



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 02. April 2025

Lachsforelle | Radieschen | Avocado

Salmon trout | Garden radish | Avocado

Truite saumonée | Radis | Avocado

oder

Blumenkohlsuppe | Chorizo

Crème de choufleur | Chorizo

Cream of cauliflower soup | Chorizo

Rotbarbenfilet | Safranrisotto | Morcheln | Kräuteröl

Red mullet | Saffron risotto | Morels | Herb oil

Rouget | Risotto au safran | Morilles | Huile aux fines herbes

oder

Kalbssteak | Zitronenkruste | Bärlauchstock | Karotten

Lemon crusted veal steak | Mashed potatoes with wild garlic | Carrots

Steak de veau en croute de citron | Pommes purée à l'ail d'ours | carottes

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

Erdbeeren | Schokolade | Meringue | Rhabarber

Strawberries | Chocolate | Meringue | Rhubarbe

Fraises | Chocolat | Meringue | Rhubarbe

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:

Lachsforelle: Italien | Rotbarbe FAO 71 | Brot: Schweiz