

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von der Berkel | Grissini

21

Apéro Trio

Oliven | Parmesan | Salzmandeln

10

TAGESANGEBOT

Kleiner Salat Hausdressing	10
Tagessuppe	10
Tagesteller	26
Vegi Tagesteller	24

VORSPEISEN

Grüner Salat Hausdressing	14
Gemischter Salat Hausdressing	16
Nüsslisalat Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand-Mère» - Ei Speck Croûton	19
Wurstsalat	22
Wurstsalat mit Käse	26
+ Pommes Allumettes	+ 8
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Feigen	24
Piemonteser Haselnuss Herbstliche Blattsalate	
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	28
½ Portion	18
+ Rauchlachs	+ 12
Jenzer-Hirschkastete ^{CH} Sellerie-Apfelsalat Preiselbeeren	28

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	
«Spaghettini Hummer»	52
Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl Hummerbisque Hummerschwanz	
Wild-Capuns ^{CH} Preiselbeer-Wildrahmsauce	36
Risotto «Williams» - Birnen Baumnüsse Gorgonzola	34

PLAT DE L'ARTISTE

Herbststeller	39
Herbstliches Gemüse, Spätzli, Marroni, Preiselbeer-Wildrahmsauce	

FISCH

See-Saibling Kürbissauce Blattspinat Kartoffel-Gnocchi	44
--	----

FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar ¹ Toast Butter	½ Portion	28
	Portion	38
+ Pommes Allumettes		+ 8
+ Whisky, Cognac oder Calvados	2cl	+ 5
Gebratener Fleischkäse Rösti		26
+ Spiegelei	+	3.5
Salsicce al Barolo Safranrisotto		34
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren		49
Entrecôte ² Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse		52
Zürcher Geschnetzeltes Rösti		48
Rehschnitzel ^{EU} Preiselbeer-Wildrahmsauce Herbstgemüse Spätzli		52
Hirschpfeffer ^{AT} «Kunsthalle» Herbstgemüse Spätzli		46

DESSERT

Glace Sorbet	p. Kugel	5
+ Schlagrahm		+ 3
Vanilleeis Kürbiskernkrokant Kürbiskernöl		12
Grapefruit mit Blutorangensorbet		16
Eiskaffee		14
(Mocca- und Vanilleeis Espresso Rahm) ½ Port.		9.5
Käsevariation	3 Sorten	16
	5 Sorten	21

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

- Sandra Mujinga, <i>Time as a Shield</i>	30.08.2024 - 10.11.2024
- Marie Matusz, <i>Rückwand-Projekt</i>	20.09.2024 - 17.08.2025
- Neil Beloufa, <i>Bottles on Brown</i>	04.10.2024 - 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)

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.