



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 17. Dezember 2025

Tuna Tataki | Goma Wakame | Mango

Tuna tataki | Goma Wakame | Mango

Thon tataki | Algues wakamé | Mangue

oder

Bratapfel-Selleriesuppe | Wachtelbrust

Soupe de céleri aux pommes cuites | Poitrine de caille

Baked apple and celery soup | Quail breast

Steinbutt | Petersilienwurzel-Variation

Turbot | Parsley root variation

Turbot | Variation à base de racine de persil

oder

Duo von der Ente | Rahmwirsing | Ingwer-Pfeffer-Gnocchi | Beerensauce

Duck duo | Creamed savoy cabbage | Ginger and pepper gnocchi | Berry sauce

Duo de canard | Chou frisé à la crème | Gnocchi au gingembre et au poivre | Sauce aux baies

oder

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

Lebkuchen | Sauerkirsche | Vanille

Gingerbread | Sour cherry | Vanilla

Pain d'épices | Cerise acide | Vanille

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:

Steinbutt: Estland | Ente: 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 (*).*