



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

Portion marinierte Oliven <i>Marinated olives</i>	CHF 6.00
Portion Grana Padano <i>Grana Padano cheese</i>	CHF 6.00
Portion Regio-Pommes-Frites* <i>Portion of local French fries</i>	CHF 12.00
Schlemmerbrötli «Classic» mit Ei, Schinken, Thon oder La Bouse <i>with egg, ham, tuna, or cheese</i>	CHF 8.00
Schlemmerbrötli «Royal» mit Rauchlachs <i>with smoked salmon</i>	CHF 9.50



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 | Beeren | Kernenmix | Kräuterdressing (V) CHF 18.00
Mixed lettuce | Berries | Seed Mix | Herb Dressing

Classic Caesar's Salad CHF 16.00
Caesar's-Salat 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

Sommer-Bowl (V) CHF 24.00
Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden für das tägliche Angebot
Please contact our staff regarding the daily offer.

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)

Suppe aus unserem Zunftmenu CHF 16.00
Soup from our Zunft menu

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
Kalbs-Wienerschnitzel Regio-Pommes-frites Gemüse Preiselbeeren <i>Vienna style veal escalope with local French fries and vegetables</i>		CHF 48.00
Rindsfilet Risotto Edamame Eierschwämmli <i>Beef tenderloin Risotto Edamame Chanterelle mushrooms</i>		CHF 48.00
Zanderfilet «alla Siciliana» Tramezzino <i>Pikeperch fillet «Sicilian-style» Tramezzino</i>		CHF 44.00
Papardelle* «alla Norma» Aubergine Tomate (V) <i>Pappardelle* «alla Norma» with Eggplant Tomato</i> mit Burrata		CHF 26.00 +CHF 4.00

(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: Rindstatar, Speck, Pouletbrust, Pouletschenkel, Kalbfleisch
Rindfleisch: Australien
Deutschland: Egliknusperli
Zander: Estland
Thunfisch: Vietnam
Brot: Schweiz
Tramezzino: 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

Sommerteller

Sommerteller « Schlüsselzunft » (V) Blattsalat gemischte Salate Beeren Kräuterdressing <i>Lettuce mixed salads berries herb dressing</i>	CHF 26.00
... mit Rindsfilet und Kräuterbutter <i>... served with Beef tenderloin and herb butter</i>	CHF 52.00
... mit Zanderfilet und Zitronenbutter <i>... served with pike perch and lemon butter</i>	CHF 49.00
... mit Premium-Egliknusperli* und Tartarsauce <i>... served with perch fritters and tartar-dip</i>	CHF 39.00
... mit Schweizer Pouletschenkel-Nuggets* und BBQ-Dip <i>... served with Swiss chicken nuggets and BBQ-Dip</i>	CHF 32.00

Beilage Pommes Frites* | + CHF 7.50

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)	1 dl	17.00
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser)		14.50
Hugo (Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Limette)		14.50
Portonic (White Port, Tonic, Limette)		14.50
Gespitzter 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	7.00
mit frischem Orangensaft		10.00
PriSecco Bio Rotfruchtig (Johannisbeeren, Holunderbeeren, Apfel, Kirsche)	1dl	9.50

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	2dl	7.50
Hochstämmler naturtrüb / gespritzt	3dl	5.50
	5dl	7.00

Bier

Warteck Pic vom Fass	2dl	4.50
Warteck Pic vom Fass	3dl	5.50
Warteck Pic vom Fass	5dl	8.50
Amber Feldschlösschen vom Fass	2dl	5.00
Amber Feldschlösschen vom Fass	3dl	6.00
Amber Feldschlösschen vom Fass	5dl	9.00
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	5.50 / 5dl 6.50
Swiss Alpines Tonic / Bitter Lemon	2dl	6.00

Kaffee & Tee

Kaffee Crème		5.20
Espresso, Ristretto		5.20
Doppio Espresso		6.50
Milchkaffee / Cappuccino		5.80
Latte Macchiato		6.00
Espresso Macchiato		5.20
Sirocco BIO-Tee		5.60
Earl Grey, Ceylon, Marokkanische Minze, Kamille, Verveine Rooibos-Mandarin, Früchte, Grüntee-Jasmin, Grüntee 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 (*).