



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Business Lunch

### Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 9. April 2026

#### Ziegenkäse | Bärlauch | Erbse

*Goat cheese | Wild garlic | Peas*

Fromage de chèvre | Ail des ours | Pois

oder

#### Blumenkohlsuppe | geräuchertes Heringsfilet

*Soupe au chou-fleur | filet de hareng fumé*

Cauliflower Soup | Smoked Herring Fillet

\*\*\*

#### Seezunge | Ahorn-Yaktori Sauce | Vanillerisotto | Pak Choi

*Sole | Maple Yakitori Sauce | Vanilla Risotto | Pak Choi*

Sole | Sauce à l'érable et au yakitori | Risotto à la vanille | Pak choï

oder

#### Lammrack | Bärlauchbutter | Thymian-Polenta | Frühlingsgemüse

*Lamb rack | Wild garlic butter | Thyme polenta | Spring vegetables*

Carré d'agneau | Beurre à l'ail des ours | Polenta au thym | Légumes de printemps

oder

#### 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

\*\*\*

#### Erdbeere | Rhabarber | Schokolade

*Strawberry | Rhubarb | Chocolate*

Fraise | Rhubarbe | Chocolat

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:

Seezunge: Nordostatlantik | Lamm: Wales | 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 (\*).*