



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

### Reise in den Norden

#### Smørrebrød

**Königs-Krabben | Roggenbrot | Dill | Zitrone**

*King crabs | Rye bread | Dill | Lemon*

Crabes royal | Pain de seigle | Aneth | Citron

\*\*\*

**Pilzpraline | Pertersilienwurzel | Kräuteröl | Tannenhonig-Espuma**

*Mushroom praline | Parsley root | Herbal oil | Firs honey espuma*

Praliné aux champignons | Racine de persil | Huile aux herbes | Ecume au miel de sapin

\*\*\*

**Skrei | Pastinake | Grünkohl | Speck**

*Wintercod | Parsnip | Kale | Bacon*

Cabillaud d'hiver | Panais | Chou vert | Lardons

\*\*\*

**Moltebeeren | Vanille-Frischkäse | Pekannüsse | Karamellierter norwegischer Braunkäse**

*Cloudberries | Vanilla cream cheese | Pecan nuts | Whey cheese caramel*

Baies de molte | Fromage frais à la vanille | Noix de pécan | Fromage norvégien caramélisé

CHF 110.00

## Veganes Menu

### Raffinierte Vegane Küche

**Randen-Panna Cotta | Gepickelte Randen | Randen-Espuma**

*Beetroot - Panna cotta | Pickled beetroot | Beetroot espuma*

Panna Cotta aux betteraves | Betteraves piquées | Ecume de betterave

\*\*\*

**Rote Linsen-Kokossuppe | Zitronengrassorbet**

*Red lentil coconut soup | Lemongrass sorbet*

Soupe de lentilles rouges et noix de coco | Sorbet à la citronnelle

**Basler Tuyu-Tofu | Regio Soba-Nudeln | Sesam - Sojasauce**

*Basel Tofu tofu | Local Soba noodles | Sesame soy sauce*

Tofu Tofu bâlois | Nouilles de Soba de la région | Sauce soja au sésame

\*\*

**Apfel | Karamell | Blätterteig | Vanille**

*Apple | Karamel | Puff pastry | Vanilla*

Pomme | Caramel | Pâte feuilletée | Vanille

CHF 95.00



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Vorspeisen – Starters – Les Entrées

### **Blattsalat | Blutorangendressing | Ziegenfrischkäse | Baumnüsse**

*Lettuce | Blood orange dressing | Goat's cream cheese | Walnuts*

Salade verte | Vinaigrette à l'orange sanguine | Fromage de chèvre frais | Noix

**CHF 18.00**

### **Randen-Panna Cotta | Gepickelte Randen | Randen-Espuma (V)**

*Beetroot - Panna cotta | Pickled beetroot | Beetroot espuma*

Panna Cotta aux betteraves | Betteraves piquées | Ecume de betterave

**CHF 24.00**

### **„Smørrebrød“**

#### **Königs-Krabben | Roggenbrot | Dill | Zitrone**

*King crabs | Rye bread | Dill | Lemon*

Crabes royal | Pain de seigle | Aneth | Citron

**CHF 26.00**

### **Pilzpraline | Pertersilienwurzel | Kräuteröl | Tannenhonig-Espuma**

*Mushroom praline | Parsley root | Herbal oil | Firs honey espuma*

Praliné aux champignons | Racine de persil | Huile aux herbes | Ecume au miel de sapin

**CHF 24.00**

### **Vorspeise aus unserem Zunftmenu**

*Starter from our Zunft menu*

Entrée de notre Zunft menu

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

### **Rote Linsen-Kokossuppe | Zitronengrassorbet (V)**

*Red lentil coconut soup | Lemongrass sorbet*

Soupe de lentilles rouges et noix de coco | Sorbet à la citronnelle

**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

### **Basler Tuyu-Tofu | Regio Soba-Nudeln | Sesam – Sojasauce (V)**

*Basel Tofu | Local Soba-noodles | Sesame soy sauce*

Tofu Tuyu bâlois | Nouilles de Soba de la région | Sauce soja au sésame

**CHF 42.00**

### **Rindsfilet | Pastinake | Grünkohl | Speck**

*Beef tenderloin | Parsnip | Kale | Bacon*

Filet de bœuf | Panais | Chou vert | Lardons

**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

### **Skrei | Pastinake | Grünkohl | Speck**

*Winter cod | Parsnip | Kale | Bacon*

Cabillaud d'hiver | Panais | Chou vert | Lardons

**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**

**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:**

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Teys Australien

Skrei: Norwegen

Königskrabben: Norwegen

Brot: Schweiz

V: Veganes Gericht

