-frites | Gemüse | Preiselbeeren

Vienna style veal escalope | local French fries | vegetables | cowberries

Escalope de veau viennoise | Pommes frites de la région | légumes | airelles

CHF 52.00

180g Rindsfilet | Schalotten | Kartoffeln | Sellerie

Beef tenderloin fillet | shallots | potato | celery

Filet de bœuf | échalote | pommes de terre | céleri

CHF 58.00

Fischdeklaration:

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

Zander: Schweiz, Sustenregion,

Fleischdeklaration:

Kalbsschnitzel, Milken: Metzgerei-Jenzer Arlesheim

Rindsfilet: Teys / Australien

Wildente: Frankreich

Wildfleisch: Deutschland