



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

**Neue Kreationen von Andreas Uebersax
und unserem Küchen-Team**
ab 22. Oktober 2025

Blumenkohl | Schalotten | Weisses Portwein

Cauliflower | Shallots | White Porto

Chou-fleur | Echalottes | Porto blanc

oder

Maronisuppe | Hirschschinken

Crème de marrons | Jambon de cerf

Chestnut soup | Smoked venison

Saiblingsfilet | Meerrettichsauce | Risotto | Randen

Mountain trout | Horseradish sauce | Risotto | Beetroots

Filet d'omble chevalier | Sauce au raifort | Risotto | Betteraves

oder

Rindsfilet | Chimichurri | Süsskartoffel

Beef tenderloin | Chimichurri | Sweet potato

Filet de boeuf | Chimichurri | Patate douce

oder

Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» mit Basmatireis

Basel Tuyu Tofu "Stroganoff", Basmati Rice

Tuyu-tofu bâlois « Stroganoff », Riz basmati

Rooibos | Grapefruit | Karamell

Rooibos | Grapefruit | Caramel

Rooibos | Pomélo | Caramel

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:

Riesengarnelen: Vietnam | Schwein: Schweiz | Lamm: 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 (*).**