



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Herbst- 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 Herbstmenüs

Gültig von ca. 16. September bis ca. 31. Dezember

Menü H1 à CHF 81.00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange
CHF 12.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 52.00

Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen
CHF 17.00

Menü H2 à CH 72.00

Nüsslisalat an Himbeer-Dressing
mit lauwarmen Waldpilzen und Croutons
CHF 16.00

Maispoulardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce
Quarkspätzli und Rotkraut

CHF 39.00

Lauwarme Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace
CHF 17.00

Menü H3 à CH 85.00

Steinpilzcrèmesuppe
mit Rahmhaube und Croutons
CHF 12.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

CHF 56.00

Trilogie von Mousse au Chocolat
CHF 17.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Herbstliche Menükomponenten

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

	Preis
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
Nüsslisalat an Himbeer-Dressing mit Waldpilzen und Croutons	16.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	15.00
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

	Preis
Suppen	
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	12.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	12.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange	12.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	12.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe	12.00
Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber	16.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola	12.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	12.00

	Preis
Warme Vorspeisen	3-Gang
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Limetten-Risotto	20.00
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



	Preis
Fischgerichte	
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet auf zweierlei Petersilie	<i>Vorspeise</i> 28.00 <i>Hauptgang</i> 49.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i> 26.00
Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen und Gnocchi	<i>Vorspeise</i> 28.00 <i>Hauptgang</i> 42.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragon und Schmelzkartoffeln	<i>Vorspeise</i> 28.00 <i>Hauptgang</i> 42.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto	<i>Vorspeise</i> 28.00 <i>Hauptgang</i> 49.00
Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry Basmatireis und Pak Choi	<i>Vorspeise</i> 24.00 <i>Hauptgang</i> 46.00
	Preis
Sorbets als Zwischengang	
Basilikumsorbet mit Prosecco	6.00
Tomatensorbet mit Gin	6.00
Kräutorsorbet mit Champagner	6.00
	Preis
Fleischgerichte	
Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und Rosenkohl	49.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	56.00
Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkohl mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	52.00
Saltimbocca «Schlüsselzunft» vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse	48.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an 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
Maispouardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce Quarkspätzli und Rotkraut	39.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

	Preis
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
<hr/>	
	Preis
Käse als Zwischengang	
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Früchtebrot	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
<hr/>	
	Preis
Desserts	
Basler Rahmtäfelicrème	12.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	17.00
Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace	17.00
Windbeutel mit Vanilleglace, Schokoladensauce und pochierte Birnen	17.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	17.00
Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen	17.00
Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen	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