



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

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Bunter Blattsalat mit Pfirsich, Cashewkernen & Kräuterdressing (V)
Mixed lettuces with peach, cashew, and herb dressing
Salade verte au pêche, noix de cashew et vinaigrette aux fines herbes
CHF 18.00

Burrata mit geschmorter Tomate & Rucola
Burrata cheese with baked tomato and rocket salad
Burrata, tomate au four et roquette
CHF 22.00

Vitello Tonnato
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern
Cold veal roast with tuna sauce and capers
Rôti de veau froid, sauce de thon, capres
CHF 26.00

Rindstatar mit Toast & Butter
Beef tatar with toast and butter
Tatar de bœuf, toast et beurre
CHF 27.00

Vorspeise aus unserem Zunftmenu
Starter from our Zunft menu
Entrée de notre Zunft menu
Tagespreis – Daily price – Prix du jour

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)

(V) = Veganes Gericht



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

Tagliatelle mit Zitrone, Tomate, Pinienkerne und Rucola (V)

Tagliatelle with lemon, tomato, pine nuts and rocket

Tagliatelle aux citron, tomates, pignons et roquette

CHF 38.00

Tagliata di Vitello

Tranchiertes Kalbssteak auf Rucola, Tomaten, Grana Padano und Risotto

Tagliata from veal sirloin with rocket, tomato, Grana Padano, and Risotto

Tagliata du steak de veau, roquette, tomates, Grana Padano et risotto

CHF 52.00

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 mit Tramezzino, Edamame und Eierschwämmli

Pike perch filet with Tramezzino, edamame and chanterelles

Filet de sandre, Tramezzino, edamame et chanterelles

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 56.00

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern

Cold veal roast with tuna sauce and capers

Rôti de veau froid, sauce de thon, capres

CHF 42.00

Rindstatar mit Toast & Butter

Beef tatar with toast and butter

Tatar de bœuf, toast et beurre

CHF 44.00

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Sommerteller – Summer Dishes – Plats d'été

Sommerteller « Schlüsselzunft »

Grosser Blattsalat mit Gemüsestreifen, Pfirsich, Kichererbsen und geröstetem Blumenkohl

Salade platter with lettuce, vegetable slices, peach, chickpeas, and roasted cauliflower

Grande assiette de salade vert, julienne de légumes, pêche, pois chichi et chou-fleur rôti

CHF 26.00

... mit Kalbssteak und Kräuterbutter

... served with veal sirloin steak and herb butter

... accompagné de steak de veau et beurre aux herbes

CHF 52.00

... mit Zanderfilet und Zitronenbutter

... served with pike perch and lemon butter

... accompagné de filet de sandre et beurre au citron

CHF 49.00

... mit Premium-Egliknusperli und Tartarsauce

... served with perch fritters and tartar-dip

... accompagné de filets de perche frits et sauce tartar

CHF 39.00

... mit Schweizer Pouletschenkel-Nuggets und BBQ-Dip

... served with Swiss chicken nuggets and BBQ-Dip

... accompagné de Chicken Nuggets Suisse et sauce BBQ

CHF 37.00

... mit gebratenen Riesenkrevetten & Currydip

... served with sautéed giant prawns and curry dip

... accompagné de crevettes géantes et dip au curry

CHF 44.00

Auf Wunsch servieren wir diese Gerichte anstelle von Salat auch mit Pommes Frites oder Risotto.

Fischdeklaration:

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

Zander: Schweiz, Sustenpass

Deklaration:

Krevetten: Vietnam | Eglifilets: Estland

Rind- & Kalbfleisch, Poulet: Schweiz

Zander: Holland

Thunfisch: Vietnam

Brot: Schweiz

