



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

Frühlingszeit-Spargelzeit

Saibling | Weissler Spargel | Radieschen | Kresse

Mountain trout | White asparagus | Garden radish | Cress

Omble chevalier | Asperges blanche | Radis | Cresson

Gebackenes Ei | Risotto | Spinat

Deep fried egg | Risotto | Spinach

Œuf frit | Risotto | Épinards

Rindsfilet | Cognac-Jus | Bärlauchkruste | Kartoffel | Grüner Spargel

Beef tenderloin | Cognac essence | Wild garlic crust | Potato | Green asparagus

Filet de bœuf | Jus au Cognac | Croûte à l'ail d'ours | Pomme de terre | Asperges verte

Weisse Schokolade | Rhabarber | Spargel | Portulak

White chocolate | Rhubarb | Asparagus | Purslane

Chocolat blanc | Rhubarbe | Asperges | Pourpier

CHF 105.00

Veganes Menu

Raffinierte vegane Küche

Pilz | Mangold | Veganer Frischkäse

Mushroom | Chard | Vegan cream cheese

Champignon | Blettes | Fromage frais vegan

Erbsen-Kokosnusssuppe | Ananas-Thai-Basilikumsorbet

Peas-Coconut soup | Pineapple sorbet with Thai basil

Crème de petits pois à la noix de coco | Sorbet d'ananas au basilic thaïlandais

Tagliatelle | Spargel | Morchel

Tagliatelle | Asparagus | Morel

Tagliatelle | Asperges | Morille

Himbeer | Hafer | Rose

Raspberry | Oat | Rose

Framboise | Avoine | Rose

CHF 95.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Bunter-Blattsalat | Apfel | Radieschen | Croutons

Leaf salad | Apple | Radish | Croutons

Salade mêlée | Pomme | Radis | Croûtons

CHF 18.00

Pilz | Mangold | Veganer Frischkäse

Mushroom | Chard | Vegan cream cheese

Champignon | Blettes | Fromage frais vegan

CHF 24.00

Saibling | Weissler Spargel | Radieschen | Kresse

Mountain trout | White asparagus | Garden radish | Cress

Omble chevalier | Asperges blanche | Radis | Cresson

CHF 26.00

Gebackenes Ei | Risotto | Spinat

Deep fried egg | Risotto | Spinach

Œuf frit | Risotto | Épinards

CHF 24.00

Vorspeise aus unserem Zunftmenu

Starter from our Zunft menu

Entrée de notre Zunft menu

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Erbsen-Kokosnussuppe | Ananas-Thai-Basilikumsorbet

Peas-Coconut soup | Pineapple sorbet with Thai basil

Crème de petits pois à la noix de coco | Sorbet d'ananas au basilic thaïlandaise

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)



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

Tagliatelle | Spargel | Morchel

Tagliatelle | Asparagus | Morel

Tagliatelle | Asperges | Morille

CHF 44.00

Rindsfilet | Cognac-Jus | Bärlauchkruste | Kartoffel | Grüner Spargel

Beef tenderloin | Cognac essence | Wild garlic crust | Potato | Green asparagus

Filet de bœuf | Jus au Cognac | Croûte à l'ail d'ours | Pomme de terre | Asperges vert

CHF 62.00

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

Zanderfilet | Spargel | Morchel | Gnocchi

Pike perch filet | Asparagus | Morel | Gnocchi

Filet de sandre | Asperges | Morille | Gnocchi

CHF 52.00

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

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fischdeklaration:

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

Deklaration:

Rindsfilet: Teys, Australien

Kalbfleisch: Schweiz

Zander: Holland | Saibling: Island

Brot: Schweiz

