



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

Grana Padano cheese

Marinierte Oliven

Marinated olives

Dörrtomaten-Tapenade & Röstbrot

Dried tomatoes Tapenade & Roasted bread

Hausgemachter Curryhumus & Röstbrot

Homemade Curryhumus & Roasted bread

Gepickelter Blumenkohl

Pickled cauliflower

Jenzer Chorizo*

Jenzer Chorizo

Meatballs an Tomatensalsa

Meat Balls with tomato salsa

Panierte Champignons*

Fried mushrooms

an Knoblauchmayonnaise

with garlic 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*

CHF 12.00

Portion of local French fries



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

Blattsalat | Ziegenfrischkäse | Kernenmix | Birnendressing CHF 18.00
Selection of lettuces | Goat cheese | Seed mix | Pear-Dressing

Classic Caesar's Salad CHF 16.00
Caesar's-Salad mit Croûtons und Grana Padano
Caesar's salad with croûtons and Grana Padano cheese

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* CHF 8.00
Soup of the day (limited)

Sellerie Weissweinsuppe mit Randen-Thymiansorbet (V) CHF 16.00
Celery-White wine soup | Beetroot-Thyme sorbet

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

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|----------------------------|
| Steak Tatar Frisch zubereitetes Rindstatar mit Belperknolle <i>Freshly prepared beef tatar with Belper Knolle</i> mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i> mit <i>Cognac, Whisky oder Calvados</i> | CHF 24.00 | CHF 38.00 +CHF 4.00 |
| Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Regio Pommes Frites* <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, fried egg, tomato and local French fries</i> | | CHF 28.00 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Regio Pommes Frites* und Gemüse <i>Vienna style veal escalope with local French fries and vegetables</i> | | CHF 48.00 |
| Kalbsleber an Madeirasauce Rösti <i>Veal liver with Madeira sauce Rösti</i> | | CHF 39.00 |
| Riesengrille Ahorn-Yakitori Sauce Jasminreis Gemüse <i>King prawn Maple Yakitori sauce Perfume rice Vegetables</i> | | CHF 40.00 |
| Basler Tuyu-Tofu Ahorn-Yakitori Sauce Jasminreis Gemüse (V) <i>Basel Tuyu Tofu Maple Yakitori sauce Perfume rice Vegetables</i> | | 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
Vietnam: Riesencrevette
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, Holunderblütensirup, 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 | 23% | 4cl | 8.50 |
| mit frischem Orangensaft | | | 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 |
| Hochstämmler 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 6.50 |
| 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 (*).