



## PLAT DU JOUR

Eglifilets im Bierteig mit Tartar-Sauce  
Salzkartoffeln  
Blattspinat

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, mediterrane Gemüse, konfierten Tomaten und Oliven	29

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, <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.