



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	26
+ Pommes Allumettes	+ 8
Abgeflämter Ziegenfrischkäse Fenchelsalat Arvenkernen	23
Quinoasalat Kräuter Avocado Artischocken getrocknete Tomaten	22
Vitello tonnato -	½ Portion 25
Kalter Kalbsbraten Thunfischsauce	Portion 35
Avocadowürfel Vinaigrette	½ Portion 18
Kräutersalat	Portion 28
+ Rauchschlach	12
Gazpacho Andaluz	15

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	36
Pappardelle con ragù di manzo	31
Haché Hörnli Apfelsmus Salat	25
«Spaghettini Chef» Spaghettini Tomatensugo Kirschtomaten Knöbläuch Peperoncino Basilikum Olivenöl	26
Safranrisotto Kalbfleischstreifen Taggiasca Oliven Kirschtomaten	36
Rucolarisotto konfierte Tomaten Büffelmozzarella	34

FISCH

Schwertfisch Caponata mit Tomaten, Oliven und Kapern mediterrane Gemüsekartoffeln	48
Eglibilet im Bierteig Blattspinat Salzkartoffeln Remoulade oder als Fitnessteller (Salat & Quinoa)	34

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter.

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

FLEISCH

Salat «Kunsthalle»	32
Bunter Salat Quinoa gebratene Pouletstreifen	
Hausgemachtes Rindstatar Toast Butter	½ Portion 28
	Portion 38
+ Pommes Allumettes	8
+ Whisky, Cognac oder Calvados	2cl + 5
Gebratener Fleischkäse Rösti	26
+ Spiegelei	3.5
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	49
Zürcher Geschnetzeltes Rösti	48
Kunsthalle Rindsburger hausgemachter Briochebun Avocado Eisbergsalat Cocktailsauce	29
+ Pommes Allumettes	+ 8
Tagliata di manzo Datterini Tomaten Rucola Parmesan	44

PLAT DE L'ARTISTE

Carpaccio di manzo -	½ Portion 29
von Hand geschnittenes Rindscarpaccio	Portion 39
mit Erbsenkeimlingen und Parmesan	

→ 1950 in der Harry's Bar in Venedig das erste Mal serviert und nach dem venezianischen Maler Vittore Carpaccio benannt. Vittore Carpaccio war für seine leuchtenden Rot-Weiss-Bilder bekannt.

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

Tiana Nekkia McClodden - Vernisage	26.05.23-13.08.23
P. Staff - in Ekstase	09.06.23-10.09.23
Ketuta Alexi-Meshkshvili, Verkleidung	17.09.22-06.08.2023

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

WEIN EMPFEHLUNG

Terre à Terre rouge,	1 dl 10
Gensac, Gers	7.5 dl 65
(Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon)	

Fleischdeklaration: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: AUS* / CH / NZ / IRS, / Empfehlung & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
Poulet: CH | Meeresfrüchte- & Fischdeklaration: Schwertfisch: IT | Rauchschlach: SCT | Egli: DE | Gambero Rosso: IT

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