



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 2. Dezember 2025

Kürbisvariation | Thymian | Orange

Pumpkin variation | Thyme | Orange

Variation de potiron | Thym | Orange

oder

Pastinakensuppe | Ziegenfrischkäse

Velouté de panais | Chèvre

Cream of parsnip | Goat cheese

Hummer - Jakobsmuschel - Krevette | Safransud | Venererisotto

Lobster - Scallop - Shrimp | Saffron brew | Venere risotto | Glasswort

Homard - Saint Jacques - Crevette | Jus safrané | Salicorne

oder

Lammrückenfilet | Bohnen-Cassoulet | Gnocchi

Lamb sirloin | Bean-Cassoulet | Gnocchi

Selle d'agneau | Cassoulet aux haricots | Gnocchi

oder

Lasagne | Basler Tuyu-Tofu | Tomate | Planted Gauda (V)

Lasagna | Basel Tuyu Tofu | Tomato | Planted Gouda

Lasagne | Tuyu-Tofu bâlois | Tomate | Planted Gauda

Mandarine | Erdnuss | Joghurt

Tangerine | Peanut | Yogurt

Mandarine | Cacahouète | Yaourt

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:

Hummer: USA | Jakobsmuschel & Krevetten: Vietnam | Lamm: Wales GB | 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 (*).