



Negroni Empfehlungen

Kunsthalle Negroni

Gin, Kirschbrand, Cinzano 1757, Campari, Cynar, Leckerlilikör



18

Ein Negroni für das Restaurant Kunsthalle und mit Liebe zu Basel

Chocolate Mezcal Negroni

Mezcal, Cinzano 1757, Campari, Schokoladen Likör



18

Classic Negroni

Gin, Cinzano 1757, Campari



16

Americano

Campari, Cinzano 1757, Soda



15

TIKI Cocktails

Kingston Connection

Coruba Rum, Campari, Grapefruit, Ananas, Zucker, Limette

Bitterlich- süsse Karibikerfrischung



16

Blackbeards Ghost

Weisser Rum, dunkler Rum, Falernum, Apricot Brandy, usw..

Chuck Norris trinkt ihn zum Frühstück!



21

Cocktails aus der Campari Bar

Traveller

Bacardi Cuatro Anejo, St.Germain, Noilly Prat, DOM Benedictine

Ein Cocktail von unserem Chef de Bar welcher für die Bacardi Legacy Competition kreiert wurde



15

Bittercup

Campari, Fernet Branca, Zucker, Grapefruit, Cranberry, Prosecco

Bittersüss und verführerisch



18

Old San Juan

Rum, Cointreau, Limette, Ginger Beer

Der Ideale Drink für jede Tageszeit



17

Pisco Bergamot Sour

Pisco, Limette, Zucker, Bergamotte Likör, Eiweiss

Eine spannende Pisco Sour Variante



17

Sparkling Ginger

Prosecco, Rhubarb- Ginger Likör, Ingwersirup, Limette

Warum immer Aperol Spritz?



14

AMARI CONNECTION

Averna, Grapefruit, Schokolade, Zitrone, Zucker, Eiweiss

Eine süß-saure Reise nach Italien



16

Japanese Sunrise

Sake, Rosenlikör, Zitrone, Zitronengras, Eiweiss, Soda

Warum so weit fliegen, wenn es so nah sein kann?!



16

Refresh Me

Vodka, Zitrone, Pink Peppercorn Sirup, Gurke, Soda

Ihr erspart euch die Gesichtsmaske



17

Rum Campari Crusta

Rum, Cointreau, Campari, Maraschino, Zitrone

Ein vergessener Klassiker neu Interpretiert



17

Pink DeLIGHT

Gin, Roses Lime Juice, Hibiskus, Zitrone, Zucker, Cocktail Bitter

Der Name ist Programm



16

Italy meets Ireland

Averna, Jameson Whiskey, Espresso, Kaffeelikör

Ein MUSS für alle Kaffeeliebhaber!



17

Die Liebling's Variationen unseres Team

Gin & Tonic Perfect Serve

4cl Gin, Tonic, Garnitur

STEPHAN

Brockmanns, Fever Tree Tonic, Beeren



20

LEA

Gin Mare, Fever Tree Mediterranean Tonic, Rosmarin



20

LAURA

Ki No Bi Gin, Fever Tree Aromatic Tonic, Beeren



22

PHILIPP

Le Tribute Gin, SMS Ginger Lemongras Tonic, Grapefruit



20

ALI

CLOUDS Limited Nr. 5 Gin, Fever Tree Tonic, Limette



20

GÜNTHER

The Botanist, SMS Classic Tonic, Minze



18

Alkoholfreie Cocktails

Bitter- Sweet- Symphonie

Grapefruit, Cranberry, Zitrone, Vanillesirup, Aromatic Tonic
Spritzig, bitter, fruchtig, frisch!



12

Cucumber Mint Cooler

Zitrone, Minze, Gurke, Zucker, Ginger Beer

Die Gurke – Minze- Kombination mit leichter Würze



12

Fruit Infusion

Früchtetee, Pfirsichpüree, Rosensirup, Zitrone, Minze

Eine blumig-fruchtige Erfrischung



12

Drivers Lemonade

Thymian, Gurke, Holunderblütensirup, Zitrone, Apfelschorle

Spannende Limonade mit Charme



12

Champagne & Prosecco

	10cl	75cl
Bollinger Brut Special Cuvée	17	115
Bollinger Rosé Brut	18	125
Laurent- Perrier Cuvée Rosé		130
Moët & Chandon Brut Impérial		145
Dom Perignon 2009		320
Prosecco Superiore Valdobbiadene	11	75

Weissweine

	10cl	75cl
Verdejo Viña Oropéndola, Castilla y León		
Verdejo 2017	7.50	52
Grüner Veltliner Federspiel Peunt, Johann Donabaum		
Grüner Veltliner Wachau 2017	10	70
Epesses l'Emblème, Waadt		
Chasselas 2017	8	54

Rotweine

	10cl	75cl
Sembro, Ribera del Duero, Castilla y León		
Tempranillo 2015	8.50	59
Priorat D.O.Q. Mas Bugi, Coleccion Privada Candrian		
Garnacha, Garignan, Syrah und Cab.Sauvignon 2012	11	76
Cannonball Wine Company, Sonoma County		
Cabernet Sauvignon 2014	10	70

Rosé

Baselbieter Pinot Noir Rose, Siebe Dupf Kellerei		
Pinot Noir 2018	8	54
Château de Selle, Domaine Ott 2017	12	85

Süsswein

	5cl	37.5cl
Ch. Doisy-Védrines 2 ^e cru classe Sauternes		
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle 2014	9	49

Vodka

	Vol.%	4cl
Skyy USA	40	9
Absolut Schweden	40	11
Absolut Elyx Schweden	40	16
Grey Goose Frankreich	40	16
Belvedere Polen	40	14
Chase Potato England	40	16
Beluga Noble Russland	40	17
Beluga Gold Russland	40	27
Ketel One Niederlande	40	14
Stolichnaya Elit Russland	40	19
Kauffman Russland	40	22
42 Below Neuseeland	40	12
Norvegia Norwegen	40	16

Mit Vodka empfehlen wir euch folgende Cocktails

Moscow Mule

Vodka, Limette, Ginger Beer



16

Bloody Mary

Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Gewürze,
Tabasco, Worcestershiresauce



16

Tequila & Mezcal

	Vol.%	4cl
Calle 23 Blanco	40	13
Calle 23 Anejo	40	15
Espolon Reposado	40	13
Tequila 1800 Reposado	40	15
Don Julio Blanco	38	14
Patron Silver	40	19
Mezcal Amores	37	18

Cognac, Armagnac, Calvados & Brandy

	Vol.%	2cl
Hennessy VSOP	40	9
Rémy Martin VSOP	40	9
Rémy Martin Accord Royal 1738	40	12
Martell Cordon Bleu	40	24
Davidoff XO	40	26
A.E.Dor XO	40	18
Armagnac Marmod Napoleon	40	12
Calvados Morin	40	9
Carlos Primeros	40	8

Whiskey & Whisky

	Vol.%	4cl
Blended Scotch Whisky		
Johnnie Walker Black Label	40	12
Johnnie Walker Red Rye	40	11
Chivas Regal 12 Jahre	40	13
Bourbon, Rye & Grain		
Wild Turkey Rare Breed	56.4	16
Blantons Single Barrel	46.5	18
Bulleit Rye	45	13
Hedonism Blended Grain	40	22
Irish		
Jameson	40	11
Bushmills 10 Jahre	40	12
Schweiz		
Säntis Swiss Malt	40	18
Japan		
Nikka from the Barrel	51.7	18
Nikka Coffey Malt	45	18

Single Malt

	Vol.%	4cl
Talisker 10 Jahre	45.8	16
Arran Amarone Sask Finish	50	20
Laphroaig 10 Jahre	40	16
Lagavulin 16 Jahre	43	18
Kilchoman Sanaig	46	22
Kilchoman Machir Bay	46	20
Kilchoman Loch Gorm (Sherry Cask)	46	22
Glen Grant 10 Jahre	40	12
Glenfiddich 12 Jahre	40	12
Cragganmore 12 Jahre	40	16
Glenlivet 12 Jahre	43	16
Aberlour A'Bunadh Cask Strength	59.7	20
Macallan 12 Jahre	40	20
Glenmorangie 10 Jahre	40	16
Oban 14 Jahre	43	18
Auchentoshan Three Wood	40	18

Rum, Rhum, Ron

	Vol.%	4cl
Coruba Rum N.P.U.	40	11
Havana Club Añejo 7 Años	40	14
Bacardi Superior Heritage	44.5	14
Bacardi 8 Jahre	40	14
Bacardi Cuatro 4 Jahre	40	11
Revolte Rum	41.5	16
Pyrat X.O.	40	18
Ron Zacapa 23 Sistema Solera	40	20
Mount Gay XO	43	16
Dictador 12 Jahre	40	15
Chairman´s Reserve „The Forgotten Casks“	40	18
Matusalem Grand Reserva 15 Jahre	40	14
Angostura 1824 Limited Reserve	40	24
Zafra Master Reserve 21 Jahre	40	24
Diplomatico Reserva Exclusiva	40	14
Clement V.S.O.P. Rhum Vieux Agricole	40	16

Lust auf einen **Rum Old Fashioned** oder einen **Rum Manhattan**?

Unser Team berät Sie gerne

Rum Ihrer Wahl + 4 CHF

Grappa & Obstbrand

	Vol.%	2cl
Morand Framboise	43	8
Morand Mirabelle	43	8
Morand Williamine	43	8
Grappa Sito Moresco	42	12
Grappa di Amarone	40	15
Grappa Berta Bric del Gaián	43	22
Vieux Marc de Bourgogne	40	9

Pisco

	Vol.%	4cl
Pisco ABA	40	12

Mit Pisco empfehlen wir euch unseren

Pisco Mojito

Pisco, Limette, Zucker, Minze, Soda, Bitters

Der erfrischende Mojito einmal anders



17

Portwein, Sherry & Weinaperitif

	Vol.%	5cl
Sandeman Porto Weiss	19.5	8
Sandeman Porto Tawny	19.5	8
Taylors Late Bottle Vintage 2014	20	12
Tio Pepe	15	8
Fino Dry Domecq	15	8
Medium Dry Domecq	15	8
Martini Bianco & Martini Rosso	15	8
Cinzano 1757 Rosso	16	10
Martini Ambrato & Martini Rubino	18	10
Jsotta Rose & Jsotta Rossa	17	8
Lillet Blanc & Lillet Rosso	17	8

Absinthe

	Vol.%	4cl
Duplais Verte	68	16
Elixir du Pays des Fees	55	14
Kübler	53	14

Bitters & Anisées

	Vol.%	4cl
Campari	23	8
Ramazotti	30	8
Averna	29	8
Appenzeller	29	8
Jägermeister	28	8
Cynar	17	8
Fernet Branca	42	8
Pernod	40	10
Ricard	40	10

Bier

	Vol.%	cl	CHF
Calanda vom Fass	4.8	25/ 50	5/ 9
Kitchen Brew IPA / AMBER	4.5 / 5.8	33	8
Unser Bier Blond	5	33	6.5
Erdinger Weissbier	5.3	50	9
Erdinger alkoholfrei		50	9
Birra Moretti	4.6	33	8
Calanda alkoholfrei		33	8
Leffe Blonde / Brune	6.6 / 6.5	33	8
Desperados	5.9	33	8
Heineken	5	33	8

Warme Getränke

Kaffee Creme	5
Espresso	5
Doppio	7
Cappuccino	5.5
Tee	5

Alkoholfreie Getränke

	cl	CHF
Gazosa Limone, Mandarino	35	6.5
San Bitter	10	5
Aranciata Amara, Dolce	20	5
Hausgemachter Eistee	25	5.5
Coca Cola	20	5
Coca Cola Zero	33	5
Rivella rot/blau	33	5
San Pellegrino	25/50/100	5/6.5/12
Aqua Panna	25/50/100	5/6.5/12
Frisch gepresster Orangensaft	20	5.5
Grapefruitsaft	20	5
Tomatensaft	20	5
Fever Tree	20	5
Tonic Classic, Lemon Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer		
Swiss Mountain Spring	20	5
Tonic Classic, Tonic Ginger-Lemongrass, Rosemarin		

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Snacks

Portion Oliven / Parmesan je 6.50

Torres Chips Black Truffle/ Sparkling Wine je 2.50

Flammkuchen

- Traditionell (Speck, Zwiebeln) 14

- Gratiné (Speck, Zwiebeln, Käse) 16

- Gemüse (vegetarisch) 15

Apéro Plättli 12 / 24 / 36 / 48

Tartar vom Simmentaler Rind mit Toast & Butter 28 / 38

Kunsthalle Burger 26

Rindfleisch Burger mit Avocado, Eisbergsalat
und hausgemachter Cocktailsauce

Pommes Frites 8

Tageskuchen 7

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Schwein: Schweiz / Frankreich / Italien

Rind: Schweiz / *Australien / *Argentinien / Italien

(*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern
wie Antibiotika erzeugt worden sein)

**Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.**