



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. Zunft zum Schlüssel" have ever been responsible for maintaining this building full of history.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Saisonmenu

Hirschtatar | eingelegtes Gemüse | Rosenkohl | Hagebutte

Venison tatar | pickled vegetables | Brussel sprouts | rosehip

Tatar de cerf | légumes confits | choux de Brussel | cynorhodon

Malfatti | Maroni | Vanille | Preiselbeeren

Malfatti | chestnut | vanilla | cowberries

Malfatti | marrons | vanille | airelles

Rehgeschnetzelttes | Wildrahmsauce | Spätzli | Herbstliche Begleiter

Venison strips | cream sauce | Spätzli | Autumn vegetables

Emincé de chevreuil | sauce à la crème | Spätzli | légumes de saison

Magnum von Kürbis | Ziegenkäse | Orange

Magnum of pumpkin | goat cheese | orange

Magnum de potiron | chèvre | orange

CHF 85.00

Veganes Menu

Steinpilzmousse | Rande | Zwiebel | Kresse

Porcini mousse | beetroot | onion | cress

Mousse de cèpes | betteraves | oignon | cresson

Linsensuppe | Kokos | Orangen-Thymiansorbet

Lentil soup | coconut | orange-thyme sorbet

Potage de lentilles | noix de coco | sorbet à l'orange et au thym

Sellerie-Variation | Trüffel | Steckrübe | Kürbis

Celery variation | truffle | swede | pumpkin

Variation de sellerie | truffes | navet | potiron

Degustationsplatte von hausgemachten Sorbets

Degustation plate from homemade sorbets

Assiette de sorbets fait maison

CHF 75.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Degustationsmenu

Geniessen Sie einen kulinarischen Streifzug durch unsere Zunft-Karte in sieben Gängen

Enjoy a culinary journey through seven courses of our menu

Savourez d'un voyage culinaire de sept plats de notre carte

Hirschtatar | eingelegtes Gemüse | Rosenkohl | Hagebutte

Venison tatar | pickled vegetables | Brussel sprouts | rosehip

Tatar de cerf | légumes confits | choux de Brussel | cynorhodon

Linsensuppe | Kokos | Orangen-Thymiansorbet

Lentil soup | coconut | orange-thyme sorbet

Potage de lentilles | noix de coco | sorbet à l'orange et au thym

Hausgemachte Ravioli | Süsskartoffel-Feige | Zitronenmelisse

Homemade ravioli | sweetpotato-fig | lemon balm

Raviolis maison | patate douce-figues | mélisse citronnelle

Wolfsbarsch | Sellerie | Trüffel | Eierschwämmchen

Sea bass | celery | truffle | chanterelles

Loup de mer | sellerie | truffes | chanterelles

Rindsfilet | Macadamia-Kruste | Portweinjus | Kartoffel | Spinat

Tenderloin steak | Macadamia crust | Porto sauce | potato | spinach

Filet de bœuf | croûte Macadamia | sauce au Porto | pomme de terre | épinards

Kleines Käseplättchen

Small cheese platter

Assiette de fromage

Trauben-Variation | Dunkle Schokolade

Grape-Variation | dark chocolate

Variation de raisins | chocolate noir

Menu komplett CHF 125.00

Menu ohne Käse CHF 115.00

Letzte Bestellung für Menüs mit 5 oder mehr Gängen

mittags bis 13.00 Uhr

abends bis 20.30 Uhr, sonntags bis 20.00 Uhr



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Nüsslissalat | gebratene Geflügelleber | Preiselbeer-Dressing

Lamb's lettuce | sautéed poultry liver | cowberry dressing

Salade de mâche | foie de volaille sauté | vinaigrette d'airelles

CHF 16.00

Steinpilzmousse | Rande | Zwiebel | Kresse

Porcini mousse | beetroot | onion | cress

Mousse de cèpes | betteraves | oignon | cresson

CHF 20.00

Hirschtatar | eingelegtes Gemüse | Rosenkohl | Hagebutte

Venison tatar | pickled vegetables | Brussel sprouts | rosehip

Tatar de cerf | légumes confits | choux de Brussel | cynorhodon

CHF 22.00

Vorspeise aus unserem Zunftmenu

Starter from our Zunft menu

Entrée de notre menu Zunft

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Linsensuppe | Kokos | Orangen-Thymiansorbet

Lentil soup | coconut | orange-thyme sorbet

Potage de lentilles | noix de coco | sorbet à l'orange et au thym

CHF 15.00

Suppe aus unserem Zunftmenu

Soup from our Zunft menu

Potage de notre menu Zunft

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Pasta & Risotti

Les entrées et les plats végétariens

Hausgemachte Ravioli | Süsskartoffel-Feige | Zitronenmelisse

Homemade ravioli | sweetpotato-fig | lemon balm

Raviolis maison | patate douce-figues | mélisse citronnelle

Vorspeisen-Portion | Starter | Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang | Main course | Plat principal

CHF 34.00

Kürbis-Risotto | Amaretti | Black Tiger-Krevetten

Pumpkin Risotto | Amaretti | black tiger prawns

Risotto aux potiron | Amaretti | crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion | Starter | Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang | Main course | Plat principal

CHF 38.00

Malfatti | Maroni | Vanille | Preiselbeeren

Malfatti | chestnut | vanilla | cowberries

Malfatti | marrons | vanille | airelles

Vorspeisen-Portion | Starter | Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang | Main course | Plat principal

CHF 34.00

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte – *Fish dishes* – Les poissons

Zander | Steckrüben | Kartoffel | Speck | Kräuter-Senfsauce

Pike perch | swede | potato | bacon | mustard-herb sauce

Sandre | navet | pomme de terre | lard | sauce au moutard et aux fines herbes

CHF 42.00

Wolfsbarsch | Sellerie | Trüffel | Eierschwämmchen

Sea bass | celery | truffle | chanterelles

Loup de mer | sellerie | truffes | chanterelles

CHF 48.00

Hummerschwanz | Jakobs-Muschel | Risotto | Kürbis | Correggio-Zwiebel-Schokolade

Lobster tail | scallops | risotto | pumpkin | Correggis-Onion-Chocolate

Homard | St. Jacques | risotto | potiron | Correggio-ognons-chocolate

CHF 54.00

Fischgericht aus unserem Zunftmenu

Fish dish from our Zunft menu

Poisson de notre menu Zunft

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Fischdeklaration:

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

Zander, Atlantik Nord-Ost (Estland), Wildfang mit Netz

Jakobsmuschel, Atlantik Nord-Ost (Estland), Wildfang mit Netz

Krevetten, Asien (Vietnam), Zucht

Wolfsbarsch, Griechenland, Zucht

Hummer, Kanada, Zucht

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

Maispoularde | Petersilienwurzel | Schwarze Nuss

Corn-fed chicken | parsley root | black nuts

Poularde maïs | racine de persil | noix noires

CHF 39.00

Rindsfilet | Macadamia-Kruste | Portweinjus | Kartoffel | Spinat

Tenderloin beef fillet | Macadamia crust | Porto sauce | potato | spinach

Filet de bœuf | croûte Macadamia | sauce au Porto | pommes de terre | épinards

CHF 54.00

Rehrücken für 2 Personen

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Preiselbeer-Apfel | Vadouvansauce

Spaetzli | red cabbage | Brussels sprouts | chestnut | cowberry-apple | Vadouvan sauce

Spaetzli | choux rouge | choux de Bruxelles | marrons glacés | aïrelles-pommes | sauce Vadouvan

CHF 130.00

Fleischgericht aus unserem Zunftmenu

Meat dish from our Zunft menu

Viande de notre menu Zunft

Tagespreis – Daily price – Prix du jour

Fleischgericht aus unserem Saisonmenu

Meat dish from our season menu

Viande de notre menu saisonné

CHF 42.00

Fleischdeklaration:

Geflügelleber: Schweiz

Rind: John Stone, Irland

Maispoulet: Frankreich

Hirsch: Neuseeland

Reh: Meier-Deutsche Jagd

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter