



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Business Lunch

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

ab 2. Juli 2025

#### **Auberginen-Tatar mit Zucchini und Peperoni**

*Eggplant tatar with zucchini and bell pepper*

Tartare d'aubegine, courgette et poivron

oder

#### **Kalte Curry-Kokossuppe mit Poulet-Satay**

*Soupe froide au curry et à la noix de coco, satay de poulet*

Ices curry coconut soup with chicken satay

\*\*\*

#### **Schwertfischsteak nach Sizilianischer Art und neue Kartoffeln**

*Swordfish steak sicilian style, new potatoes*

Steak d'espadon à la sicilienne, pommes nouvelles

oder

#### **Rindsfiletwürfel an Pfeffersauce, Risotto und Bimi-Broccoli**

*Beef tenderloin cubes in pepper sauce, risotto and bimi broccoli*

Dés de filet de boeuf, risotto et brocolis bimi

oder

#### **Papardelle mit Edamame, Shitake, Koriander und Basler Tuyu-Tofu (V)**

*Papardelle with edamame, shitake mushrooms, coriander and local tofu*

Papardelles aux edamame, champignons shitake, coriandre et tofu bâlois

\*\*\*

#### **Variation von Blaubeere, Pfefferminze und Limette**

*Variation of blue berries, peppermint and lime*

Variation de myrtilles, menthe et citron vert

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:

Schwertfisch: Indischer Ozean | Rindsfilet: AUS | Brot: Schweiz

**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 (\*).**