



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Frühlings- Menüs



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Freie Strasse 25

4001 Basel

T +41 (0)61 261 20 46

F +41 (0)61 261 20 56

M kontakt@schluesselzunft.ch

W www.schluesselzunft.ch



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menüs bis 12 Personen

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 12 Personen** ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuellen Restaurant-Speisekarten zu.

Menüs mit mehreren Gerichten zur Auswahl

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 20 Personen** ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne ein Angebot aus unseren aktuellen Speisekarten zusammen.

Menüs ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als **einheitliche** Menüs für Gruppen ab 12 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menüs zusammenstellen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte, da die Portionen kleiner ausfallen.

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs (ausser Pauschalen Bankett 1 - 3) wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten.

Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an! Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF beinhalten 7.7% MwSt.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Frühlingsmenüs

Gültig von ca. 1. April bis 30. Juni

Menü F1 à CHF 85.00

Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe

CHF 16.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce

Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 52.00

Komposition von Erdbeere und Rhabarber

CHF 17.00

Menü F2 à CH 73.00

Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing

mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip

CHF 18.00

Tranchierte Maispouardenbrust mit Kräuter-Bärlauchkruste

auf Spargelrisotto und Balsamicojus

CHF 39.00

Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen

CHF 16.00

Menü F3 à CH 91.00

Crêperöllchen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse

Mesclun-Salate an Zitrus-Vinaigrette

CHF 18.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet

CHF 56.00

Variation von Schokolade und Himbeeren

CHF 17.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Frühlingshafte Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Frühlingmenüs nach ihren Wünschen.

Salate & Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Grüner oder gemischter Salat | 13.00 |
| Lachs-Trilogie | 22.00 |
| Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse auf Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette | 17.00 |
| Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip | 18.00 |
| Sashimi-Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl | 22.00 |
| Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Gewürztraminer-Gelée | 31.00 |
| Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsoße und Salatgarnitur | 20.00 |

Suppen

| | |
|---|-------|
| Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum | 12.00 |
| Klassische Spargelsuppe mit Rauchlachs-Julienne | 14.00 |
| Asiatische Spargelsuppe mit Pouletspiessli | 14.00 |
| Bärlauch-Schaumsuppe | 12.00 |
| Zitronengras-Kokossuppe | 12.00 |
| Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe | 16.00 |
| Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen | 12.00 |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Limetten-Risotto | 20.00 |
| Frischer Spargel mit Vinaigrette, Hollandaise und gemischtem Schinken | 27.00 |
| Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot | 22.00 |
| Blätterteigkissen mit frischen Saisonpilzen an Kräuter-Rahmsauce | 20.00 |
| Trilogie von der Entenleber (Terrine, Creme Brulee, sautierte Entenleber) | 31.00 |



Fischgerichte

| | | |
|---|------------------|-------|
| Seezungenfilets auf Blattspinat an Champagnersauce | <i>Vorspeise</i> | 28.00 |
| Schwarzer Reis | <i>Hauptgang</i> | 49.00 |
| Trilogie von der Jakobsmuschel | <i>Vorspeise</i> | 26.00 |
| Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen | <i>Vorspeise</i> | 28.00 |
| Gnocchi | <i>Hauptgang</i> | 42.00 |
| Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragonsauce | <i>Vorspeise</i> | 28.00 |
| Schmelzkartoffeln | <i>Hauptgang</i> | 42.00 |
| Gebratenes Wolfsbarsch-Filet auf Spargel-Morchel-Ragout | <i>Vorspeise</i> | 28.00 |
| Neue Kartoffeln | <i>Hauptgang</i> | 49.00 |
| Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry | <i>Vorspeise</i> | 24.00 |
| Basmatireis und Pak Choi | <i>Hauptgang</i> | 46.00 |

Sorbets als Zwischengang

| | |
|------------------------------|------|
| Basilikumsorbet mit Prosecco | 6.00 |
| Tomatensorbet mit Gin | 6.00 |
| Kräutorsorbet mit Champagner | 6.00 |

Fleischgerichte

| | |
|---|-------|
| Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrtomatensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet | 49.00 |
| Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet | 56.00 |
| Saltimbocca «Schlüsselzunft» vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse | 48.00 |
| Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet | 53.00 |
| Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kokos-Polenta und Ratatouille | 49.00 |
| Saltimbocca von der Pouletbrust mit Marsalajus Risotto und mediterranem Gemüse | 36.00 |
| Pouletbrust-Würfel an Meaux Senfsauce Nudeln und Gemüsebouquet | 36.00 |
| Maispoulardenbrust mit Bärlauch-Kräuterkruste auf Spargelrisotto und Balsamicojus | 40.00 |



Vegetarische Hauptgerichte

| | |
|--|----------------|
| Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Beilagen vom Hauptmenü | 29.00 |
| Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce | 31.00 |
| Grünes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring | 29.00 |
| Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison) | Tages Preis |

Käse als Zwischengang

| | |
|--|----------------|
| Italienische Käsespezialitäten mit Feigen-Konfitüre und frischem Ciabatta-Brot | 15.00 |
| Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Süßwein-Gelée | 15.00 |
| Käsebuffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 30 Personen/Berechnung per 100g) | 15.00 /100g |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Basler Rahmtäfelicrème | 12.00 |
| Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts | 17.00 |
| Komposition von Erdbeere & Rhabarber | 17.00 |
| Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen | 16.00 |
| Komposition von Schokolade und Himbeeren | 17.00 |
| Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtegarnitur | 17.00 |
| Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/ohne Käse) | 26.00 |
| Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/mit Käse) | 29.00 |



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Büffetangebot ab 30 Personen

Klassisches „Les Trois Buffets“

Vorspeisenbüffet mit klassischen Gerichten der französischen Küche nach Saison

CHF 35.00

Hauptbüffet mit drei „Grosse Pièces“ von Rind, Lamm und Kalb
Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 55.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 29.00

Mediterranes Büffet

Vorspeisenbüffet mit mediterranen Vorspeisen (Vegetarisch, Fleisch, Fisch)

CHF 31.00

Hauptbüffet mit drei mediterranen Gerichten (Rind, Geflügel, Kalb/Fisch nach Absprache)
Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 53.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Italien ergänzt

CHF 29.00

Grosses Fischbüffet

Vorspeisenbüffet mit kalten klassischen und modernen Fischgerichten

Ab CHF 37.00*

Hauptbüffet mit fünf verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten
Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 57.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 29.00

*Zuschlag bei Gerichten wie beispielsweise Kaviar, Austern, Hummer & Scampi