



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro

im Zunfthaus zum Schlüssel

Herzlich willkommen

Im Herzen der Stadt Basel steht seit mehreren Jahrhunderten das Zunfthaus zum Schlüssel. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1306 zurück. Die über 200 Mitglieder der E.E. Zunft zum Schlüssel sorgen für den Unterhalt und die Pflege des geschichtsträchtigen Hauses.

Unser Bistro mit der klassischen französischen Zinn-Bar, den kleinen, gemütlichen Holztischen und dem Boulevard auf der Freien Strasse bietet Ihnen ganztags eine Auswahl aus Küche und Keller.

A warm welcome

The merchant's guild house "Schlüsselzunft" is located in the heart of Basel's historic city center for many centuries. Its first evidence is in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" have ever been responsible for maintaining this building full of history.

Our Bistro with the classical French tin bar, the small, cozy wooden tables and the Boulevard in Freie Strasse offers a choice of kitchen and cellar all-day.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

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 (*).



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Weinbegleiter & Für e Gluscht

Tapas-Etagere mit...

Grana Padano-Würfel

Marinierte Oliven

Dörrtomaten-Tapenade & Röstbrot

Hausgemachter Curryhumus & Röstbrot

Gepickelter Kürbis

Jenzer Chorizo*

Meatballs an Tomatensalsa

Panierte Champignons*

an Kürbiskernmayonnaise

Grana Padano cheese

Marinated olives

Dried tomatoes Tapenade & Roasted bread

Homemade Curryhumus & Roasted bread

Pickled pumpkin

Jenzer Chorizo

Meat Balls with tomato salsa

Fried mushrooms

with pumpkin seed mayonnaise

3er Variation

Variation of 3 units

CHF 18.00

5er Variation

Variation of 5 units

CHF 28.00

7er Variation

Variation of 7 units

CHF 39.00

Einzelportion

Single portion

CHF 6.50

Portion Regio-Pommes-Frites*

Portion of local French fries

CHF 12.00



Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die den Fokus auf die hausgemachte Küche legen und ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil vor Ort mit frischen Produkten zubereiten. Es fördert das Handwerk und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es bekämpft die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

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 (*).



RESTAURANT SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen

Nüsslisalat an Himbeer dressing (V)	CHF 18.00	
mit gepickelten Waldpilzen und Croûtons		
<i>Lamb's lettuce with raspberry dressing, pickled mushrooms and croûtons</i>		
Nüsslisalat mit Croûtons an Frenchdressing (V)	CHF 14.00	
mit gehacktem Ei	whit chopped Egg	CHF 16.00
mit gehacktem Ei, Speck	with chopped egg, bacon	CHF 18.00
Classic Caesar's Salad	CHF 16.00	
Caesar's-Salad mit Croûtons und Grana Padano		
<i>Caesar's salad with croûtons and Grana Padano cheese</i>		
plus knusprige Speckstreifen	with crispy bacon	CHF 6.00
plus Pouletbrust-Streifen	with chicken breast strips	CHF 8.00

Suppen

Tagessuppe s'het solang's het <i>Soup of the day (limited)</i>	CHF 8.00
Gelbe Linsen-Kokossuppe mit Granatapfelsorbet (V) <i>Yellow lentil and coconut soup with Pomegranate sorbet</i>	CHF 16.00

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt
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 ().*



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Steak Tatar

Frisch zubereitetes Rindstatar mit Belperknolle
Freshly prepared beef tatar with Belper Knolle
mild, medium oder scharf *mild, medium or hot*
mit Cognac, Whisky oder Calvados

Vorspeise

Hauptgang

CHF 24.00

CHF 38.00

+CHF 4.00

Club sandwich

mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Regio Pommes Frites*
Club Sandwich with chicken breast, bacon, fried egg, tomato and local French fries

CHF 28.00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Regio Pommes Frites* und Gemüse
Vienna style veal escalope with local French fries and vegetables

CHF 48.00

Zanderfilet auf Rahmkartoffeln mit Spinat

Pikeperch fillet | Creamy potatoes | Spinach

CHF 48.00

Basler Tuyu-Tofu Geschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Reis (V)

Basel Tuyu Tofu strips | Creamy mushroom sauce | Rice

CHF 42.00

(V) Diese Gerichte sind Vegetarisch oder Vegan (mit Anpassungen) erhältlich

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

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 (*).



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Fish 'n' Chips

Egliknusperli* mit Tartarsauce* und Regio Pommes Frites*
Perch fritters, tartare sauce and local French fries

CHF 34.00

Chicken Nuggets

Saftige Schweizer Pouletschenkel-Nuggets*
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Regio Pommes Frites*
Swiss chicken nuggets with BBQ-Dip and local French Fries

CHF 28.00

Deklaration:

Schweiz: Chorizo, Rindstatar, Speck, Pouletbrust, Pouletschenkel, Kalbfleisch
Deutschland: Egliknusperli
Estland: Zander
Brot: Schweiz
Tramezzini: Italien



Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

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 (*).



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Champagner, Schaumwein, Weincocktails

Mandois 1er Cru Blanc de Blanc	1 dl	16.00
Forget-Brimont 1 ^{er} Cru Rosé	1 dl	18.00
Prosecco extra Dry Armani	1 dl	9.50
Kir Royale (Champagner, Cassis-Liqueur)	1dl	16.00
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser)		14.50
Hugo (Prosecco, Minze, Holunderblüten sirup, Limette)		14.50
Portonic (White Port, Tonic, Limette)		14.50
Gespritzter Weisswein süß/sauer	1 dl	8.00
Kir blanc	1 dl	8.00

Aperitif & Bitter

Absinth Kübler	53%	2cl	9.50
Ricard	45%	2cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Fernet Branca	39%	2cl	8.50
Jsotta Vermouth Weiss	19.5%	4cl	8.50
Jsotta Vermouth rot	19.5%	4cl	8.50
Campari, Cynar mit frischem Orangensaft	23%	4cl	8.50 12.50
10 Years Old White	20%	5cl	9.50
20 Years Old Tawny	20%	5cl	14.00
Graham's Red Port	19%	5cl	8.50

Aperitif ohne Alkohol

San Bitter	1dl	6.90
mit frischem Orangensaft		9.90
PriSecco Bio Rotfruchtig (Johannisbeeren, Holunderbeeren, Apfel, Kirsche)	1dl	8.50

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	2dl	6.90
Hochstämmiger naturtrüb / gespritzt	3dl	5.50
	5dl	7.00

Bier

Warteck Pic vom Fass	2dl	4.50
Warteck Pic vom Fass	3dl	5.30
Warteck Pic vom Fass	5dl	8.50
Amber Feldschlösschen vom Fass	2dl	5.20
Amber Feldschlösschen vom Fass	3dl	5.80
Amber Feldschlösschen vom Fass	5dl	8.90
Schneider Weisse Weissbier	5dl	9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	6.00

Kalte Getränke

Zunftwasser mit/ ohne Kohlensäure	3.5dl	5.00
Zunftwasser mit/ ohne Kohlensäure	5dl	7.00
Zunftwasser mit/ ohne Kohlensäure	7dl	9.00
Coca Cola / Zero	3.3dl	5.50
Fanta/ Rivella rot / blau	3.3dl	5.50
Gazosa Zitrone / Mandarine	3.5dl	6.50
Ice Tea Hausgemacht	3dl	5.00 / 5dl
Swiss Alpines Tonic / Bitter Lemon	2dl	6.00

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto		5.00
Doppio Espresso		6.80
Milchkaffee / Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.00
Espresso Macchiato		5.00
Sirocco BIO-Tee		5.00
Earl Grey, Ceylon, Marokkanische Minze, Kamille, Verveine, Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin, Grüntee Japan Sencha		

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

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 (*).