



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.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Saison Menu Mediterraner Herbst

Grillierter Pulpo | Hausgeräuchertes Wildschwein | Waldpilze | Kürbis | Basilikum

Grilled octopus | Home-smoked wild boar | Forest mushrooms | Pumpkin | Basil
Poulpe grillé | Sanglier fumé maison | Champignons des bois | Potiron | Basilic

Hirsch-Chipolata | Caponata | Scamorza | Speck-Thymian-Schaum

Venison chipolata | Caponata | Scamorza cheese | Bacon-Thyme foam
Chipolata au cerf | Caponata | Scamorza | Mousse au lard et au thym

Duo von der Wildente | Herbstpolenta | Preiselbeeren | Rosenkohl | Maronen

Duo of wild duck | Autumn polenta | Cowberries | Brussels sprouts | Chestnuts
Duo de canard sauvage | Polenta d'automne | Airelles | Choux de Bruxelles | Marrons

Mascarpone | Kumquat | Sanddorn

Mascarpone | Kumquats | Sallow thorn
Mascarpone | Kumquats | Argousier

CHF 110.00

Veganes Menu Raffinierte Vegane Küche

Sellerie-Panna Cotta | Feige | Schwarze Nuss

Celery Panna Cotta | Fig | Black nut
Panna Cotta de céleri | Figue | Noix noire

Champagner-Schaumsuppe | Quittensorbet

Champagne foam soup | Quince sorbet
Crème au champagne | Sorbet au coing

Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» | Basmatireis

Basel Tuyu Tofu "Stroganoff" | Basmati Rice
Tuyu-tofu bâlois « Stroganoff » | Riz basmati

Preiselbeeren | Dunkle Schokolade | Kardamom

Cowberry | Dark Chocolate | Cardamom
Airelles | Chocolat noir | Cardamome

CHF 95.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Nüsslisalat | Himbeer - Dressing | Gepickelte Waldpilze | Croûtons

Lamb's lettuce | Raspberry dressing | Pickled mushrooms | Croûtons
Mâche | Vinaigrette à la framboise | Champignons des bois piqués | Croûtons
CHF 18.00

Sellerie-Panna Cotta | Feige | Schwarze Nuss (V)

Celery Panna Cotta | Fig | Black nut
Panna Cotta de céleri | Figue | Noix noire
CHF 24.00

Grillierter Pulpo | Hausgeräuchertes Wildschwein | Waldpilze | Kürbis | Basilikum

Grilled octopus | Home-smoked wild boar | Forest mushrooms | Pumpkin | Basil
Poulpe grillé | Sanglier fumé maison | Champignons des bois | Potiron | Basilic
CHF 28.00

Hirsch-Chipolata | Caponata | Scamorza | Speck-Thymian-Schaum

Venison chipolata | Caponata | Scamorza cheese | Bacon-Thyme foam
Chipolata au cerf | Caponata | Scamorza | Mousse au lard et au thym
CHF 26.00

Champagner-Schaumsuppe | Quittensorbet (V)

Champagne foam soup | Quince sorbet
Crème au champagne | Sorbet au coing
CHF 16.00

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

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)



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» | Basmatireis (V)

Basel Tuyu Tofu "Stroganoff" | Basmati Rice

Tuyu-tofu bâlois « Stroganoff » | Riz basmati

CHF 42.00

Duo von der Wildente | Herbstpolenta | Preiselbeeren | Rosenkohl | Maronen

Duo of wild duck | Autumn polenta | Cowberries | Brussels sprouts | Chestnuts

Duo de canard sauvage | Polenta d'automne | Airelles | Choux de Bruxelles | Marrons

CHF 48.00

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 «Stroganoff» | Basmatireis

Zander fillet "Stroganoff" | Basmati rice

Filet de sandre « Stroganoff » | Riz basmati

CHF 52.00

Kalbs-Wienerschnitzel | Regio-Pommes-frites | Gemüse | Preiselbeeren

Vienna style veal escalope | Local French fries | Vegetables | Cowberries

Escalope de veau viennoise | Pommes frites de la région | Légumes | Airelles

CHF 56.00

Kalbs-Cordon bleu (ca. 250g) Regio-Pommes-frites | Gemüse

Veal-Cordon bleu | Local French fries | Vegetables

Cordon bleu de veau | Pommes frites de la région | Légumes

CHF 56.00

Rehrücken für 2 Personen gebraten

Vadouvan-Sauce | Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Maronen

Roasted saddle of venison (for 2 persons)

Vadouvan sauce | spaetzli | Brussel's sprouts | Red cabbage | Chestnuts

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes)

Sauce Vadouvan | Spaetzli | Choux de Bruxelles | Choux rouge | Marrons glacés

CHF 140.00

für 2 Personen / for 2 people / pour 2 personnes



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

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:

Kalbfleisch: Schweiz
Zander: Estland
Pulpo: Portugal
Ente: Frankreich
Wild: Deutschland / Österreich
Brot: Schweiz
V: Veganes Gericht

