



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 22. Januar 2025

Poulet | Urkarotte | Portulak

Chicken | Purple carrot | Purslane

Poulet | Carotte violette | Pourpier

oder

Fenchel-Safransuppe | Geräucherte Forelle

Fennel saffron soup | Smoked trout

Crème de fenouil au safran | Truite fumée

Skrei | Hummerbisque | Schwarzer Reis | Spinat

Winter cod | Lobster bisque | Black rice | Spinach

Cabillaud d'hiver | Bisque de homard | Riz noir | Épinards

oder

Lammrücken | Kräuterkruste | Weisse Polenta | Bohnen

Lamb sirloin | Herb crust | White polenta | Beans

Carré d'agneau | Croûte aux herbes | Polenta blanche | Haricots

oder

Basler Tuyu-Tofu | Currysauce | Gewürzreis | Zwiebel (V)

Local Toyu tofu | Curry sauce | Spiced rice | Onion

Tofu Toyu bâlois | Sauce au curry | Riz aux épices | Oignon

Ananas | Kaffee | Joghurt

Pineapple | Coffee | Yoghurt

Ananas | Café | Yogourt

oder

Dreierlei Käse

Cheese-Trilogy

Trilogie de fromage

Bestellzeiten:

Montag – Samstag 11.30 – 13.30 Uhr

Business Lunch komplett CHF 69.00

Business Lunch ohne Dessert CHF 55.00

Deklaration:

Poulet: Schweiz | Forelle: Dänemark | Skrei: Norwegen | Lamm: Wales | Brot: Schweiz