



Kleiner Salat | Hausdressing
8

Tagessuppe
10

Tagesteller
26

Vegi-Teller
24

VORSPEISEN

Grüner Salat Hausdressing	12
Gemischter Salat Hausdressing	15
Nüsslisalat Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand-Mère» - Ei Speck Croûton	19
Wurstsalat	22
Wurstsalat mit Käse	26
+ Pommes Allumettes	+ 8
Abgeflämter Ziegenfrischkäse winterlicher Blattsalat Apfel Piemonteser Haselnuss	24
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	28
1/2 Portion	18
+ Rauchlachs	+ 12
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen	15

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	36
Pappardelle con ragù di manzo	31
Haché Hörnli Apfelmus Salat	25
«Spaghetini Chef»	26
Spaghetini Tomatensugo Kirschtomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl	
+ Hummerschwanz	+ 20
Safranrisotto geschmorte Randen Belperknolle	34

FISCH

Doradenfilet Oliven Fond Kartoffel-Fenchelpüree	44
---	----

FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar Toast Butter	38
1/2 Portion	28
+ Pommes Allumettes	+ 8
+ Whisky, Cognac oder Calvados	2cl + 5
Gebratener Fleischkäse Rösti	26
+ Spiegelei	+ 3.5
Kunsthalle Burger	29
Rindfleisch Avocado Eisbergsalat Brioche Bun hausgemachte Cocktailsauce	
+ Pommes Allumettes	+ 8
Salsicce al Barolo Safranrisotto	33
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	49
Zürcher Geschnetzelttes Rösti	48
Manzo Brasato Kartoffelpüree Gemüse	44

DESSERT

Gerne überraschen wir Sie mit unseren süssen Spezialitäten vom Desserwagen	
Grapefruit mit Blutorangensorbet	16
Eiskaffee	Port. 14
(Mocca- und Vanilleeis Espresso Rahm)	1/2 Port. 9.5
Glace Sorbet	p. Kugel 5
+ Schlagrahm	+ 3
Käsevariation	3 Sorten 16
	5 Sorten 21

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

Nolan Oswald Dennis, *Rückwand-Projekt* 01.10.23 – 11.08.24
Diego Marcon, *Have you Checked the Children* 27.10.23 – 21.01.24

151 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 Täeuber Arp, Tinguely bis Giacometti, jeder Künstler der letzten 151 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 & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

Fischdeklaration: Dorade: TUR | Hummer: CAN | Miesmuscheln: NLD | Rauchlachs: SCT

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

PLAT DE L'ARTISTE

Moules et Frites	1/2 Port.	26
	Port.	34

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.