



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.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Frühlingsalat mit Radieschen und Frühlingszwiebeln an Zitrus-Vinaigrette

Spring salad with garden radish, spring onions and citrus vinaigrette

Salade printanière aux radis, oignons printaniers et vinaigrette aux agrumes

CHF 16.00

Säulibauch mit Duo vom Spargel, Zitronencreme und Morcheln

Pork belly with asparagus duo, lemon curd and morels

Petit-salé aux asperges, crème au citron et morilles

CHF 22.00

Tatar von der Gelbschwanz-Makrele mit Sesam, Algen und Miso

Yellowtail amberjack tartare with sesame, algae and miso

Tartare de sériole chicard aux sésame, algues et miso

CHF 26.00

Frühlingsrolle mit Zwiebelconfit, Ananas, Frischkäse und Himbeere

Spring roll with onion confit, pineapple, cream cheese and raspberries

Rouleaux de printemps au confit d'oignons, ananas, fromage frais et framboises

CHF 22.00

Morchelschaumsuppe mit Sauerrahmglace

Cream of morel soup with sour cream ice cream

Velouté de morilles, glace à la crème fraîche

CHF 15.00

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 mit Mangold-Cashewnuss-Füllung an Minzschaum

Homemade ravioli stuffed with mangold and cashew nuts, peppermint foam

Raviolis maison farcis aux côtes de bettes et noix cajou, écume à la menthe

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

Bärlauch-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten

Wild garlic risotto with sautéed black tiger prawns

Risotto à l'ail des ours, crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

Sesam-Malfatti mit Ingwer und Kokos an Curryschaum

Sesame malfatti with ginger and coconut served with curry foam

Malfatti au sésame, gingembre et noix de coco, écume au curry

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

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelmousseline, Spargelvariation und Morcheln

Sautéed pike perch filet with potato mousseline, asparagus variation and morels

Filet de sandre sauté, mousseline de pommes de terre, variation d'asperges, morilles

CHF 44.00

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Bärlauch-Graupenrisotto, pikantes Tomaten-Chutney,

Ciabatta und weissem Balsamoschaum

Sautéed red mullet filet with wild garlic-barley risotto, savoury tomato chutney,

Ciabatta bread and white balsamico foam

Filet de rouget barbet sauté, risotto d'orge perlé à l'ail des ours, confit de tomates piquantes,

Ciabatta et sa sauce balsamique blanche

CHF 46.00

Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln mit Parfümreis, Sesam-Algensalat und Ingwerschaum

Giant prawns and scallops with perfume rice, alga-sesame salad and ginger foam

Crevettes géantes et coquille St. Jaques, riz parfumé, salade d'algues au sésame, écume de gingembre

CHF 49.00

Lachssteak mit Süsskartoffeln und Spargel-Saltimbocca

Salmon steak with sweet potatoes and asparagus Saltimbocca

Steak de saumon, patates douces et Saltimbocca d'asperges

CHF 48.00

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

Rotbarbe, Pazifik, Wildfang mit Netz

Lachs, Schottland, Zucht in Aquakultur

Gelbschwanz-Makrele, Australien, Zucht in Aquakultur

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

Gebratene Entenbrust und Entenleber mit mediterranem Gemüse, Pfifferlinge und Lavendelsauce

Duck breast and duck liver with Mediterranean vegetables, chanterelles and lavender sauce

Duo de Magret et foie gras de canard, légumes méditerranéens, chanterelles et sauce à la lavande

CHF 48.00

Gebratenes Lammrack mit Carciofini-Frülingsgemüse und Minze

Sautéed lamb rack, artichoke-vegetable ragout with peppermint

Carré d'agneau, légumes printaniers aux petits artichauds à la menthe

CHF 49.00

200g Rindsfilet mit Kräuter-Nusskruste auf Frühlingszwiebel-Puffer, Portwein-Jus

Beef tenderloin 200g with herb-nut crust, spring onion hash browns and Port sauce

Filet de bœuf 200g en croute de noix aux fines herbes, galette d'oignons printaniers et sauce au porto

CHF 56.00

600g Kalbskotelette für zwei Personen, Sauce Hollandaise, gebratener Spargel und neue Kartoffeln

600g veal chop for two persons (40 minutes)

Sauce Hollandaise, sautéed asparagus and new potatoes

Côte de veau 600g pour deux personnes (40 minutes)

Sauce hollandaise, asperges sautées et pommes nouvelles

CHF 65.00

pro Person / per Person / par personne

Fleischdeklaration:

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz, Holland

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: CK Meat, England GB

Ente: Frankreich

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter
