



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

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

ab 8. Oktober 2025

Kalbstatar | Kräuterseitling | Wurzelgemüse

Veal tartar | King oyster mushrooms | Root vegetables

Tartare de veau | Pleurotes | Légumes-racines

oder

Kürbis-Kokossuppe | Ricotta-Kürbis Bällchen

Soupe au potiron et à la noix de coco | Boulettes de ricotta et potiron

Pumpkin coconut soup | Ricotta-pumpkin dumplings

Hummerschwanz | Jakobsmuschel | Bouillabaisse Sud | Kartoffel-Safran-Mousseline

Lobster tail | Scallop | Bouillabaisse broth | Potato saffron mousseline

Queue de homard | Coquille Saint-Jacques | Bouillabaisse jus | Mousseline de pommes de terre au safran

oder

Kaninchenrückenfilet im Rohschinkenmantel | Wirsing | Steinpilz | Feige

Smoked ham wrapped rabbit fillet | Savoy cabbage | Porcini | Figs

Filet de lapin en croûte de jambon cru | Chou frisé | Cèpes | Figs

oder

Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» mit Basmatireis

Basel Tuyu Tofu "Stroganoff", Basmati Rice

Tuyu-tofu bâlois « Stroganoff », Riz basmati

Kürbis | Zimt | Pekannuss

Pumpkin | Cinnamon | Pecan

Potiron | Cannelle | Noix de pécan

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:

Fleisch: Schweiz, Kaninchen: Ungarn, 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 (*).*