



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.

---

*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 – Starters – Les Entrées

### **Bunter Blattsalat | Beeren | Kernenmix | Kräuterdressing (V)**

*Mixed lettuce | Berries | Seed Mix | Herb Dressing*

Salade verte | Baies | Mélange de graines | Vinaigrette aux herbes

**CHF 18.00**

### **Rindstatar | Toast & Butter**

*Beef tatar | toast and butter*

Tatar de bœuf | toast et beurre

**CHF 28.00 | als Hauptgang CHF 40.00**

### **Vitello Tonnato « Schlüsselzunft »**

Kalter Kalbsbraten | kurzgebratener Thunfisch | Thunfischsauce | Kapern

*Cold veal roast | seared tuna | tuna sauce | capers*

Rôti de veau froid | thon poêlé | sauce de thon | câpres

**CHF 28.00 | als Hauptgang CHF 40.00**

### **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

**CHF 16.00**

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)**

**(V) = Veganes Gericht oder Vegan mit Anpassungen**

---

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

---

## Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

### **Papardelle\* «alla Norma» | Aubergine | Tomate (V)**

*Pappardelle\* «alla Norma» with Eggplant | Tomato*

Papardelles\* «alla Norma» Aubergine | Tomate

**CHF 28.00**

*mit Burrata + CHF 4.00*

### **Rindsfilet | Risotto | Edamame | Eierschwämmli**

*Beef tenderloin | Risotto | Edamame | Chanterelle mushrooms*

Filet de bœuf | Risotto | Edamame | Chanterelles

**CHF 56.00**

### **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 «alla Siciliana» | Tramezzino**

*Pikeperch fillet «Sicilian-style» | Tramezzino*

Filet de sandre «à la sicilienne» | Tramezzino

**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 und Gemüse**

*Veal-Cordon bleu (cheese & ham) | Local French fries | Vegetables*

Cordon bleu de veau (fromage et jambon) | Pommes frites de la région | Légumes

**CHF 56.00**

**(V) = Veganes Gericht oder Vegan mit Anpassungen**

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**

---

*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

---

## Sommerteller – Summer Dishes – Plats d'été

### Sommerteller « Schlüsselzunft » (V)

Blattsalat | gemischte Salate | Beeren | Kräuter dressing

*Lettuce | mixed salads | berries | herb dressing*

Salade verte | salades composées | baies | vinaigrette aux herbes

**CHF 26.00**

#### ... mit Rindsfilet und Kräuterbutter

*... served with Beef tenderloin and herb butter*

*... accompagné de Filet de bœuf et beurre Maître d'hôtel*

**CHF 52.00**

#### ... mit Zanderfilet und Zitronenbutter

*... served with pike perch and lemon butter*

*... accompagné de filet de sandre et beurre au citron*

**CHF 49.00**

#### ... mit Premium-Egliknusperli\* und Tartarsauce

*... served with perch fritters and tartar-dip*

*... accompagné de filets de perche frits et sauce tartar*

**CHF 39.00**

#### ... mit Schweizer Pouletschenkel-Nuggets\* und BBQ-Dip

*... served with Swiss chicken nuggets and BBQ-Dip*

*... accompagné de Chicken Nuggets Suisse et sauce BBQ*

**CHF 37.00**

**Beilage Pommes Frites\* | + CHF 7.50**

### Fischdeklaration:

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

### Deklaration:

Rindfleisch: Australien

Kalb & Poulet: Schweiz

Zander: Estland | Thunfisch: Vietnam

Egliknusperli: Deutschland

Brot: Schweiz

Tramezzini: Italien



---

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 (\*).