



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

---

## Zunft Menu

### Kulinarik zum Schluss

#### **Kalbstatar | Oliven | Knoblauch**

*Veal tatar | olive | garlic*  
Tatar de veau | olive | ail

\*\*\*

#### **Spargelcremesuppe | gebratene Riesenkrevette**

*Cream of asparagus soup | giant prawn*  
Crème d'asperge | crevette

\*\*\*

#### **Steinbutt | Erbsen | Arancini**

*Turbot | peas | Arancini*  
Turbot | petit-pois | Arancini

\*\*\*

#### **Rindsfiletwürfel | Pfefferrahmsauce | Kartoffel | Karotte**

*Beef tenderloin cubes | pepper cream sauce | potato | carrot*  
Filet de boeuf en dés | sauce au poivre | pommes de terre | carotte

\*\*\*

#### **Himbeervariation | weisse Schokolade**

*Raspberry variation | white chocolate*  
Variation de framboise | chocolat blanc

oder

#### **Dreierlei Käse**

*Cheese-Trylogy*  
Triologie de fromage

**CHF 108.00**

Letzte Bestellung am Mittag bis 13.00 Uhr

Letzte Bestellung am Abend bis 20.30 Uhr

## Weinset

**Gerne Servieren wir Ihnen zu jedem Gang unseres Zunft-Menus  
den passenden Wein**

Zunftmenu -Weinset mit 5 Weinen zu CHF48.00 pro Person



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Vorspeisen – Starters – Les Entrées

**Frühlingsalat | Radieschen | Kerne**  
*Spring salad | garden radish | grains*  
Salade de printemps | radis | graines  
**CHF 17.00**

**Kalbstatar | Oliven | Knoblauch**  
*Veal tatar | olive | garlic*  
Tatar de veau | olive | ail  
**CHF 25.00**

**Curry-Mandelsuppe | Kokosglace**  
*Curry-almond soup | coconut ice cream*  
Crème de curry aux amandes | glace au noix de coco  
**CHF 16.00**

**Spargelcremesuppe | gebratene Riesenkrevette**  
*Cream of asparagus soup | giant prawn*  
Crème d'asperge | crevette  
**CHF 16.00**

Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise im Restaurant Zunftstube erlauben wir uns,  
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.

**(Gilt nicht im Bistrobereich, an der Bar oder auf der Terrasse)**

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



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Hauptgerichte – Main courses – Plats principale

### **Pappardelle | grüner Spargel | Morchel | Zitrone**

*Pappardelle | green asparagus | morel | lemon*

Pappardelle | asperge vert | morille | citron

**CHF 38.00**

### **Rindsfiletwürfel | Pfefferrahmsauce | Kartoffel | Karotte**

*Beef tenderloin cubes | pepper cream sauce | potato | carrot*

Filet de boeuf en dés | sauce au poivre | pommes de terre | carotte

**CHF 48.00**

### **Kalbsschnitzel Wiener Art | Regio-Pommes-frites | Gemüse | Preiselbeeren**

*Vienna style veal escalope | local French fries | vegetables | cowberries*

Escalope de veau viennoise | Pommes frites de la région | légumes | airelles

**CHF 52.00**

### **Steinbutt | Erbsen | Arancini**

*Turbot | peas | Arancini*

Turbot | petit-pois | Arancini

**CHF 48.00**

#### **Fischdeklaration:**

Alle unsere Fische stammen aus nachhaltig zertifiziertem Fang (MSC, Friends of the sea, Fish for future)  
Jakobsmuscheln: Atlantik Frankreich, Zander: Schweiz, Sustenregion, Riesenkrevetten: Wildfang Argentinien  
Steinbutt: Spanien

#### **Fleischdeklaration:**

Kalb: Schweiz/ Metzgerei-Jenzer Arlesheim  
Rindsfilet: Teys / Australien