



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. It was documented for the first time in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" are ever since responsible for maintaining this building full of history.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Degustationsmenü

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 plates de notre carte

Amuse Bouche

«Bloody Mary»-Ceviche vom Seeteufel

«Bloody Mary»- monkfish ceviche

Ceviche de baudroie à la façon «Bloody Mary»

Gartenerbsensuppe mit Mangosorbet

Cream of green pea soup with homemade mango sorbet

Crème au petits pois, sorbet à la mangue maison

Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse-Feigen-Füllung an Salbeischaum

Homemade ravioli stuffed with cream cheese and figs, sage foam

Raviolis maison farcis aux fromage frais et figues, écume de sauge

Meeresfrüchte-Fisch Paëlla mit Safranreis und Gemüse

Sea food Paëlla with saffron rice and vegetables

Paëlla aux fruits de mer et poissons, riz au safran et légumes

Rindsfilet im Speckmantel auf Kartoffel-Frühlingszwiebelbeet, Balsamicojus

Tenderloin bacon wrapped with spring onions and potatoes, Balsamico essence

Filet de bœuf en manteau de lard aux pommes de terre, oignons printaniers et sauce au vinaigre balsamique

Kleines Käseplättchen

Small cheese platter Assiette de fromage

Schokoladenmousse mit Erdbeere, Quinoa und Basilikum

Chocolate mousse with strawberry, quinoa and basil

Mousse au chocolat, quinoa, frais et basilic

Friandises

Menu komplett CHF 125.00

Menu ohne Käse CHF 115.00

Letzte Bestellung mittags bis 13.00 Uhr

Letzte Bestellung abends bis 20.30 Uhr



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Vorspeisen – Starters – Les Entrées

Sommersalat mit Radieschen an Zitrusdressing

Summer salad with garden radish and citrus dressing

Salade d'été au radis et vinaigrette d'agrumes

CHF 16.00

Gebratenes Kaninchenfilet mit Aprikose, Curry und Mais

Sautéed rabbit filet with apricot, curry and corn

Filet de lapin sauté aux abricots, curry et mais

CHF 26.00

«Bloody Mary»-Ceviche vom Seeteufel

«Bloody Mary»- monkfish ceviche

Ceviche de baudroie à la façon «Bloody Mary»

CHF 26.00

Variation von Gazpacho-Komponenten

Gazpacho components variation

Composition variante de Gazpacho

CHF 22.00

Gartenerbsensuppe mit Mangosorbet

Cream of green pea soup with homemade mango sorbet

Crème au petits pois, sorbet à la mangue maison

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 Frischkäse-Feigen-Füllung an Salbeischaum

Homemade ravioli stuffed with cream cheese and figs, sage foam

Raviolis maison farcis aux fromage frais et figues, écume de sauge

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

Melonen-Pfefferminz-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten

Melon and peppermint risotto served with sautéed black tiger prawns

Risotto aux melon et menthe, crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

Tomaten-Basilikum-Malfatti mit Mozzarellaschaum

Tomato-basil malfatti served with mozzarella foam

Malfatti aux tomates et basilic, écume de mozzarella

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte – *Fish dishes* – Les poissons

Gebratenes Zanderfilet auf Caponata und Ciabatta

Sautéed pike perch filet with caponata and ciabatta

Filet de sandre sauté aux caponata et ciabatta

CHF 46.00

Lachssteak im Pergament gegart mit Eierschwämmli-Frühlingszwiebelgemüse

Parchment coated salmon steak with chanterelles and spring onions

Steak de saumon en manteau de parchemin, ragout de chanterelles et oignons printaniers

CHF 48.00

Meeresfrüchte-Fisch Paëlla mit Safranreis und Gemüse

Sea food Paëlla with saffron rice and vegetables

Paëlla aux fruits de mer et poissons, riz au safran et légumes

CHF 52.00

Duo vom Pulpo mit Tapioka, Shitake, Rettich und Krustentier-Dashi

Calamari duo with tapioca, shitake, radish and crawfish-dashi

Duo de calmars aux tapioka, shitaké, radis et dashi de crustacés

CHF 56.00

Fischdeklaration:

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

Zander, Pulpo, Jakobsmuscheln: Atlantic, Nord-Ost (Estland)

titel neueLachs: Schottland / Krevetten, Rotbarbe: Vietnam



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

Gebratene Entenbrust mit Karotten-Variation und Orangen-Estragonjus

Sautéed duck breast with carrot variation and orange-tarragon sauce

Magret de canard sauté à la variation de carottes, sauce à l'orange et estragon

CHF 48.00

Gebratenes Lammrack mit grillierter Avocado, Peperoni und Feta

Sautéed lamb rack with grilled avocado, bell pepper and feta cheese

Carré d'agneau sauté, avocat grillé, poivrons et feta

CHF 49.00

Rindsfilet im Speckmantel auf Kartoffel-Frühlingszwiebelbeet, Balsamicojus

Tenderloin bacon wrapped with spring onions and potatoes, Balsamico essence

Filet de bœuf en manteau de lard aux pommes de terre, oignons printaniers et sauce au vinaigre balsamique

CHF 56.00

Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti

Veal liver strips with Madeira sauce and hash browns

Emincé de foie de veau à la sauce Madère et Roesti

CHF 42.00

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch: Schweiz

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: CK Meat, England GB

Entenbrust: Frankreich

Kaninchen: Ungarn