



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Sommer- 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 Sommermenüs

Gültig von ca. 1. Juli bis ca. 15. September

Menü S1 à CHF 69.00

Würzige Gazpacho mit kurzgebratener Riesenkrevette

CHF 14.00

Tranchierte Maispouardenbrust mit Tomaten-Hollandaise

Tagliatelle und Grillgemüse

CHF 39.00

Marinierte Baselbieter Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace

CHF 16.00

Menü S2 à CH 86.00

Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette
garniert mit Melonenfächer und Bündner Rohschinken

CHF 18.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Basilikumpesto
Rucola-Risotto und sautierte Cherrytomaten

CHF 52.00

Panna Cotta mit Limoncello und frischen Himbeeren

CHF 16.00

Menü S3 à CH 91.00

Salat von Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella auf Rucolabeet

CHF 18.00

Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen

Neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse

CHF 56.00

Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachter Joghurtglace

CHF 17.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Sommerliche Menükomponenten

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

Salate & Kalte Vorspeisen

Grüner oder Gemischter Salat	13.00
Lachs-Trilogie	22.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse	
Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette	17.00
Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette	
Melonenfächer und Bündner Rohschinken	18.00
Salat von Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella auf Rucolabeet	22.00
Sashimi-Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl	31.00
Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Gewürztraminer-Gelée	20.00
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsoße und Salatgarnitur	13.00

Suppen

Kalte Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	12.00
Gurken-Kaltschale mit Dill und Joghurt	14.00
Kalte Melonensuppe mit Sherry parfümiert und Rohschinken-Grissini	14.00
Würzige Gazpacho mit gebratener Riesenkrevette	12.00
Zitronengras-Kokossuppe	12.00
Kresseschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	16.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	12.00

Warme Vorspeisen

Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Champagner-Risotto	20.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot	22.00
Blätterteigkissen mit frischen Eierschwämmli 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
Mit Schwarztee gebratenes Lachssteak, Kohlrabi und weissem Mohn	<i>Vorspeise</i>	28.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00
Sautiertes Zanderfilet auf Zitrus-Risotto mit Spinatpüree	<i>Vorspeise</i>	28.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00
Gebratenes Wolfsbarsch auf Eierschwämmiragout	<i>Vorspeise</i>	28.00
Neue Kartoffeln	<i>Hauptgang</i>	49.00
Seeteufel am Stück mit Tomaten-Ananas-Kompott	<i>Vorspeise</i>	24.00
Kartoffeln und Safran-Mayonnaise	<i>Hauptgang</i>	46.00
Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry	<i>Vorspeise</i>	18.00
Basmatireis und Pak Choi	<i>Hauptgang</i>	40.00

Sorbets als Zwischengang

Basilikumsorbet mit Prosecco	6.00
Tomatensorbet mit Gin	6.00
Kräutensorbet mit Champagner	6.00

Fleischgerichte

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrotomatensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	49.00
Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen	
Neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse	56.00
Saltimbocca «Schlüsselzunft» vom Kalb an Marsalajus	
Risotto und mediterranes Gemüse	48.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Basilikumpesto	
Rucola-Risotto und sautierte Cherrytomaten	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 Kräuterrahmsauce	
Nudeln und Gemüsebouquet	36.00
Tranchierte Maispouardenbrust mit Tomaten-Hollandaise	
Rucola-Risotto und Grillgemüse	40.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

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 Chiabatta-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	14.00
Panna Cotta mit Limoncello und frischen Himbeeren	16.00
Marinierte Baselbieter Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace	16.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	17.00
Marinierte Erdbeeren und hausgemachter Joghurtglace	16.00
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 CHF 94.00

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 ab CHF 115.00

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