



## PLAT DU JOUR

Geschmorter Rindfleischvogel  
Rotweinjus  
Polenta und Karotten

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
--------------------------------	----

### 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
Lasagnette von der Dorade mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse, konfierten Tomaten und Oliven	29

### VIANDES

Hausgemachtes Rindstatar	Portion	38
mit Toast und Butter	1/2 Portion	28
+ Pommes Allumettes		8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl		5
Gebratener Fleischkäse mit Rösti		22
+ Spiegelei		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, <i>Standby Mice Station</i>	17.01. – 15.03.2020
- Nick Mauss, <i>Bizarre Silks, Private Imaginings and Narrative Facts, etc.</i>	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 tollen Wein aus Malbec und Cabernet Sauvignon, der wunderbar zu Wild und rotem Fleisch passt.

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.