



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

## 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

\*\*\*

**Hausgeräuchertes Hirsch-Entrecôte mit gebratenem Rosenkohl und Alpenkräutern**

*Home smoked deer sirloin with sautéed Brussels sprouts and alpine herbs*

*Entrecôte de cerf fumé maison aux choux de Bruxelles sautés et fines herbes alpines*

\*\*\*

**Schaumsuppe von gerösteten Sellerie mit Bratapfel-Sorbet**

*Cream of roasted celery soup with baked apple sorbet*

*Potage de céleri rôti et sorbet maison de pommes au four*

\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Curry-Linsen an Ingwer-Zitronengrasschaum**

*Homemade ravioli stuffed with ricotta and curry-lentils with ginger and lemongrass foam*

*Raviolis maison farcis à la Ricotta et lentilles au curry, écume au gingembre et citronnelle*

\*\*\*

**Black Tiger-Krevetten, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln**

**mit Bouillabaisse-Mousseline, Safransud, Knoblauch und Sauce Rouille**

*Black tiger prawns, scallops and blue mussels with bouillabaisse mousseline, saffron, garlic and Rouille*

*Crevettes géantes, coquille St. Jacques et moules, mousseline à la bouillabaisse au safran et sa sauce Rouille*

\*\*\*

**Angus-Rindsfilet mit Pistazien-Kruste auf Kartoffel-Spinatbeet mit Mole-Jus**

*Angus beef tenderloin with pistachio crust, potato-spinach ragout and Mole sauce*

*Filet de bœuf en croute de pistache sur lit de pommes de terre et d'épinards, sauce Mole*

\*\*\*

### Kleines Käseplättchen

*Small cheese platter*

*Assiette de fromage*

\*\*\*

### Schokoladenmousse und Aromen des Waldes

*Chocolate mousse and forest flavours*

*Mousse au chocolat et ses arômes de la forêt*

\*\*\*

### 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, sonntags bis 20.00 Uhr**



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Vorspeisen – Starters – Les Entrées

### **Nüsslisalat mit gebratener Geflügelleber und Quittendressing**

*Lamb's lettuce with poultry liver and quince dressing*

Salade de mâche, foie de volaille sauté et sa vinaigrette aux coings

CHF 16.00

\*\*\*

### **Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons an Balsamico-Dressing**

*Lamb's lettuce with bacon, minced egg, croutons and balsamic dressing*

Salade de mâche et sa garniture classique au lard, œuf et croutons, vinaigrette balsamique

CHF 14.00

\*\*\*

### **Hausgeräuchertes Hirsch-Entrecôte mit gebratenem Rosenkohl und Alpenkräutern**

*Home smoked deer sirloin with sautéed Brussels sprouts and alpine herbs*

Entrecôte de cerf fumé maison aux choux de Bruxelles sautés et fines herbes alpines

CHF 24.00

\*\*\*

### **Marinierter schottischer Loch-Duart-Lachs mit Kürbis und Zitronenschaum**

*Marinated Scottish Loch-Duart salmon with pumpkin and lemon foam*

Saumon d'Ecosse Loch-Duart et courge marinée à l'écume citronnée

CHF 23.00

\*\*\*

### **Pastinaken-Schwarzwurzel-Variation mit Buchenpilz**

*Variation of parsnip and black salsify with Shimeji mushrooms*

Variation autour du panais et du salsifis, champignons Shimeji

CHF 22.00

\*\*\*

### **Schaumsuppe von gerösteten Sellerie mit Bratapfel-Sorbet**

*Cream of roasted celery soup with baked apple sorbet*

Potage de céleri rôti et sorbet maison de pommes au four

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 gefüllt mit Ricotta und Curry-Linsen an Ingwer-Zitronengrasschaum**

*Homemade ravioli stuffed with ricotta and curry-lentils with ginger and lemongrass foam*

Raviolis maison farcis à la Ricotta et lentilles au curry, écume au gingembre et citronnelle

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 24.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 34.00

#### **Trüffel-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten**

*Truffle risotto with sautéed black tiger prawns*

Risotto aux truffes noirs et crevettes géantes sautées

Vorspeisen-Portion / Starter / Entrée

CHF 28.00

Als Hauptgang / Main course / Plat principal

CHF 38.00

#### **Kürbis-Malfatti mit Kürbiskernen und Kokosschaum**

*Pumpkin malfatti with pumpkin seed and coconut foam*

Malfatti à la courge, graine de potiron et sa sauce à la noix de coco

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 Kartoffeln, frischen Steinpilzen und Pilzsauce**

*Sautéed pike perch filet with potatoes, fresh boletus and mushroom sauce*

Filet de sandre sauté, pommes de terre, cèpes frais et sauce aux champignons

CHF 44.00

\*\*\*

### **Gebratener Wolfsbarsch mit Bohnen, Birnen, Speck und Vanilleschaum**

*Sautéed sea bass with beans, pear, bacon and vanilla foam*

Filet de loup de mer sauté, haricots, poire, lard et écume à la vanille

CHF 46.00

\*\*\*

### **Black Tiger-Krevetten, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln mit Bouillabaisse-Mousseline, Safransud, Knoblauch und Sauce Rouille**

*Black tiger prawns, scallops and blue mussels with bouillabaisse mousseline, saffron, garlic and Rouille*

Crevettes géantes, coquille St. Jacques et moules, mousseline à la bouillabaisse au safran et sa sauce Rouille

CHF 49.00

\*\*\*

### **Gebratener Seeteufel mit schwarzem Reis, Okra, Edamame und Yuzu-Sauce**

*Sautéed monkfish with black rice, okra, edamame beans and Yuzu sauce*

Baudroie sautée et riz noir, okra, Edamame et sauce yuzu

CHF 52.00

#### **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

Wolfsbarsch, Griechenland

Seeteufel, Grossbritannien

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**

---



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Fleischgerichte – *Meat dishes* – Les viandes

### **Gebratene Entenbrust und Entenleber mit Pfefferjus, Schwarzwurzel und Rande**

*Duck breast and duck liver with pepper gravy, salsify and beetroot*

Duo de magret et foie gras de canard, sauce au poivre, salsifis et betterave rouge

CHF 48.00

\*\*\*

### **Gebratenes Lammrack mit Ras el Hanout-Jus, Kürbis-Variation und Cocobohnen**

*Roasted rack of lamb wit Ras el Hanout-sauce, pumpkin variation and coco beans*

Entrecôte d'agneau et sa sauce au Ras el Hanout, variation autour des courges et haricots coco

CHF 49.00

\*\*\*

### **Angus-Rindsfilet mit Pistazien-Kruste auf Kartoffel-Spinatbeet mit Mole-Jus**

*Angus beef tenderloin with pistachio crust, potato-spinach ragout and Mole sauce*

Filet de bœuf en croute de pistache sur lit de pommes de terre et d'épinards, sauce Mole

CHF 54.00

\*\*\*

### **Rehrücken aus Deutscher Jagd für 2 Personen gebraten mit Vadouvan-Sauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni**

*Roasted saddle of venison from Germany (for 2 persons) with Vadouvan sauce, spaetzli,*

*Brussels sprouts, red cabbage and chest nuts*

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes) et sa sauce Vadouvan, spaetzli,  
choux de Bruxelles, choux rouge et marrons glacés

CHF 130.00 für 2 Personen / for 2 people / pour 2 personnes

#### **Fleischdeklaration:**

Speck: Schweiz

Geflügelleber: Schweiz

Lamm: Welsh-Lamb, Wales

Rind: Angus Beef, Irland

Ente & Entenleber: Frankreich

Hirsch & Reh: Deutschland (Maier)

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**

---