

Kleiner Salat | Hausdressing
8

Tagessuppe
10

Tagesteller
26

Vegi-Teller
24

VORSPEISEN

Grüner Salat Hausdressing	12
Gemischter Salat Hausdressing	15
Büffelmozzarella Datterini-Tomaten Basilikum	22
Wurstsalat	22
Wurstsalat mit Käse + Pommes Allumettes	26 + 8
Quinoasalat Kräuter Avocado Artischocken getr. Tomaten	22
Vitello tonnato – 1/2 Portion	25
kalter Kalbsbraten Thunfischsauce Portion	35
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat 1/2 Portion	28 18
+ Rauchlachs	+ 10
Tomatensüppchen	15

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	36
Pappardelle con ragù di manzo	31
Haché Hörnli Apfelmus Salat	25
Safranrisotto Kalbfleischstreifen Taggiasca Oliven Kirschtomaten Basilikum	34
Rucolarisotto konfierte Tomaten Büffelmozzarella	34
«Spaghettoni Chef»	24
Spaghettoni Tomatensugo Kirschtomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl + 3 gebratene Riesencrevetten	+ 15

FISCH

Saiblingsfilet Caponata mit Tomaten, Oliven, Kapern Safranrisotto	34
--	----

PLAT DE L'ARTISTE

Kartoffelgnocchi Butter Salbei ➔ nach Cindy Sherman's Rezept	25
---	----

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

Küche à la carte: 11:30 – 14:00 h / 18:00 – 21:30 h,
Preise in CHF und inkl. MwSt.

FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar Toast Butter	38
1/2 Portion	28
+ Pommes Allumettes	8
+ Whisky, Cognac oder Calvados 2cl	+ 5
Gebratener Fleischkäse Rösti + Spiegelei	25 3.5
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti	28
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Grilliertes Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	49
Kunsthalle Burger	26
Rindfleisch Avocado Eisbergsalat hausgemachte Cocktailsauce + Pommes Allumettes	+ 8
Zürcher Geschnetzeltes Rösti	48

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

- Berenice Olmedo, *Hic et Nunc* 10.06. – 18.09.2022

WEINEMPFEHLUNG

Terre à Terre rouge,	1 dl	10
Gensac, Gers	7.5 dl	65

(Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon)

Der Rotwein Terre à Terre ist eine Assemblage aus den Sorten Tannat (Struktur), Malbec (dunkle Farbe) und Cabernet Sauvignon (Würze und Eleganz). Während 18 Monaten reift er in Barriques zu einem edlen, kraftvollen und intensiven Wein heran.

150 JAHRE KUNSTVEREIN

Im Jahr 1872 haben Künstler, Kunstliebhaber und andere Basler Bürger dazu beigetragen das heute weltberühmte Ausstellungshaus, die Kunsthalle Basel, mit dem beliebten Restaurant darunter zu bauen. Von Picasso bis Tàeuber Arp, Tinguely bis Giacometti, jeder Künstler der letzten 150 Jahre, der eine Ausstellung vorbereitete, kam unten in den «Schluuch» (die Künstler-Kantine).

Mitglieder des Basler Kunstvereins erhalten 20 % auf Speisen und Getränke im Schluuch und im Garten (ausgenommen sind der Tagesteller und der Vegi-Teller)

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Schwein: CH, Rind*: AUS / CH / NZ, Empfehlung Et Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

Fischdeklaration: Saiblingsfilet: Island

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