



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Speisekarte

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.

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 goes back to 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.



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.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Saison Menu

Winterliche Trüffelmomente

Forelle | Trüffel | Schwarzwurzel

Trout | Truffles | Black salsify

Truite | Truffe | Salsifis

Onsen-Ei | Trüffel | Kartoffel | Spinat

Onsen egg | Truffle | Potato | Spinach

Œuf onsen | Truffe | Pomme de terre | Épinards

Kalbsfilet | Trüffel | Safranrisotto | Broccolini

Veal fillet | Truffles | Saffron risotto | Broccolini

Filet de veau | Truffles | Risotto au safran | Broccolini

Schokolade | Trüffel | Popcorn | Speck

Chocolate | Truffles | Popcorn | Bacon

Chocolat | Truffles | Pop-corn | Lard

CHF 110.00

Veganes Menu

Raffinierte Vegane Küche

Randen | Pastinake | Birne

Beetroot | Parsnip | Pear

Betterave rouge | Panais | Poire

Gelbe Linsen-Kokossuppe | Granatapfelsorbet

Yellow lentil and coconut soup | Pomegranate sorbet

Soupe de lentilles jaunes à la noix de coco | Sorbet à la grenade

Basler Tuyu-Tofu Geschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Reis

Basel Tuyu Tofu strips | Creamy mushroom sauce | Rice

Émincé de Tuyu-Tofu bâlois | Sauce aux champignons et à la crème | Riz

Griess | Dattel | Joghurt | Orange

Semolina | Dates | Yogurt | Orange

Semoule | Dattes | Yaourt | Orange

CHF 95.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Nüsslisalat | Himbeer - Dressing | Gepickelte Waldpilze | Croûtons

Lamb's lettuce | Raspberry dressing | Pickled mushrooms | Croûtons

Mâche | Vinaigrette à la framboise | Champignons des bois piqués | Croûtons

CHF 18.00

Randen | Pastinake | Birne (V)

Beetroot | Parsnip | Pear

Betterave rouge | Panais | Poire

CHF 24.00

Forelle | Trüffel | Schwarzwurzel

Trout | Truffles | Black salsify

Truite | Truffe | Salsifis

CHF 24.00

Onsen-Ei | Trüffel | Kartoffel | Spinat

Onsen egg | Truffle | Potato | Spinach

Œuf onsen | Truffe | Pomme de terre | Épinards

CHF 26.00

Gelbe Linsen-Kokossuppe | Granatapfelsorbet (V)

Yellow lentil and coconut soup | Pomegranate sorbet

Soupe de lentilles jaunes à la noix de coco | Sorbet à la grenade

CHF 16.00

Vorspeise aus unserem Zunftmenu

Starter from our Zunft menu

Entrée de notre Zunft menu

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Suppe aus unserem Zunftmenu

Soup from our Zunft menu

Potage de notre Zunft menu

Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise im Restaurant Zunftstube erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.

(Gilt nicht an der Bar oder auf der Terrasse)



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

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

Basel Tuyu Tofu strips | Creamy mushroom sauce | Rice
Émincé de Tuyu-Tofu bâlois | Sauce aux champignons et à la crème | Riz
CHF 42.00

Kalbsfilet | Trüffel | Safranrisotto | Broccolini

Veal fillet | Truffles | Saffron risotto | Broccolini
Filet de veau | Truffes | Risotto au safran | Broccolini
CHF 58.00

Fisch- oder Fleischgericht aus unserem Zunftmenu

Fish or meat dish from our Zunft menu
Poisson ou viande de notre menu Zunft
Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Zanderfilet | Rahmkartoffeln | Spinat

Pikeperch fillet | Creamy potatoes | Spinach
Filet de sandre | pommes de terre à la crème | Épinards
CHF 52.00

Kalbs-Wienerschnitzel | Regio-Pommes-frites | Gemüse | Preiselbeeren

Vienna style veal escalope | Local French fries | Vegetables | Cowberries
Escalope de veau viennoise | Pommes frites de la région | Légumes | Airelles
CHF 56.00

Kalbs-Cordon bleu (ca. 250g) Regio-Pommes-frites | Gemüse

Veal-Cordon bleu | Local French fries | Vegetables
Cordon bleu de veau | Pommes frites de la région | Légumes
CHF 56.00

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fischdeklaration:

Alle unsere Fische stammen aus nachhaltig zertifiziertem Fang (MSC, Friends of the sea, Fish for future)

Deklaration:

Kalbfleisch: Schweiz
Forelle: Schweiz
Zander: Estland
Brot: Schweiz
V: Veganes Gericht

