



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 24. September 2025

Goldbrasse mit Fenchel, Orange und Safran

Sea-bream with fennel, orange and saffron

Dorade royale à l'orange, fenouil et safran

oder

Rote-Linsensuppe mit Joghurtglace

Crème de lentilles rouge, glace au yaourt

Red lentils soup with yogurt ice cream

Seezungenfilet, Kürbisragout und Pesto, Gnocchi

Sole fillet, pumpkin ragout and pesto, gnocchi

Filet de sole, ragout et pesto de potiron, gnocchi

oder

Kalbssteak mit Maronikruste, Kartoffel-Duett

Veal steak with chestnut crust, potato duett

Steak de veau en croute de marrons, duo de pommes de terre

oder

Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» mit Basmatireis

Basel Tuyu Tofu "Stroganoff", Basmati Rice

Tuyu-tofu bâlois « Stroganoff », Riz basmati

Ananas | Rum | Rosa Pfeffer

Pineapple | Rhum | Pink Pepper

Ananas | Rhum | Poivre rosé

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 (*).