



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

Nüsslissalat | Himbeer - Dressing | Gepickelte Waldpilze | Croûtons

Lamb's lettuce | Raspberry dressing | Pickled mushrooms | Croûtons
Mâche | Vinaigrette à la framboise | Champignons des bois picorés | Croûtons

CHF 18.00

Geräuchertes Reh | Randen | Rosenkohl

Smoked deer | Beetroot | Brussels sprouts
Chevreuil fumées | Betteraves rouges | Chou de Bruxelles

CHF 26.00

Rindstatar | Belper Knolle | Gemüsepickels

Beef tartar | Belper Knolle | Pickled vegetables
Tatar de bœuf | Belper Knolle | Légumes picorés

CHF 28.00

Kürbis-Tarte-Tatin | Mandel Crème-Fraîche | Walnuss (V)

Pumpkin tarte tatin | Almond crème fraîche | Walnut
Tarte tatin de potiron | Crème fraîche aux amandes | Noix

CHF 24.00

Lasagne | Wildschwein | Scamorza

Lasagne | Wild boar | Scamorza
Lasagne | Sanglier | Scamorza

CHF 26.00

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)



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

Pappardelle | Belugalinsen-Bolognese | Planted Gauda (V)

Pappardelle | Beluga lentils bolognese | Planted Gauda cheese

Pappardelle | Lentilles de béluga bolognaïses | Planted Gauda

CHF 42.00

Hirschentrecôte | Preiselbeerjus | Kartoffel | Herbstliches Gemüse | Dattel

Deer venison entrecôte | Cowberry essence | Potato | Autumn vegetables | Date

Entrecôte de cerf | Jus d'airelles | Pommes de terre | Légumes d'automne | Dattes

CHF 54.00

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 | Speck | Belugalinsen | Eierschwämmli | Apfel

Pike-perch fillet | Bacon | Beluga lentils | Chanterelles | Apple

Filet de sandre | Lardons | Lentilles béluga | Chanterelles | Pomme

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

Rehrücken aus Deutscher Jagd für 2 Personen gebraten mit Vadouvan-Sauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

Roasted saddle of venison from Germany (for 2 persons) with Vadouvan sauce, spaetzli,

Brussel's sprouts, red cabbage and chestnuts

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes) et sa sauce Vadouvan, spaetzli,

choux de Bruxelles, choux rouge et marrons glacés

CHF 140.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

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:

Hirsch | Reh | Wildschwein: Mayer Deutschland

Rindstatar: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

ander: Niederlande

Brot: Schweiz

V: Veganes Gericht

