



WILLKOMMEN IM

Hotel Restaurant

Schlüssel

CH-4102 Binningen Tel. 061/421 25 66 Fax 061/421 66 62

Ruth & Ben de Jong-Bichsel

Lieber Gast

Wir freuen uns über Ihren Besuch im Hotel Restaurant Schlüssel und wünschen Ihnen einen guten Appetit... Gerne nehmen wir uns die nötige Zeit, Ihnen auch bei Ihrer Weinauswahl behilflich zu sein.

Unsere Räumlichkeiten

Schlüsselstube 12-30 Personen

Restaurant geschlossene Gesellschaft 40-60 Personen

Heimeliger Weinkeller besonders geeignet
für Apéro und für Bankette bis 40 Personen

Unser Hotel

28 Zimmern (50 Betten) - mit nordischem Schlafkomfort, Dusche/WC, TV, und Telefon ausgestattet.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Wir freuen uns, sie bei uns bedienen zu dürfen
und heissen Sie herzlich willkommen im

Hotel Restaurant Schlüssel
Familie de Jong-Bichsel
und das Schlüssel-Team

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Tagesteller

	Potage Xavier	

Menu I	Ravioli an Tomatensauce mit Basilikum Saisonsalat	Fr. 17.50

Menu II	Nasi Goreng mit geschnetztem Pouletfleisch Reis Spiegelei und Kroepoek	Fr. 19.50

Menu III	Fischpotpourri im Pastetli Kräuterrahmsauce Basmatireis Gemüsebouquet	Fr. 23.00

Businesslunch

	Terrine von Rauchlachs und Frischkäse serviert mit Gartenkresse	

I	Kalbsmedaillon an Peperonirahmsauce Tagliatelle Gemüsebouquet	Fr. 41.50

II	Zander- und Salmfilet pochiert Kräuterrahmsauce Basmatireis Gemüse vom Markt	Fr. 43.50

	Crêpes mit Orangen-Ananasfüllung mit Baumnussglacé	

Restaurant Schlüssel Binningen
Samstag, 3. Januar 2009

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Menu B à Chf 45.—

Bunt gemischter Salat

Tagessuppe

Kalbschnitzel mit Pilzen gefüllt
Kerbelsauce
Feine Butternüdeli
Frisches Marktgemüse

Apfeljalousie mit Glace
und Vanillesauce

Menu A à Chf 39.—

Gemischter Salat

Schweinspiccata
„Mailänderart“
Spaghetti an
Tomatensauce

Karamelköpfl

Menu C à Chf 56.—

Salatvariation mit
Mozzarellacrôtons

Tortellini mit Rindsfleischfüllung
an Tomatensauce

Kalbschnitzel Saltimbocca
Mit Salbei und Rohschinken
Marsalajus
Risotto mit Safranfäden
Kräutertomate
Broccoli mit Mandeln

Tiramisu mit Kaffeesauce

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Menu D à CHF 58.50

Salmfilet an Schnittlauchsauce
Basmatireis

Rindskraftbrühe mit Gemüseeinlage

Schweinsbraten „Schwedischerart“
(mit Dörrzwetschgen)
Portweinsauce
Kartoffelstock
Marktgemüse

Espressoparfait mit Amarettorahm

Menu E à CHF 62.—

Bunter Saisonsalat mit geräuchertem Thunfisch

Tomatierte Geflügelbouillon mit Eierstich

Schweinsfilet Wellington
In Blätterteig gebacken
Merlotsauce
Kartoffel-Gnocchi
Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalatteller

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Menu F à Chf 66.—

Saisonsalat mit Riesencrevetten
an Himbeerdressing

geschmorter Kalbshaxe
„Cremolata“

Weissweinisotto
Gemüse vom Markt

Zimteisparfait mit warmen Zwetschgen

**

*

Menu G à Chf 72.—

Gourmetsalat mit Lammnussstreifen

Grüne Spargelsuppe mit Crevettli

Les deux Filets

Rindsfilet mit Kräuterrahmsauce

Schweinsfilet mit Rosa Pfeffersauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Ananassorbet mit Früchten garniert

**

*

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Menu H à CHF 78.—

Klare Gemüsesuppe

Lachsrosette auf Lauchfricasée
Dillrahmsauce
Wildreis

Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen
mit Honig und Thymian glasiert
Spinatspätzli
Frisches Gemüse

Eisnougat mit karamellisierten Äpfeln

Gourmetmenu I à CHF 80.—

Rauchlachsroulade mit creme fraîche und Nori
mit Salatbouquet an Safrandressing

pochiertes Zanderfilet auf Spinatbett
Mousselinesauce
Salzkartoffeln

Zitronensorbet mit schwarzem Pfeffer

Lammcarré am Stück gebraten
Kräuterjus
Rahmkartoffeln mit Rosmarin

Passionsfruchtmousse mit Früchten garniert

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Gourmetmenu 1 à Chf 90.—

Ochsenschwanzessenz mit Käsestangen

Riesencrevetten auf Patna Risotto
Fumet von weissen Trüffeln

Champagnersorbet

Kalbsfilet im Blätterteig
Morchelrahmsauce
Feine Nudeln mit Crôutons
Gemüsebouquet

Käseteller mit Nussbrot

Dessertvariation „Schlüssel“

**

*

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*



Vegetarisches Menu K à Chf 33.—

Gemüsebouillon

Pappardelle mit Ratatouille

Frischer Fruchtsalat

Vegetarisches Menu L à Chf 45.—

Tomate gefüllt mit Hüttenkäse

Feine Nüdeli mit Pilzfricasée

Zucchettirösti
mit einem „Gemüsegarten“
Petersilierahmsauce

Frischer Ananas

Vegetarisches Menu M à Chf 49.—

Salatbouquet mit gebratenem Tofu

Gemüseschaumsuppe

Risotto mit grünen Spargeln

Karamelköppli

*Schön Sie bei uns zu haben
Familie de Jong und das Schlüsselteam*