

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 + Büffelmozzarella	22 + 6
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
«Spaghettini Chef»	26
Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl + Hummerschwanz	+ 20
Safranrisotto Kalbfleischstreifen Taggiasca Oliven Tomaten	38
Rucolarisotto konfierte Tomaten Büffelmozzarella	34

FISCH

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

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	
Hausgemachtes Rindstatar ¹ Toast Butter 1/2 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 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

- Sandra Mujinga, <i>Time as a Shield</i>	30.08.24 - 10.11.2024
- Marie Matusz, <i>Rückwand-Projekt</i>	20.09.24 - 17.08.2025
- Neil Beloufa, <i>Bottles on Brown</i>	04.10.24 - 19.01.2025

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