



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 5. November 2025

Lachs | Erbsen | Limette | Crème Fraîche

Salmon | Peas | Lime | Crème fraîche

Saumon | Petits pois | Citron vert | Crème fraîche

oder

Pastinaken-Birnensuppe | Kartoffel-Gorgonzola Krokette

Soupe de panais et poires | Croquettes de pommes de terre au gorgonzola

Parsnip and pear soup | Potato-gorgonzola croquettes

Seeteufel | Kurkumalinsen | Spitzkohl

Monkfish | Turmeric lentils | Pointed cabbage

Lotte | Lentilles au curcuma | Chou pointu

oder

Perlhuhnbrust | Traubensauce | Serviettenknödel | Rotkraut

Guinea fowl breast | Grape sauce | Bread dumplings | Red cabbage

Poitrine de pintade | Sauce au raisin | Knödel | Chou rouge

oder

Basler Tuyu-Tofu «Stroganoff» mit Basmatireis

Basel Tuyu Tofu "Stroganoff", Basmati Rice

Tuyu-tofu bâlois « Stroganoff », Riz basmati

Zeigenkäse | Feige | Baumnuss

Goat cheese | Fig | Walnut

Fromage à pâte dure | Figue | Noix

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:

Lachs: Norwegen | Seeteufel: Schottland | Perlhuhn: Frankreich | 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 (*).