

RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Festtage 2018



Öffnungszeiten über die Feiertage

24. Dezember	09.00 – 23.30 Uhr
25. & 26. Dezember	11.30 – 22.00 Uhr
31. Dezember	09.00 – 01.00 Uhr
1. Januar	geschlossen

Restaurant Schlüsselzunft

Freie Strasse 25

4001 Basel

T +41 (0)61 261 20 46

kontakt@schluesselzunft.ch

www.schluesselzunft.ch



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Weihnachtsmenu

Christmas Menu

24. – 26. Dezember 2018

Amuse Bouche

Marinierter Saibling mit Kürbis und Zitronenschaum

Marinated mountain trout with pumpkin and lemon foam

Omble chevalier marinée, courge à l'écume de citron

Glühwein-Schaumsuppe mit Orangenglace

Mulled wine soup with homemade orange ice cream

Soupe au vin chaud et sa glace à l'orange

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit seinem Jus

Kräuterrisotto und Marktgemüse

Sautéed veal filet with gravy, herbal risotto and market vegetables

Filet de veau sauté et son jus, risotto aux fines herbes et légumes du marché

Variation von Schokolade, Trüffel und Honig

Variation of chocolate, truffle and honey

Variation de chocolat à la truffe et au miel

Weihnachtskonfekt

Christmas pastry

Biscuits de Noël

Menü komplett CHF 98.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Silvestermenu Schlüsselzunft

New Year's Eve Menu

31. Dezember 2018

Amuse Bouche

Kalbsfilet-Tatar mit Birne und Rande

Veal filet tartar with pear and beetroot

Tatar de filet de veau à la poire et betterave

Frutiger Stör und Oona-Kaviar mit Champagnerschaum

Lauchrisotto und Schalotten

Swiss sturgeon filet and Oona caviar with champagne sauce, leek risotto and shallots

Filet d'esturgeon et caviar Suisse, écume de Champagne, risotto aux poireaux et échalottes

Rindsfilet mit Portweinjus

Kartoffel-Trüffelküchlein und Marktgemüse

Beef tenderloin with Porto sauce, truffled hash browns and market vegetables

Filet de boeuf et sa sauce au Porto, tartelette de pommes de terre à la truffe et légumes du marché

Vacherin Mont d'Or mit Dinkel-Crostino und Alpenhonig

Vacherin Mont d'Or cheese with spelt crostino and honey

Vacherin Mont d'Or, crostini à l'épeautre et miel alpin

Symphonie von weisser Schokolade und Orange

Symphony from white chocolate and orange

Symphonie de chocolat blanc à l'orange

Friandises

Menü komplett CHF 115.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Silvester im Gasthof Solbad

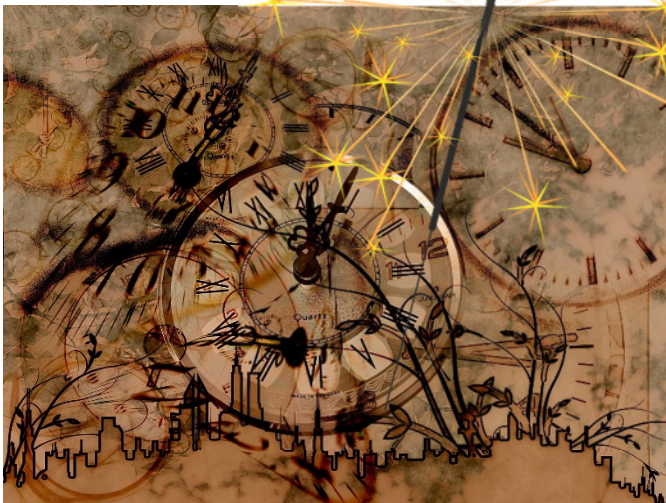
It's Show-Time im neuen Saal vom Gasthof Solbad!

Geniessen Sie ein 4-Gang-Menü, inklusive Champagner-Cüpli um Mitternacht.
Das Ganze umrahmt von 90 Minuten Travestie-Show mit viel Witz, Musik und Charme
mit den ZüBa-Sisters und dem neuen Programm "Erinnerungen".

CHF 128.00

Inklusive Menü, Show und 1 Glas Champagner um Mitternacht

Das Menü finden Sie unter www.gasthofsolbad.ch



Gasthof Solbad
Rheinfelderstrasse 2
4133 Schweizerhalle
T +41 (0)61 821 52 40
kontakt@gasthofsolbad.ch
www.gasthofsolbad.ch