



PLAT DU JOUR

Siedfleisch an Senfsauce
Schnittlauchkartoffeln
Grüne Bohnen

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 10.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| Grüner Salat an Hausdressing | 12 |
| Gemischter Salat an Hausdressing | 14 |
| Nüsslisalat / Nüsslisalat Mimosa | 15/16 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Croûtons | 18 |
| Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat | 18 |
| Salade Lyonnaise | 22 |
| Salade Lyonnaise mit Käse | 26 |
| Bresaola-Carpaccio mit Gerstensalat und Belper Knolle | 22 |
| Kartoffel-Meerrettichsuppe | 15 |
| Baselbieter Riesling-Sylvaner Süsspchen | 15 |

PÂTES & RISOTTO

| | |
|---|----|
| Ravioli mit Radicchio und Ricotta an Radicchiobutter | 31 |
| Risotto mit Birne, Gorgonzola und Baumnüssen | 27 |
| Pappardelle con ragù di manzo | 25 |
| Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat | 23 |
| Tagliolini mit gebratenen Kalbfleischstreifen, cima di rapa, Olivenöl und Parmesan | 29 |

SUGGESTION

| | |
|--|----|
| Gebratene Kalbsleber mit Rösti | 36 |
| Lasagnette von der Dorade mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse, konfierten Tomaten und Oliven | 29 |

POISSON

| | |
|--|----|
| In Nussbutter gebratenes Filet vom Seesaibling mit Basler Saucisson, Kartoffel-Lauchragout an Meerrettichschaumsauce | 39 |
| Gebratene Jakobsmuscheln und Riesenkrevette auf Safranrisotto und jungem Blattspinat | 46 |

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

Küche à la carte: 11.30 - 14 / 18 - 22 Uhr, Preise in CHF und inkl. MwSt.

VIANDES

| | |
|--|----------------------------|
| Hausgemachtes Rindstatar mit Toast und Butter | Portion 38 ½ Portion 28 |
| + Pommes Allumettes | 8 |
| + Swiss Single Malt Whisky, 2cl | 5 |
| Gebratener Fleischkäse mit Rösti + Spiegelei | 22 3.50 |
| Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti | 27 |
| Salsicce al Barolo mit Safranrisotto | 28 |
| Wiener Schnitzel mit Gemüse, mit Pommes Allumettes und Preiselbeeren | 40 |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstikroketten | 33 |
| Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Pommes Allumettes und Gemüse | 42 |
| Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce + Pommes Allumettes | 26 8 |
| Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti | 39 |
| Siedfleisch an Meerrettichsauce, buntes Gemüse und Salzkartoffeln | 39 |
| Manzo Brasato, Kartoffelpüree und buntes Gemüse | 41 |

DESSERTS & FROMAGES

Haben Sie Lust auf eine unserer hausgemachten Süssspeisen
und Spezialitäten? Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

| | |
|--|------|
| Kuchen und Wähen nach Tagesangebot | 10 |
| Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot | 6.50 |
| Kleiner Käseteller, 3 Sorten | 12 |
| Grosser Käseteller, 5 Sorten | 20 |

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Camille Blatrix, *Standby Mice Station* 17.01. - 15.03.2020
- Nick Mauss, *Bizarre Silks, Private Imaginings and Narrative Facts, etc.* 06.02. - 26.04.2020

RECOMMANDATION DE VIN

| | | |
|---|--------|----|
| Tacuil RD, Tacuil | 1 dl | 12 |
| 2017, Salta Argentinien (Malbec, Cabernet Sauvignon) | 7.5 dl | 77 |

Aus der Weinregion Salta, in Argentinien nördlichen Anden. Seit 1827
besitzt die Familie Dávalos diesen Weinberg, auf rund 2600 m. Die Luft
ist hier ebenso pur wie das mineralhaltige Andenwasser kristallklar. Die
intensive Sonne bringt Kraft und die sehr kühlen Nächte Frische in
diesen tolen Wein aus Malbec und Cabernet Sauvignon, der
wunderbar zu Wild und rotem Fleisch passt.