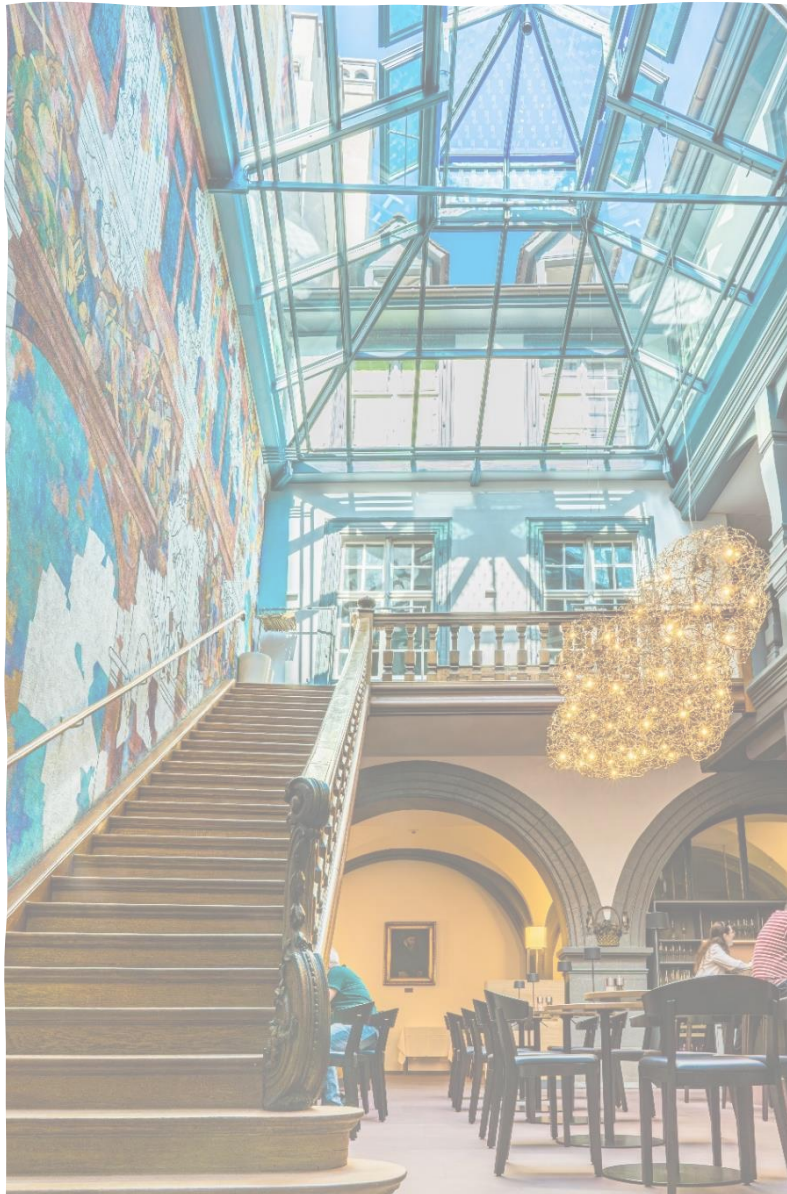




RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

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 und Radieschen an Sesam -Soja-Dressing	CHF	14.00
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	CHF	16.00
	Klassische Spargelsuppe mit Jakobsmuschel	CHF	18.00
	Bärlauch-Schaumsuppe	CHF	14.00
Sommer	Tomatencremesuppe mit Basilikumsorbet (warm oder kalt)	CHF	16.00
	Kalte Melonensuppe mit Sherry parfümiert und Rohschinken-Flüte	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	14.00
Winter	Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	CHF	16.00
	Petersilienwurzel-Schaumsuppe	CHF	14.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Warme Vorspeisen

	Mit Pfefferminze mariniertes 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	49.00
	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
	Kalbsbraten-«Saltimbocca» mit Marsalajus	CHF	48.00
Frühling	Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce	CHF	53.00
	Maispoulardenbrust mit Bärlauch-Kräuterkruste und Marsalajus	CHF	42.00
Sommer	Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Thymianjus	CHF	53.00
	Maispoulardenbrust mit Tomaten-Hollandaise	CHF	42.00
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	42.00
Winter	Am Stück gebratenes Kalbsteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadosauce	CHF	53.00
	Maispoulardenbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt in Rohschinkenmantel mit Balsamicojus	CHF	42.00

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	inbegriffen
Schupfnudeln Kartoffel-Gratin, Gnocchi	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 Lækkerliparfait 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)