

16.09.2025 – 10:05 Uhr

Neueröffnung: Tanja Grandits eröffnet ihr zweites Restaurant



Am Donnerstag, 18. September 2025, eröffnet das Restaurant Schlüssel im stadtnahen Oberwil BL – das zweite Restaurant unter der Leitung von Tanja Grandits. Lichtdurchflutete Räume, eine harmonische Farbwelt und eine frische, kreative Küche laden zum Entdecken und Geniessen ein.

Mit dem Restaurant Schlüssel erweitert Tanja Grandits ihr Portfolio um ein zweites gastronomisches Konzept.

«Ich freue mich sehr darauf, das Restaurant Schlüssel zu eröffnen und damit ein weiteres Kapitel aufzuschlagen. Meine Werte und meine Philosophie spiegeln sich auch im 'Schlüssel' wider – jedoch einfacher. Wir möchten unseren Gästen eine moderne Küche bieten – kreativ, frisch und zugänglich. Während das 'Stucki' für Fine Dining steht, liegt der Fokus hier auf einem entspannten, einladenden Ambiente und Angebot, in dem sich jeder wohlfühlen soll.»

Ein grünes Paradies

Das Interieur des Restaurants Schlüssel verbindet natürliche Materialien mit einer modernen und einladenden Atmosphäre. Helles Eichenholz, grosse Fenster und dominierende Grüntöne – allen voran Salbeigrün – schaffen ein Ambiente, das an ein grünes Paradies erinnert. Dezente Farbakzente in dunklem Orange und Terrakotta ergänzen die Gestaltung und verleihen dem Raum zusätzliche Wärme.

Der Restaurantbereich bietet Platz für 40 Gäste, während eine angrenzende Sonnenterrasse unter schattenspendenden Bäumen zu entspannten Stunden einlädt. Der Eingangsbereich mit Garderobe ist grosszügig gestaltet und geht nahtlos in einen Loungebereich mit Vintage-Möbelstücken über. Ein grosser «Familientisch» steht sowohl Mitarbeitenden als auch spontanen Gästen ohne Reservation zur Verfügung.

Frische Küche im Fokus

Das neue Konzept von Tanja Grandits, die mit 19 Gault&Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen zu den renommiertesten Köchen der Schweiz zählt, legt den Fokus auf frische, zugängliche Gerichte mit viel Gemüse, Süßwasserfischen, etwas Fleisch und einer Prise Kreativität. «Die Zutaten sollen, wann immer möglich, aus der Region stammen», hält Tanja Grandits fest. Küchenchef Marten Harder, der zuvor mehrere Jahre im Team von Tanja Grandits im Restaurant Stucki in Basel tätig war, leitet die Küche.

Zu den besonderen Highlights zählt ein Rindstatar mit roter Zwiebelmarmelade und Himbeerbrioche als Vorspeise, Alpen-Zander mit Meerrettich, Randen und Kartoffelpürée oder das Signature-Dish Spinat-Knödel mit Bergkäse und Wiesenkümmel als Hauptgang.

Neben einem Tagesmenü mit drei Hauptgerichten zur Auswahl überzeugt die à-la-carte-Karte mit einem saisonal und aktuell abgestimmten Menü, das in drei bis fünf Gängen angeboten wird – selbstverständlich auch in einer raffinierten vegetarischen Variante.

Am Sonntagmittag geöffnet

Der Gastgeber des Restaurants Schlüssel ist der erfahrene Edi Magalhæs, der zuvor viele Jahre in der renommierten Casa Caminada tätig war. Gemeinsam mit seinem Team wird er die Gäste von Mittwoch bis Samstag sowohl mittags als auch abends herzlich empfangen und umsorgen. Zusätzlich ist das Restaurant am Sonntagmittag geöffnet – eine Besonderheit in der Region, wie Tanja Grandits betont.

Weine für jeden Geschmack

Die Weinkarte begleitet die Speisen mit einer sorgfältigen Auswahl an Weinen aus der Schweiz und Europa, wobei der regionale Bezug eine zentrale Rolle spielt. Besonders hervorzuheben sind der Rosé Brut Nature und der Pinot Noir Réserve 2022 vom Basler Weingut Klus 177. Beide stammen aus der unmittelbaren Umgebung und zeichnen sich durch eigenständigen Charakter und hohe handwerkliche Qualität aus. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Champagnerauswahl, die sowohl bekannte Champagnerhäuser als auch Winzerchampagner umfasst.

Ein Projekt mit Perspektive

Das Restaurant Schlüssel wird voraussichtlich für die nächsten fünf Jahre von Tanja Grandits geführt. «Ursprünglich war es als Übergangslösung während der geplanten Sanierung des Restaurants Stucki in Basel gedacht. Aufgrund von Verzögerungen bei der Baubewilligung, bleibt der genaue Zeitpunkt der Arbeiten am 'Stucki' jedoch offen. Die Gespräche dazu werden ab Herbst 2025 wieder aufgenommen», erklärt Tanja Grandits.

Ein Ort für Genuss und Begegnung

Das Restaurant Schlüssel – Tanja Grandits bietet nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch einen Ort der Begegnung, an dem sich Gäste in einer harmonischen Atmosphäre wohlfühlen können.

Hinweise an die Redaktion

Anzahl Zeichen: 4248 inkl. Leerschläge

Die Menü- und Weinkarte finden Sie [hier](#).

Reservationszeiten

Mittwoch bis Samstag

12.00 Uhr – 13.00 Uhr

18.00 Uhr – 20.00 Uhr

Sonntag

12.00 Uhr – 13.00 Uhr

Sonntagabend geschlossen

Für weitere Informationen und Buchungen:

Restaurant Schlüssel

Hauptstrasse 41

4104 Oberwil BL

Tel.: +41 61 511 92 29

info@schluesselgrandits.ch

www.schluesselgrandits.ch

Medienkontakt:

Esther Beck

ESTHER BECK PR

Telefon +41 31 961 50 14
Mail: esther.beck@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Tanja Grandits eröffnet am 18. September ein weiteres Restaurant im Baselbiet.
©DigitaleMassarbeit.



Tanja Grandits bietet ihren Gästen eine frische, regionale Küche mit ihrer persönlichen Handschrift. ©DigitaleMassarbeit.



Signature-Dish Spinat-Knödel mit Bergkäse und Wiesenkümmel.
©DigitaleMassarbeit.



Eine warme und einladende Atmosphäre besticht im 40-plätzigen Restaurant. Der Loungebereich ist mit stilvollen Vintage-Möbeln ausgestattet und lädt zum Verweilen ein. ©DigitaleMassarbeit.



Das Restaurant Schlüssel in Oberwil BL hat auch am Sonntagmittag geöffnet.
V.l.n.r. Küchenchef Marten Harder, Tanja Grandits und Gastgeber Edi Magalhães.
©DigitaleMassarbeit.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100935112> abgerufen werden.