



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro

im Zunfthaus zum Schlüssel

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.

Unser Bistro mit der klassischen französischen Zinn-Bar, den kleinen, gemütlichen Holztischen und dem Boulevard auf der Freien Strasse bietet Ihnen ganztags eine Auswahl aus Küche und Keller.

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 is in 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.

Our Bistro with the classical French tin bar, the small, cozy wooden tables and the Boulevard in Freie Strasse offers a choice of kitchen and cellar all-day.

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

Weinbegleiter & Für e Gluscht

Tapas-Etagere mit...

Grana Padano-Würfel

Marinierte Oliven

Dörrtomaten-Tapenade & Röstbrot

Hausgemachter Curryhumus & Röstbrot

Gepickelter Kürbis

Jenzer Chorizo*

Meatballs an Tomatensalsa

Panierte Champignons*

an Kürbiskernmayonnaise*

Grana Padano cheese

Marinated olives

Dried tomatoes Tapenade & Roasted bread

Homemade Curryhumus & Roasted bread

Pickled pumpkin

Jenzer Chorizo

Meat Balls with tomato salsa

Fried mushrooms

with pumpkin seed mayonnaise

3er Variation

5er Variation

7er Variation

Einzelportion

Variation of 3 units

Variation of 5 units

Variation of 7 units

Single portion

CHF 18.00

CHF 28.00

CHF 39.00

CHF 6.50

Portion Regio-Pommes-Frites*

Portion of local French fries

CHF 12.00



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

Nüsslisalat an Himbeerdressing (V) CHF 18.00
mit gepickelten Waldpilzen und Croûtons
Lamb's lettuce with raspberry dressing, pickled mushrooms and croûtons

Nüsslisalat mit Croûtons an Frenchdressing (V) CHF 14.00

mit gehacktem Ei whit chopped Egg CHF 16.00
mit gehacktem Ei, Speck with chopped egg, bacon CHF 18.00

Classic Caesar's Salad CHF 16.00
Caesar's-Salat mit Croûtons und Grana Padano
Caesar's salad with croûtons and Grana Padano cheese

plus knusprige Speckstreifen with crispy bacon CHF 6.00
plus Pouletbrust-Streifen with chicken breast strips CHF 8.00

Suppen

Tagessuppe *s'het solang's het* CHF 8.00
Soup of the day (limited)

Champagner-Schaumsuppe | Quittensorbet (V) CHF 16.00
Champagne foam soup | Quince sorbet

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

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Steak Tatar Frisch zubereitetes Rindstatar mit Belperknolle <i>Freshly prepared beef tatar with Belper Knolle</i> mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i> mit <i>Cognac, Whisky oder Calvados</i>	CHF 24.00	CHF 38.00 +CHF 4.00
Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Regio Pommes Frites* <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, fried egg, tomato and local French fries</i>		CHF 28.00
Rehgeschnetzeltes mit Spätzli und herblichem Gemüse <i>Sliced roe deer with spätzli and autumn vegetables</i>		CHF 38.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Regio Pommes Frites* und Gemüse <i>Vienna style veal escalope with local French fries and vegetables</i>		CHF 48.00
Zanderfilet «Stroganoff» mit Basmatireis <i>Zander fillet "Stroganoff" Basmati rice</i>		CHF 48.00
Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» mit Basmatireis (V) <i>Basel Tuyu Tofu "Stroganoff" Basmati Rice</i>		CHF 42.00

(V) Diese Gerichte sind Vegetarisch oder Vegan (mit Anpassungen) erhältlich

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

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Fish 'n' Chips

Egliknusperli* mit Tartarsauce* und Regio Pommes Frites*
Perch fritters, tartare sauce and local French fries

CHF 34.00

Chicken Nuggets

Saftige Schweizer Pouletschenkel-Nuggets*
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Regio Pommes Frites*
Swiss chicken nuggets with BBQ-Dip and local French Fries

CHF 28.00

Deklaration:

Schweiz: Chorizo, Rindstatar, Speck, Pouletbrust, Pouletschenkel, Kalbfleisch
Deutschland: Egliknusperli, Wild
Estland: Zander
Brot: Schweiz
Tramezzini: Italien



Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

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

Champagner, Schaumwein, Weincocktails

Mandois 1er Cru Blanc de Blanc	1 dl	16.00
Forget-Brimont 1 ^{er} Cru Rosé	1 dl	18.00
Prosecco extra Dry Armani	1 dl	9.50
Kir Royale (Champagner, Cassis-Liqueur)	1dl	16.00
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser)		14.50
Hugo (Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Limette)		14.50
Portonic (White Port, Tonic, Limette)		14.50
Gespitzter Weisswein süss/sauer	1 dl	8.00
Kir blanc	1 dl	8.00

Aperitif & Bitter

Absinth Kübler	53%	2cl	9.50
Ricard	45%	2cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Fernet Branca	39%	2cl	8.50
Jsotta Vermouth Weiss	19.5%	4cl	8.50
Jsotta Vermouth rot	19.5%	4cl	8.50
Campari, Cynar	23%	4cl	8.50
mit frischem Orangensaft			12.50
10 Years Old White	20%	5cl	9.50
20 Years Old Tawny	20%	5cl	14.00
Graham's Red Port	19%	5cl	8.50

Aperitif ohne Alkohol

San Bitter	1dl	6.90
mit frischem Orangensaft		9.90
PriSecco Bio Rotfruchtig (Johannisbeeren, Holunderbeeren, Apfel, Kirsche)	1dl	8.50

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	2dl	6.90
Hochstämmler naturtrüb / gespritzt	3dl	5.50
	5dl	7.00

Bier

Warteck Pic vom Fass	2dl	4.50
Warteck Pic vom Fass	3dl	5.30
Warteck Pic vom Fass	5dl	8.50
Amber Feldschlösschen vom Fass	2dl	5.20
Amber Feldschlösschen vom Fass	3dl	5.80
Amber Feldschlösschen vom Fass	5dl	8.90
Schneider Weisse Weissbier	5dl	9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	6.00

Kalte Getränke

Zunftwasser mit/ ohne Kohlensäure	3.5dl	5.00
Zunftwasser mit/ ohne Kohlensäure	5dl	7.00
Zunftwasser mit/ ohne Kohlensäure	7dl	9.00
Coca Cola / Zero	3.3dl	5.50
Fanta/ Rivella rot / blau	3.3dl	5.50
Gazosa Zitrone / Mandarine	3.5dl	6.50
Ice Tea Hausgemacht	3dl 5.00 / 5dl	6.50
Swiss Alpines Tonic / Bitter Lemon	2dl	6.00

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto		5.00
Doppio Espresso		6.80
Milchkaffee / Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.00
Espresso Macchiato		5.00
Sirocco BIO-Tee		5.00
Earl Grey, Ceylon, Marokkanische Minze, Kamille, Verveine, Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin, Grüntee Japan Sencha		

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 (*).