



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

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

ab 16. April 2025

Ricotta | Erbsen | Bärlauch

Ricotta cheese | Peas | Wild garlic

Ricotta | Petits pois | Ail d'ours

oder

Zitronengras-Kokos Suppe | Jakobsmuschel

Crème à la citronnelle et noix de coco | Coquille St.Jaques

Lemongrass-coconut soup | Scallop

Rotbarbenfilet | Safranrisotto | Morcheln | Kräuteröl

Red mullet | Saffron risotto | Morels | Herb oil

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

oder

Kalbssteak | Zitronenkruste | Bärlauch-Kartoffelstock | Karotten

Lemon crusted veal steak | Potato mash 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

Karotte | Frischkäse | Passionsfrucht

Carrot | Cream cheese | Passion fruit

Carotte | Fromage frais | Fruit de la passion

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:

Jakobsmuschel: Nordwestpazifik | Kalb: Schweiz | Rotbarbe: Westpazifik | Brot: Schweiz