



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

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

ab 27. August 2025

Hausgeräuchertes Säuli, Kürbis-Variation, Thymian

Home-smoked pork, pumpkin variation, thyme
Cochonnet fumé maison, variation de courges, thym

oder

Pastinaken-Cremesuppe mit Haselnussglacé

Crème de panais avec glace aux noisettes
Parsnip cream soup with hazelnut ice cream

Gebratene Riesencrevetten, Hummerschaum, Sepia-Risotto, Salicorne

Pan-fried king prawn, lobster foam, sepia risotto, salicorne
Crevettes géantes poêlées, mousse de homard, risotto aux sépia, salicorne

oder

Geschmorte Lammhuft, Linsen-Dal und Naan

Braised lamb rump, lentil dal and naan
Croupe d'agneau braisée, dal de lentilles et naan

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

Grüner Apfel, Sauerrahm und Zitronenmelisse

Green apple, sour cream, and Lemon balm
Pomme verte, crème aigre et mélisse citronnée

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:

Riesencrevetten: Vietnam | Schwein: Schweiz | Lammt: WehlsLamb Wales | 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 (*).**