



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.*



Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die den Fokus auf die hausgemachte Küche legen und ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil vor Ort mit frischen Produkten zubereiten. Es fördert das Handwerk und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es bekämpft die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten.

---

*Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt*

*Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (\*).*



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Vorspeisen – Starters – Les Entrées

### **Bunter Blattsalat mit Granatapfel, Feta und Kräuter dressing (V)**

*Mixed lettuce with pomegranate, feta cheese and herb dressing*

*Salade verte au grenade, feta et vinaigrette aux fines herbes*

**CHF 18.00**

### **Rindstatar mit Toast & Butter**

*Beef tatar with toast and butter*

*Tatar de bœuf, toast et beurre*

**CHF 27.00 | als Hauptgang CHF 44.00**

### **Vitello Tonnato « Schlüsselzunft »**

*Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern*

*Cold veal roast with tuna sauce and capers*

*Rôti de veau froid, sauce de thon et capres*

**CHF 26.00 | als Hauptgang CHF 44.00**

### **Onsen-Ei mit Blattspinat und Hollandaise-Schaum**

*Onsen-egg with spinach leaves and Hollandaise foam*

*Œuf « Onsen » sur épinards en branche, écume de Hollandaise*

**CHF 26.00**

### **Vorspeise aus unserem Zunftmenu**

*Starter from our Zunft menu*

*Entrée de notre Zunft menu*

*Tagespreis – Daily price – Prix du jour*

### **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)**

**(V) = Veganes Gericht oder Vegan mit Anpassungen**

---

*Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt*

*Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (\*).*



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

### **Papardelle\* mit Edamame, Shiitake-Pilzen, Koriander und Basler Tuyu Tofu (V)**

*Papardelle with edamame, shiitake mushrooms, coriander and local tofu*  
Papardelles aux edamame, champignons shiitake, coriandre et tofu bâlois  
**CHF 42.00**

### **Tagliata di Vitello**

Tranchiertes Kalbsssteak mit Tomaten, Scamorza, Basilikumöl und Risotto  
*Tagliata from veal steak with tomato, scamorza, basil oil, and Risotto*  
Tagliata de steak de veau, tomates, scamorza, huile de basilique et risotto  
**CHF 54.00**

### **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

### **Zanderfilet mit Tramezzino\*, Edamame und Eierschwämmli**

*Pike perch filet with Tramezzino, edamame and chanterelles*  
Filet de sandre, Tramezzino, edamame et chanterelles  
**CHF 52.00**

### **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Regio-Pommes-frites\*, Gemüse und Preiselbeeren**

*Vienna style veal escalope with local French fries, vegetables and cowberries*  
Escalope de veau viennoise, Pommes frites de la région, légumes et airelles  
**CHF 56.00**

### **Grosses Kalbs-Cordon bleu (ca. 250g) mit Gemüse und neuen Kartoffeln**

*Veal-Cordon bleu with vegetables and new potatoes*  
Cordon bleu de veau, légumes du marché et pommes nouvelles  
**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:**

Rindfleisch: Australien  
Kalb: Schweiz  
Zander: Estland  
Brot: Schweiz  
Tramezzini: Italien



---

*Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt*

*Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (\*).*



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Sommerteller – Summer Dishes – Plats d'été

### Sommerteller « Schlüsselzunft »

Grosser Blattsalat mit Granatapfel, Cherry-Tomaten, Gurkenwürfeln und Cous Cous  
*Salade platter with lettuce, pomegranate cherry tomatoes, cucumber and cous cous*  
Grande assiette de salade verte, grenade, tomates cerises, concombre et couscous  
**CHF 26.00**

#### ... mit Kalbssteak und Kräuterbutter

... served with Kalbssteak and herb butter  
... accompagné de steak de veau et beurre Maître d'hôtel  
**CHF 52.00**

#### ... mit Zanderfilet und Zitronenbutter

... served with pike perch and lemon butter  
... accompagné de filet de sandre et beurre au citron  
**CHF 49.00**

#### ... mit Premium-Egliknusperli\* und Tartarsauce

... served with perch fritters and tartar-dip  
... accompagné de filets de perche frits et sauce tartar  
**CHF 39.00**

#### ... mit Schweizer Pouletschenkel-Nuggets\* und BBQ-Dip

... served with Swiss chicken nuggets and BBQ-Dip  
... accompagné de Chicken Nuggets Suisse et sauce BBQ  
**CHF 37.00**

#### ... mit gebratenen Riesenkrevetten & Currydip

... served with sautéed giant prawns and curry dip  
... accompagné de crevettes géantes et dip au curry  
**CHF 44.00**

**Auf Wunsch servieren wir diese Gerichte anstelle von Salat auch mit Pommes Frites\* oder Risotto.**

### Fischdeklaration:

Alle unsere Fische stammen aus nachhaltig zertifiziertem Fang (MSC, Friends of the sea, Fish for future)  
Zander: Schweiz, Sustenpass

### Deklaration:

Krevetten: Vietnam | Eglifilets: Deutschland  
Rind- & Kalbfleisch, Poulet: Schweiz  
Zander: Holland  
Thunfisch: Vietnam  
Brot: Schweiz



---

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (\*).