



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Winter- 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 8.1% MwSt.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Wintermenüs

Gültig von ca. 1. Januar bis 31. März

Menü W1 à CHF 85.00

Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber
CHF 16.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadossauce
Schupfnudeln und Gemüsebouquet

CHF 52.00

Basler Lächerliparfait mit Honigsauce und Mandelgebäck
CHF 17.00

Menü W2 à CH 68.00

Petersilienwurzel-Schaumsuppe
CHF 12.00

Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel
Duchesse-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse

CHF 39.00

Crema Catalana mit Orange parfümiert
CHF 17.00

Menü W3 à CH 93.00

Limettenrisotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs
CHF 20.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Lyoner-Kartoffeln und kleines Gemüse

CHF 56.00

Grand Marnier Parfait
mit marinierten Orangen
CHF 17.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Winterliche Menükomponenten

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

Salate & Kalte Vorspeisen	Preis
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

Suppen	Preis
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	12.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	12.00
Leichtes Sauerkrautsüppchen mit Zanderfilet	16.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	12.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe	12.00
Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber	16.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola	11.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	12.00

Warme Vorspeisen	Preis
Limetten-Risotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs	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



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte		Preis
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

Sorbets als Zwischengang		Preis
Basilikumsorbet mit Prosecco		6.00
Tomatensorbet mit Gin		6.00
Kräutorsorbet mit Champagner		6.00

Fleischgerichte		Preis
Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und Rosenkohl		49.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Lyoner-Kartoffeln und kleines Gemüse		56.00
Traditionelle Aschermittwoch-Zunftplatte Siedfleisch, Speck, Saucisson, Zungenwurst und Salsiccia serviert mit Sauerkraut, Erbsmus, Meereettichsauce, Senf und Zwiebelschweize		42.00
Saltimbocca «Schlüsselzunft» vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse		48.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadosauce, Schupfnudeln 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 mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel Herzoginnen-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse		39.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vegetarische Hauptgerichte	Preis
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	Preis
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Früchtebrot	14.00
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	Preis
Basler Rahmtäfelicrème	12.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	17.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und hausgemachter Zimtglace	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 Honigsauce und Mandelgebäck	17.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtégarnitur	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