



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 Rundreise durch die Schweiz

### Baselbieter Kalbsfilet-Tatar | Eigelb | Pilze

*Local veal filet tartar | Egg yolk | Mushrooms*  
Tatar de filet de veau baloise | Jaune d'œuf | Champignons  
\*\*\*

### Frutiger-Störfilet | Oona Kaviar | Berglinsen | Honig

*Sturgeon filet | Oona Caviar | Mountain lentils | Honey*  
Filet d'esturgeon | Caviar Oona | Lentilles de montagne | Miel  
\*\*\*

### Aargauer Ribelmals Perlhuhn | weisse Polenta | Mais

*Corn-fed Guinea fowl | white Polenta | Corn*  
Pintade Aargovoise | Polenta blanche | Mais  
\*\*\*

### Fribourger Brezeli | Doppelrahm | Birne | Meringue

*Waffles | Dopple cream | Pear | Meringue*  
Gaufrettes Fribourgeoise | Crème double / Poire | Meringue  
CHF 110.00

## Veganes Menu Raffinierte Vegane Küche

### Karotte | Passionsfrucht | Planted crème fraîche

*Carrot | Passion fruit | Planted sour cream*  
Carottes | Fruit de la passion | Crème fraiche végan  
\*\*\*

### Sellerie-Weissweinsuppe | Randen-Thymiansorbet

*Celery-White wine soup | Beetroot-Thyme sorbet*  
Velouté de céleri au vin blanc | Sorbet de betterave au thym  
\*\*\*

### Basler Tuyu-Tofu | Ahorn-Yakitori Sauce | Jasminreis | Gemüse

*Basel Tuyu Tofu | Maple Yakitori sauce | Perfume rice | Vegetables*  
Tuyu-Tofu bâlois | Sauce à l'érable et au yakitori | riz jasmin | Légumes  
\*\*\*

### Baumnuss | Hafer | Apfel

*Walnut | Oats | Apple*  
Noix | Avoine | Pomme  
CHF 95.00



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Vorspeisen – Starters – Les Entrées

### **Blattsalat | Ziegenfrischkäse | Kernenmix | Birnendressing**

*Selection of lettuces | Goat cheese | Seed mix | Pear-Dressing*

Salade verte | Fromage frais de chèvre | Mélange de graines | Vinaigrette à la poire

**CHF 18.00**

### **Karotte | Passionsfrucht | Planted crème fraîche (V)**

*Carrot | Passion fruit | Planted sour cream*

Carottes | Fruit de la passion | Crème fraîche végan

**CHF 24.00**

### **Baselbieter Kalbsfilet-Tatar | Eigelb | Pilze**

*Local veal filet tartar | Egg yolk | Mushrooms*

Tatar de filet de veau baloise | Jaune d'œuf | Champignons

**CHF 24.00**

### **Frutiger-Störfilet | Oona Kaviar | Berglinsen | Honig**

*Sturgeon filet | Oona Caviar | Mountain lentils | Honey*

Filet d'esturgeon | Caviar Oona | Lentilles de montagne | Miel

**CHF 28.00**

### **Sellerie-Weissweinsuppe | Randen-Thymiansorbet (V)**

*Celery-White wine soup | Beetroot-Thyme sorbet*

Velouté de céleri au vin blanc | Sorbet de betterave au thym

**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 | Ahorn-Yakitori Sauce | Jasminreis | Gemüse (V)**

*Basel Tuyu Tofu | Maple Yakitori sauce | Perfume rice | Vegetables*  
Tuyu-Tofu bâlois | Sauce à l'érable et au yakitori | riz jasmin | Légumes  
**CHF 42.00**

### **Aargauer Ribelmais Perlhuhn | weisse Polenta | Mais**

*Corn-fed Guinea fowl | white Polenta | Corn*  
Pintade Aargovoise | Polenta blanche | Maïs  
**CHF 52.00**

### **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

### **Riesencrevette | Ahorn-Yakitori Sauce | Jasminreis | Gemüse**

*King prawn | Maple Yakitori sauce | Perfume rice | Vegetables*  
Crevette géante | Sauce à l'érable et au yakitori | riz jasmin | Légumes  
**CHF 48.00**

### **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, Perlhuhn: Schweiz

Riesencrevette: Vietnam

Brot: Schweiz

V: Veganes Gericht

