



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Business Lunch

### Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 26. Februar 2025

#### **Kohlrabi | Frischkäse | Birne**

*Kohlrabi | Cream cheese | Pear*

Chou-rave | Crème fraîche | Poire

**oder**

#### **Süsskartoffel-Kokossuppe | Riesenkrevette**

*Crème de patate douce et noix de coco | Crevette géante*

Sweet potato-coconut soup | Giant prawn

\*\*\*

#### **Goldbrassenfilet | Zitronensauce | Belugalinsen | Bärlauchgnocchi**

*Sea bream | Lemon sauce | Beluga lentils | Wild garlic-Gnocchi*

Dorade royale | Sauce au citron | Lentilles de beluga | Gnocchi à l'ail d' ours

**oder**

#### **Entenbrust | Erdnusssauce | Jasminreis | Pak Choi**

*Duck breast | Peanut sauce | Jasmin rice | Pak choi*

Magret de canard | Sauce aux cacahuètes | Riz au Jasmin | Pak choi

**oder**

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

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

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

\*\*\*

#### **Schokolade | Quark | Rande**

*Chocolate | Curd cheese | Beetroot*

Chocolat | Fromage blanc | Betterave rouge

**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:

Riesenkrevette: Vietnam | Goldbrasse: Griechenland | Ente: Frankreich | Brot: Schweiz