

Kleiner Salat | Hausdressing
10

Tagessuppe
10

Tagesteller
26

Vegi-Teller
24

VORSPEISEN

| | |
|--|------|
| Grüner Salat Hausdressing | 14 |
| Gemischter Salat Hausdressing | 16 |
| Büffelmozzarella Datterini-Tomaten Basilikum | 22 |
| Wurstsalat | 22 |
| Wurstsalat mit Käse | 26 |
| + Pommes Allumettes | + 8 |
| Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Fenchelsalat Arvenkernen | 24 |
| Quinoasalat Avocado Artischocken getrocknete Tomaten Kräutersalat | 22 |
| Vitello tonnato - 1/2 Portion | 26 |
| Kalter Kalbsbraten Thunfischsauce Portion | 38 |
| Avocadowürfel Vinaigrette 1/2 Portion | 18 |
| Kräutersalat Portion | 28 |
| + Rauchlachs | + 12 |
| Gazpacho Andaluz | 16 |

PASTA

| | |
|--|------------|
| Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan | 36 |
| Pappardelle con ragù di manzo ¹ | 31 |
| Haché ¹ Hörnli Apfelmus | 25 |
| «Spaghettoni Chef» Spaghettoni Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl + Hummerschwanz | 26 + 20 |
| Safranrisotto Kalbfleischstreifen Taggiasca Oliven Tomaten | 38 |
| Rucolarisotto konfierte Tomaten Büffelmozzarella | 34 |

FISCH

| | |
|---|----|
| Doradenfilet Caponata mit Tomaten, Oliven und Kapern Safranrisotto | 44 |
| Zander-Knusperli Blattspinat Salzkartoffeln Remoulade oder als Fitnessteller (Salat & Quinoa) | 36 |

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

| | |
|--|-------------|
| Salat «Kunsthalle» | 36 |
| Bunter Salat Quinoa Pouletschenkel-Spiess Honig-Senfmarinade | |
| Hausgemachtes Rindstatar ¹ Toast Butter 1/2 Portion | 28 |
| Portion | 38 |
| + Pommes Allumettes | + 8 |
| + Whisky, Cognac oder Calvados 2cl | + 5 |
| Gebratener Fleischkäse Rösti + Spiegelei | 26 + 3.5 |
| Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren | 49 |
| Entrecôte ² Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse | 52 |
| Zürcher Geschnetzeltes Rösti | 48 |
| Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti | 31 |
| Kunsthalle Rindsburger ¹ Brioche Bun Avocado Eisbergsalat Cocktailsauce + Pommes Allumettes | 29 + 8 |
| Tagliata di manzo ² Datterini Tomaten Rucola Parmesan | 46 |

PLAT DE L'ARTISTE

| | |
|--|----|
| Kartoffelgnocchi Butter Salbei 1/2 Port. | 22 |
| → nach Cindy Sherman's Rezept Port. | 28 |

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

| | |
|--|-----------------------|
| - Nolan Oswald Dennis, <i>a recurse 4 worlds</i> | 01.10.23 – 11.08.2024 |
| - Ghislaine Leung, <i>Commitments</i> | 17.05.24 – 11.08.2024 |

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 | 11 |
| Gensac, Gers | 7.5 dl | 76 |
| (Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon) | | |

ZIGARRE RAUCHEN

Sehr geehrte Gäste
Aus Rücksichtnahme gestatten wir das Zigarren rauchen
zwischen 11:30-14:00 und 18:00-21:00
nur im Loungebereich vom Garten

Vielen Dank für Ihr Verständnis