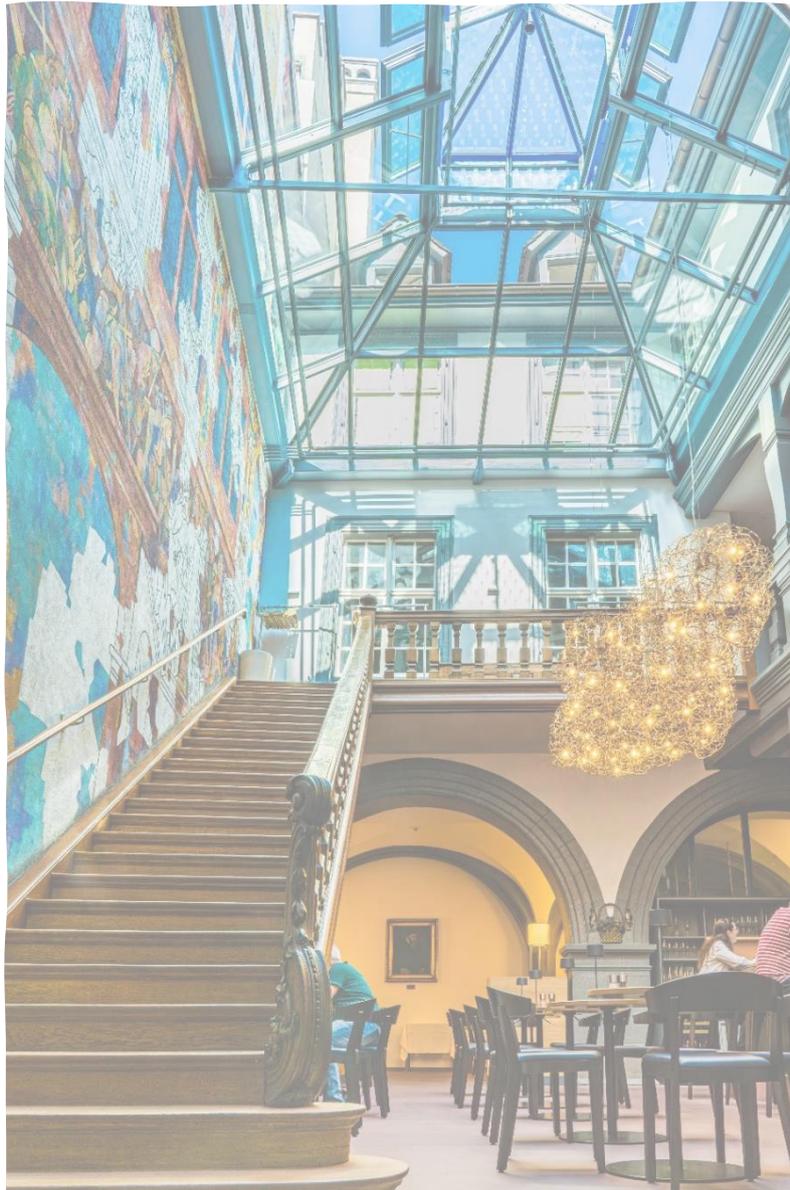




RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Menüvorschläge



Solbad Gastronomie AG
Freie Strasse 25
CH - 4001 Basel
+41 (0)61 261 20 46

kontakt@schluesselzunft.ch
www.schluesselzunft.ch



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt.

Wir bitten 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 16 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, Veganer und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Nachservice

Unsere Portionen sind für normale Esser berechnet und wir versuchen, wo immer möglich, Food-Waste zu vermeiden. Nach vorheriger Absprache bieten wir Ihnen gerne einen Nachservice im Hauptgang an.

Der Zuschlag für Beilagen und Gemüse-Nachservice beträgt CHF 5.00 pro Person und der Fleisch-Nachservice beträgt 25% 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.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Menüvorschläge für den Frühling

von ca. Anfang April bis Ende Juni

3-Gänge Frühlingsmenü

Kurzgebratene Jakobsmuschel, aufgegossen mit Spargelcremesuppe

Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce
Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Komposition von Erdbeere und Rhabarber
CHF 85.00

Passende Weinempfehlung

Maienfelder Pinot Blanc Möhr-Niggli CHF 68.00

Fläscher Pinot Noir Alte Reben CHF 67.00

4-Gänge Frühlingsmenü

Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing und Radieschen

Bärlauchschaumsuppe

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Tomaten-Hollandaise
Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse mit Spargel

Vanille – Parfait mit Beerenkompott
CHF 98.00

Passende Weinempfehlung

Riesling trocken, Weingut Bischl CHF 58.00

Tirrenico Rosso di Maremma, Mazzei CHF 68.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Menüvorschläge für den Sommer

von ca. Mitte Juni bis Mitte September

3-Gänge Sommermenü

Würzige Gazpacho mit kurzgebratener Riesenkrevette

Tranchierte Maispoulardenbrust mit Tomaten-Hollandaise
Tagliatelle und mediterranem Gemüse

Marinierte Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace

CHF 85.00

Passende Weinempfehlung

Nounat, Finca Binigrau CHF 67.00

Just Zweigelt, Weingut Ernst CHF 56.00

4-Gänge Sommermenü

Bunter Sommersalat mit Kräuter Vinaigrette garniert mit Melonenfächer und Bündner Rohschinken

Tomatencremesuppe mit Basilikumsorbet

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Eierschwämmli-
sauce Rucola-Risotto und mediterranem Gemüse

Schokoladen Parfait mit marinierten Erdbeeren

CHF 98.00

Passende Weinempfehlung

Merlot Bianco Terre di Gudo, Claudio Tamborini CHF 56.00

La Colombe Rouge Reservé, Raymond Paccot CHF 69.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Menüvorschläge für den Herbst

von ca. Mitte September bis Ende Dezember

3-Gänge Herbstmenü

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer und Orange

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce
Tagliatelle und herbstlicher Gemüsevariation

Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen

CHF 85.00

Passende Weinempfehlung

Grüner Veltliner Kamptal, Schloss Gobelsburg CHF 58.00

Siebe Dupf Barrique, Siebe-Dupf Kellerei CHF 68.00

4-Gänge Herbstmenü

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Randensuppe mit Sauerrahmglace

Am Stück gebratenes Hirschentrecote mit Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel

Basler Rahmtäfelicreme

CHF 98.00

Passende Weinempfehlung

Roero Arneis, Bricco Monte Olmo CHF 54.00

Gigondas AC, Weingut E. Guigal CHF 68.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Menüvorschläge für den Winter

von ca. Mitte Dezember bis Ende März

3-Gänge Wintermenü

Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadossauce
Schupfnudeln und winterliches Mischgemüse

Apfelküchlein mit Zimtglace

CHF 85.00

Passende Weinempfehlung

Pinot Gris, Domaine La Colombe CHF 58.00

Oro Rosso del Ticino, Tenimento dell'Ör CHF 62.00

4-Gänge Wintermenü

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Limettenrisotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und winterliches Mischgemüse

Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangen

CHF 98.00

Passende Weinempfehlung

Roero Arneis, Bricco Monte Olmo CHF 54.00

Cubardi Primitivo Salent, Schola Sarmenti CHF 59.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Salate

| | | | |
|-----------------|---|-----|-------|
| | Bunter Blattsalat | CHF | 14.00 |
| | Gemischter Salat | CHF | 14.00 |
| Frühling | Bunter Frühlingssalat an Sesam -Soja-Dressing mit gebratenen Black Tiger Krevetten und Passionsfrucht-Dip | CHF | 18.00 |
| Sommer | Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette Melonenfächer und Rohschinken | CHF | 18.00 |
| | Tomaten und Burrata auf Rucolabeet | CHF | 22.00 |
| Herbst & Winter | Nüsslisalat an Himbeer-Dressing mit Waldpilzen und Croutons | CHF | 16.00 |
| | Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons | CHF | 15.00 |

Kalte Vorspeisen

| | | | |
|--|--|-----|-------|
| | Lachs-Trilogie (Tatar, Graved Lachs und Rauchlachs) | CHF | 24.00 |
| | Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce und Salatgarnitur | CHF | 20.00 |
| | Tataki-Thunfisch auf Sesam-Algensalat und Wasabi | CHF | 26.00 |
| | Tortilla mit Rauchlachs und Frischkäse auf Salatbouquet an Sesam-Soja Dressing | CHF | 18.00 |
| | Kalbstatar mit Gurke, Sauerrahm und Brioche | CHF | 26.00 |

Suppen

| | | | |
|----------|--|-----|-------|
| Frühling | Klassische Spargelsuppe mit Rauchlachs-Julienne oder Jakobsmuschel | CHF | 14.00 |
| | Bärlauch-Schaumsuppe | CHF | 14.00 |
| Sommer | Tomatencremesuppe mit Basilikumsorbet (warm oder kalt) | CHF | 14.00 |
| | Kalte Melonensuppe mit Sherry parfümiert und Rohschinken-Flut | CHF | 16.00 |
| | Würzige Gazpacho mit gebratener Riesenkrevette | CHF | 16.00 |
| Herbst | Randensuppe mit Sauerrahmglace und Randenchips | CHF | 16.00 |
| | Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer und Orange | CHF | 16.00 |
| Winter | Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons | CHF | 16.00 |
| | Petersilienwurzel-Schaumsuppe | CHF | 16.00 |



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Warme Vorspeisen

| | | | |
|----------|---|-----|-------|
| | Mit Pfefferminze marinierte Graved Lachs auf Limetten-Risotto | CHF | 20.00 |
| | Blätterteig-Pastetli mit frischen Saisonpilzen an Kräuter-Rahmsauce | CHF | 20.00 |
| Frühling | Bärlauch-Quadrolini mit Cashewnüssen und Grana-Padano Sauce | CHF | 22.00 |
| Sommer | Eierschwämmli-Rondellen an Kräuterrahmsauce | CHF | 22.00 |
| | Tomaten-Tarte-Tatin mit Mozzarella und Basilikumsorbet | CHF | 24.00 |
| Herbst | Kürbis-Rondellen an Kürbiskernschaum | CHF | 22.00 |
| Winter | Weisse Trüffel-Rondellen an Taleggio-Rahmsauce | CHF | 24.00 |
| | Kürbis-Tarte-Tatin mit Feigensorbet | CHF | 24.00 |

Fischgerichte

| | | | |
|-----------------|--|-----|-------|
| | Seezungenfilet auf Blattspinat an Champagnersauce, schwarzer Reis | CHF | 49.00 |
| | Lachstranche auf Belugalinsen mit Gnocchi | CHF | 42.00 |
| | Riesenkrevetten auf grünem Curry mit Basmatireis und Pak Choi | CHF | 46.00 |
| Frühling | Gebratenes Zander-Filet auf Spargel-Morchel-Ragout und neue Kartoffeln | CHF | 49.00 |
| Sommer | Gebratenes Zander-Filet auf Eierschwämmli-Dörrtomaten-Ragout und neue Kartoffeln | CHF | 49.00 |
| Herbst & Winter | Zanderfilet auf Kartoffelrisotto und Blattspinat | CHF | 42.00 |
| | Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto | CHF | 49.00 |

Sorbet als Zwischengang

| | | | |
|--|-------------------------------|-----|------|
| | Basilikumsorbet mit Prosecco | CHF | 8.00 |
| | Tomatensorbet mit Gin | CHF | 8.00 |
| | Zitronensorbet mit Champagner | CHF | 8.00 |



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte

Bitte wählen Sie Ihre gewünschten Beilagen dazu aus.

| | | | |
|-----------------|---|-----|-------|
| | Hausgemachter Kalbshackbraten an Pfefferrahmsauce | CHF | 38.00 |
| | Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise | CHF | 56.00 |
| | Kalbshackbraten-«Saltimbocca» mit Marsalajus | CHF | 48.00 |
| | Saltimbocca von der Pouletbrust mit Marsalajus | CHF | 36.00 |
| Frühling | Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce | CHF | 53.00 |
| | Maispoulardenbrust mit Bärlauch-Kräuterkruste und Marsalajus | CHF | 36.00 |
| Sommer | Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Thymianjus | CHF | 53.00 |
| | Maispoulardenbrust mit Tomaten-Hollandaise | CHF | 40.00 |
| Herbst | Am Stück gebratenes Kalbsteak mit frischen Waldpilzen am Rahmsauce | CHF | 53.00 |
| | Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce | CHF | 54.00 |
| | Maispoulardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Sauce | CHF | 44.00 |
| Winter | Am Stück gebratenes Kalbsteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadossauce | CHF | 53.00 |
| | Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt in Rohschinkenmantel mit Balsamicojus | CHF | 39.00 |

Beilagen nach Wahl

Gemüse

| | | |
|-----------------|---|-------------|
| Frühling | Mischgemüse (mit Spargel) / Mediterranes Ofengemüse / Blattspinat | inbegriffen |
| Sommer | Mischgemüse (mit Bohnen) / Mediterranes Ofengemüse / Blattspinat | inbegriffen |
| Herbst | Mischgemüse (mit Kürbis) / Mediterranes Ofengemüse / Blattspinat | inbegriffen |
| Winter | Mischgemüse (mit Rosenkohl) / Mediterranes Ofengemüse / Blattspinat | inbegriffen |

Stärkebeilagen

| | |
|--|-------------------------------------|
| Risotto, Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln oder Spätzli Schupfnudeln Kartoffel-Gratin, Gnocchi | inbegriffen plus CHF 2.00/Person |
|--|-------------------------------------|

Möchten Sie den Gästen einen Nachservice im Hauptgang anbieten?
Bitte beachten Sie die Informationen auf der ersten Seite dieser Broschüre.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vegetarische Hauptgerichte

| | | | |
|----------|---|-----|-------|
| | Auberginen-Piccata mit Tomatensauce, Beilagen vom Hauptmenü | CHF | 29.00 |
| | Gnocchipfanne mit saisonalem Mischgemüse, frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce | CHF | 31.00 |
| | Grünes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring | CHF | 29.00 |
| Frühling | Bärlauch-Quadrolini mit Cashewnüssen und Grana-Padano Sauce | CHF | 32.00 |
| Sommer | Eierschwämmli-Rondellen an Kräuterrahmsauce | CHF | 32.00 |
| Herbst | Kürbis Rondellen an Kürbiskernschaum | CHF | 32.00 |
| Winter | Weisse Trüffel-Rondellen an Taleggio-Rahmsauce | CHF | 34.00 |

Käse als Zwischengang

| | | | |
|--|--|-----|--------------|
| | Käseteller aus dem Jumi-Versum | CHF | 18.00 |
| | Käsewagen oder Käseplatte mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys | | nach Gewicht |
| | Berechnung per 100g / CHF 16.00 | | |
| | Käsewagen bis ca. 20 Personen / Platte ab ca. 20 Personen (Je nach Personenzahl und verfügbarer Zeit) | | |

Desserts

| | | | |
|--------------------|---|-----|-------|
| | Basler Rahmtäfelicrème | CHF | 14.00 |
| | Trilogie von Mousse au Chocolat | CHF | 17.00 |
| | Dessertkomposition «Schlüsselzunft» mit drei verschiedenen Saison-Desserts | CHF | 18.00 |
| | Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtegarnitur | CHF | 18.00 |
| Frühling | Komposition von Erdbeere und Rhabarber | CHF | 18.00 |
| | Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen | CHF | 18.00 |
| | Vanille-Parfait mit Beerenkompott | CHF | 17.00 |
| Sommer | Marinierte Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace | CHF | 18.00 |
| | Erdbeersalat mit schwarzem Pfeffer und hausgemachter Joghurtglace | CHF | 18.00 |
| | Schokoladen-Parfait auf marinierten Erdbeeren | CHF | 17.00 |
| Herbst & Winter | Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangen | CHF | 18.00 |
| | Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen | CHF | 18.00 |
| | Apfelküchlein mit Zimtglace | CHF | 17.00 |



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Dessertbuffet

Dessertbuffet mit 5 verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison CHF 31.00
unserem Glacewagen mit sechs verschiedenen hausgemachten Sorbets und Glacen
(ab 30 Gäste)

Gerne können Sie das Dessertbuffet noch mit unserer Käseplatte nach Gewicht erweitern.

Auswahl für die 5 verschiedenen hausgemachten Desserts

- Pascal's Brownies
- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse
- Saisonales Früchtemousse
- Panna Cotta mit saisonalem Coulis
- Saisonaler Cake oder Blechkuchen mit Früchten
- Fruchtsalat
- Saisonaler Früchtekompott mit Joghurt-Espuma
- Gebrannte Creme
- Zitronentartlette (Frühling & Sommer)
- Vermicelles mit Meringue und Rahm (Herbst & Winter)