



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 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.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zum Apéro

Marinierte Oliven, Grana Padano, getrocknete Tomaten & Brotauswahl CHF 16.00
Marinated olives, Grana Padano cheese, dried tomatoes and bread basket

Apéroplättchen mit Rohschinken, Bresaola und Salami 1 – 2 Pers. CHF 22.00
Cold platter with smoked ham, bresaola and salami 3 – 4 Pers. CHF 32.00

Schlemmerbrötli – Panini
mit Ei, Schinken, Thon, Sellerie oder Käse CHF 7.90
with egg, ham, tuna, celery or cheese

mit Rohschinken, Tatar oder Lachs CHF 9.90
with smoked ham, beefsteak tatar or salmon

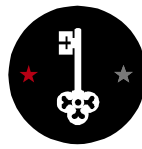
Die Herbstsuppe

Geröstete Selleriecrème mit Bratapfel-Sorbet CHF 12.00
Cream of roasted celery soup with baked apple sorbet

Tatar

Steak Tatar	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Frisch zubereitetes Rindstatar nach ihrem Wunsch gewürzt mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i> <i>Mariniert mit Cognac, Whisky oder Calvados</i>	CHF 22.00	CHF 34.00
		+CHF 4.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen & Salate

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat <i>Green salad or mixed salad</i>		CHF 12.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei & Croutons <i>Lamb's lettuce with minced egg & croutons</i>		CHF 12.00
	mit Speck zusätzlich / bacon update	CHF 14.00
Classic Caesar Salad	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Caesar's-Salat mit Speckstreifen, Croutons und Grana Padano <i>Caesar's salad with bacon, croutons and Grana Padano cheese</i>	CHF 15.00	CHF 23.00
Chicken Caesar Salad	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Caesar's-Salat mit Croutons, Grana Padano und Pouletstreifen <i>Caesar's salad with croutons, Grana Padano cheese and chicken breast</i>	CHF 19.00	CHF 27.00
Shrimps Caesar Salad	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Caesar's-Salat mit Croutons, Grana Padano und gebratenen Riesenkrevetten <i>Caesar's salad with croutons, Grana Padano cheese and sautéed giant prawns</i>	CHF 19.00	CHF 27.00
Schlüsselzunft-Salatteller		
Grosser Salatteller mit Zanderknusperli & Tartarsauce <i>Salad platter with pike perch fritters and tartar sauce</i>		CHF 29.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt

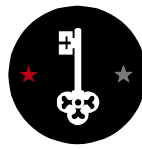


RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Clubsandwich	CHF 26.00
mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, fried egg, tomato and French fries</i>	
Tessiner Bauernbratwurst mit Dörrtomaten und Kräutern	CHF 24.00
mit Zwiebelschweize und knuspriger Rösti <i>Ticino sausage with dried tomatoes and herbs, roasted onions and Roesti</i>	
Hausgemachtes Pouletbrust-Cordon Bleu	CHF 32.00
mit Schinken und Emmentaler gefüllt, Schlüssel-Frites und Saisongemüse <i>Homemade chicken Cordon Bleu with ham and Emmentaler cheese, Schluessel-Fries and vegetables</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Saisongemüse	CHF 36.00
<i>Vienna style veal escalope with French fries and vegetables</i>	
Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti	CHF 36.00
<i>Sliced veal liver with Madeira sauce and Roesti</i>	
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Nudeln	CHF 39.00
<i>Beef filet cubes "Stroganoff" with noodles</i>	
Rehgeschnetzelttes an Preiselbeer-Wildrahmsauce	CHF 36.00
Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Wildgarnitur <i>Sliced venison with cowberry-cream sauce, spaetzli, red cabbage with chestnut, Brussels sprouts and apple</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte

Trüffel-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten CHF 34.00
Truffle risotto with sautéed black tiger prawns

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffeln, frischen Steinpilzen und Pilzsauce CHF 39.00
Sautéed pike perch filet with potatoes, fresh boletus and mushroom sauce

Vegetarische Gerichte

Frische Ravioli mit Maroni, Chili & Ingwerfüllung an Zitronengrasschaum CHF 28.00
Fresh ravioli with chestnut, chili and ginger, lemongrass foam

Kürbis-Malfatti mit Kürbiskernen und Kokosschaum CHF 28.00
Pumpkin malfatti with pumpkin seed and coconut foam

Fleisch- und Fischdeklaration:

Italien: Bresaola

Schweiz: Grand Cru Rohschinken, Salami, Bündner Rohschinken, Rindstatar, Speck, Pouletbrust,
Bauernbratwurst, Schinken, Kalb, Kalbsleber

Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Zander: Estland

Thunfisch: Pazifik

Black Tiger Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Mini Desserts

Lust auf ein Mini Dessert? Oder zwei? Oder drei?

Our «Mini Desserts» - Nos desserts « mini »

Mini-Brownie mit Schokoladensauce und Rahm

Mini brownie with chocolate topping & whipped cream Mini brownie, sauce chocolat et chantilly

Mini-Crema Catalana mit Orange

Mini crema catalana flavoured with orange Mini crème brûlée à l'orange

Mini Schokoladenmousse

Min chocolate mousse Mini mousse au chocolat

Mini Vermicelles mit Meringue & Rahm

Mini chestnut mash with meringue & whipped cream Mini vermicelles chantilly aux meringues

Mini Waffel mit Sauerkirschen & Rahm

Mini waffle with morello cherries & whipped cream Mini gaufre aux griottes à la chantilly

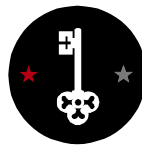
CHF 6.50

Pro Stück / per piece / par pièce

CHF 16.50

3 Stück / 3 pieces / 3 pièces

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglicen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Herbst	CHF 12.00	CHF 16.00
Quitten-Biersorbet, Birnen-Walnuss-Sorbet, Maroniglace, Nuss-Splitter und Schlagrahm <i>Quince-beer sorbet, pear-walnut sorbet, chestnut ice cream, roasted nuts & whipped cream</i> Sorbet au coing et bière, sorbet au poire et noix, glace aux marrons, paillettes de noix et crème chantilly		
Coupe Chocolat	CHF 12.00	CHF 16.00
Schokoladenglace mit Brownie-Würfelchen, Schokoladentopping und Schlagrahm <i>Chocolate ice cream with brownie cubes, chocolate topping and whipped cream</i> Glace au chocolat, brownie en dés, sauce au chocolat et crème chantilly		
Coupe Danmark	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce & whipped cream</i> Glace à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Nesselrode	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- & Maroniglace mit Meringuebrösel, Vermicelles und Schlagrahm <i>Vanilla and chestnut ice cream with meringue, chestnut mash and whipped cream</i> Glace à la vanille et glace aux marrons, meringues, vermicelles et crème chantilly		
Coupe Viennoise	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca-Bailey's-Glace mit Espresso übergossen und Schlagrahm <i>Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i> Glace à la vanille et mocca, arrosé de café, chantilly		

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaçen

Coupe Colonel

Zitronen-Limettensorbet mit Vodka

Lemon-lime sorbet with vodka

Sorbet au citron et au citron vert à la vodka

Klein

CHF 12.00

Gross

CHF 16.00

Coupe Banana

Schokoladenglaç & Bananen-Schokoladenglaç, Schokoladentopping, Mandeln und Schlagrahm

Chocolate ice cream and banana-chocolate ice cream with chocolate topping, almonds and whipped cream

Glaç au chocolat, Glaç à la banane et chocolat, sauce au chocolat, amandes et crème chantilly

CHF 12.00

CHF 16.00

Coupe Kir Royale

Cassissorbet mit Champagner aufgegossen

Black currant sorbet with champagne

Sorbet de cassis au Champagne

CHF 18.00

Kugel Glaç oder Sorbet nach Wahl

Ice cream or sorbet of your choice

Glaçes et sorbets selon de votre choix

Kugel/Scoop

CHF 4.20

Rahm/Cream

CHF 2.00

Schokoladensauce/Topping

CHF 2.00

Sorbets:

Birne-Walnuss, Zitrone-Limette, Bratapfel, Cassis, Quitte-Bier

Pear-Walnut, Lemon-Lime, Baked Apple, Black Currant, Quince-Bier

Poir-Noix, Citron, Pommes au four, Cassis, Coing

Glaç/Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mocca-Bailey's, Banane-Choco, Pistazie, Vermicelles

Vanilla, Chocolate, Mocca-Bailey's, Banana-Chocolate, Pistacchio, Chestnut

Vanille, Chocolat, Mocca-Bailey's, Banane-Chocolat, Pistache, Marrons



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Schaumweine im Offenausschank

Italien <i>Veneto</i>	Prosecco Armani Extra Dry Albino Armani, Friaul	<i>DOC</i> <i>Glera</i>	10cl	CHF 9.50
Frankreich <i>Champagne</i>	Mandois 1er Cru Blanc de Blanc 2012 Famille Mandois, Pierry	<i>AOC</i> <i>Chardonnay</i>	10cl	CHF 15.50
	Forget-Brimont 1^{er} Cru Rosé Forget-Brimont, Michel Forget, Ludes	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 17.50

Weissweine im Offenausschank

Schweiz <i>Waadt</i>	Yvorne Grand Cru « Chant des Resses » Vignerons d'Yvorne, Chablais	<i>AOC</i> 2017 <i>Chasselas (Gutedel)</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Schweiz <i>Baselland</i>	Baselbieter Blanc de Noirs Siebe Dupf-Kellerei, Liestal	<i>AOC</i> 2017 <i>Pinot Noir</i>	75cl	CHF 46.00 dl 6.70
Frankreich <i>Burgund</i>	Mâcon Milly-Lamartine "Clos du Four" Domaine des Héritiers du Comte Lafon	<i>AC</i> 2014 <i>Chardonnay</i>	75cl	CHF 72.00 dl 10.80
Spanien <i>Rias Baixas</i>	Terras Gauda Albariño Bodegas Terras Gauda – O Rosal	<i>DO</i> 2017 <i>Albariño, Loureira, Caiño Blanco</i>	75cl	CHF 58.00 dl 8.50
Italien <i>Piemont</i>	Roero Arneis Bricco Monte Olmo	<i>DOCG</i> 2017 <i>Arneis</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Portugal <i>Alentejo</i>	Cardal Quinto da Alorna	<i>DO</i> 2017 <i>Fernão Pires, Trincadeira</i>	75cl	CHF 42.00 dl 6.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



Rosé- & Rotweine im Offenausschank

Schweiz <i>Baselland</i>	Cuvée d'Or Rosé Siebe Dupf-Kellerei	<i>AOC</i> 2017 75cl <i>Pinot Noir, Cabernet Dorsa</i>	CHF	49.00 dl 7.00
Schweiz <i>Baselland</i>	Muttenser Pinot Noir Urs & Regula Jauslin, MuttENZ	<i>AOC</i> 2016 75cl <i>Pinot Noir</i>	CHF	46.00 dl 6.80
Schweiz <i>Wallis</i>	Cuvée Optimo Adrian & Diego Mathier	<i>DOC</i> 2017 75cl <i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet, Syrah</i>	CHF	62.00 dl 9.00
Italien <i>Abruzzen</i>	Gran Sasso Sangiovese Terre di Chieti	<i>IGT</i> 2017 75cl <i>Sangiovese</i>	CHF	42.00 dl 6.00
Italien <i>Sizilien</i>	Nero d'Avola "Nerojbleo" (Bio) Gulfi, Vito und Matteo Catania	<i>DOC</i> 2013 75cl <i>Nero d'Avola</i>	CHF	59.00 dl 9.00
Spanien <i>Rioja</i>	Rioja Edición Limitada Ramón Bilbao	<i>DOCa</i> 2015 75cl <i>Tempranillo</i>	CHF	52.00 dl 8.00
Spanien <i>Mallorca</i>	Veran Finca Biniagual Vinicola Biniagual, Bininsalem	<i>DO</i> 2015 75cl <i>Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	CHF	72.00 dl 11.00

Süsswein im Offenausschank

Frankreich <i>Bordeaux</i>	Château Fayau Jean Medeville, Cadillac	<i>Degustation</i> 4cl <i>Glas</i> 10cl	CHF	7.00 CHF 14.00
--------------------------------------	--	--	------------	---------------------------------

Eine grosse Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Kaffee, Tee & Milch

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.80
Coretto Grappa		7.50
Doppelter Espresso		6.80
Milchkaffee		4.80
Cappucino / Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.80
Café Mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Heisse Schokolade (dampferhitzt)		5.00
Heisse Schokolade mit Schlagrahm		7.00
Kalte Schokolade	30cl	5.00
Milch dampferhitzt oder kalt	20cl	4.80
Diverse Frappés	30cl	9.00
Sirocco BIO-Tee		4.80
Earl Grey, Ceylon, Minze, Kamille, Verveine		
Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin		

Bier

Warteck Pic vom Fass	20cl	4.50
Warteck Pic vom Fass	30cl	5.00
Warteck Pic vom Fass	50cl	7.90
Amber Feldschlösschen vom Fass	20cl	5.00
Amber Feldschlösschen vom Fass	30cl	5.50
Amber Feldschlösschen vom Fass	50cl	8.50
Schneider Weisse vom Fass	30cl	5.80
Schneider Weisse vom Fass	50cl	9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen Brune	33cl	6.50
Feldschlösschen Premium	33cl	6.50
Leffe Blonde	33cl	7.50

Fruchtsäfte

Frischer Orangensaft	20cl	6.90
Apfelsaft naturtrüb	30cl	5.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	30cl	5.50
Granini Tomatensaft	20cl	6.50

Kalte Getränke

Mineralwasser Rhäzünser / Arkina	35cl	5.00
Mineralwasser Rhäzünser / Arkina	50cl	7.00
Mineralwasser Rhäzünser / Arkina	80cl	9.50
Evian Naturelle, Badoit légère	50cl	7.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Gazosa Himbeer, Zitrone, Mandarine	35cl	6.20
Ice Tea	30cl	5.50
Rivella rot oder blau	30cl	5.50
Orangina	25cl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic	20cl	5.50
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.50
San Bitter	10cl	6.90
San Bitter mit frischem Orangensaft		9.90

Schaumwein & Weincocktails

Prosecco Armani extra dry	10cl	9.50
Champagne Mandois 1 ^{er} cru Blanc de Blancs	10cl	15.50
Champagne Forget-Brimont 1 ^{er} Cru Rosé	10cl	18.00
Kir Royale	10cl	16.00
Gespritzter Weisswein	15cl	7.50
Kir Blanc	10cl	7.50
Aperol mit Prosecco	10cl	10.50
Hugo (Prosecco, Holunder, Limes)		12.00

Aperitif & Bitter

Martini Bianco oder Rosso	4cl	17%	8.50
Campari, Cynar	4cl	23/17%	8.50
mit frischem Orangensaft			12.50
Appenzeller	4cl	29%	8.50
Ricard	2cl	45%	8.50
Sherry Tio Pepe Dry	4cl	15%	8.50
Sherry Drysack Medium	4cl	15%	8.50
W. & J. Graham's Fine White Port	4cl	19.5%	8.50
W. & J. Graham's Tawne Red Port	4cl	19.5%	8.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt