

	Rohschinken aus Parma, handgeschnitten	
	von der Berkel   Grissini	
Apéro Trio	21	Sardinen in Olivenöl
Oliven   Parmesan   Salzmandeln		Röstbrot
10		18

## TAGESANGEBOT

Kleiner Salat   Hausdressing	10
Tagessuppe	10
Tagesteller	26
Vegi Tagesteller	24

## VORSPEISEN

Grüner Salat   Hausdressing	14
Gemischter Salat   Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand-Mère» - Ei   Speck   Croûtons	19
Wurstsalat	22
Wurstsalat mit Käse	26
+ Pommes Allumettes	+ 8
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse   winterliche Blattsalate	24
Apfel   Piemonteser Haselnuss	
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat	28
1/2 Portion	18
+ Rauchlachs	+ 12
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen	16

## PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung	38
Salbeibutter   Kalbsjus   Blattspinat   Parmesan	
Tagliolini   Trüffelrahm   Wintertrüffel	52
Pappardelle con ragù di manzo <sup>1</sup>	31
Haché <sup>1</sup> Hörnli   Apfelmus	25
«Spaghettini Chef»	26
Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch	
Peperoncino   Basilikum   Olivenöl	
«Spaghettini All Astice»	52
Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch	
Peperoncino   Basilikum   Olivenöl   Hummerbisque	
Hummerschwanz	
Safranrisotto   geschmorte Randen   Belperknolle	34

## PLAT DE L'ARTISTE

Moules et Frites	Portion	38
	1/2 Port.	28

## FISCH

Saiblingsfilet pochiert   Weissweinsauce	44
Kartoffel-Gnocchi   Blattspinat	

## FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar <sup>1</sup>   Toast   Butter	1/2 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
Kunsthalle Burger		29
Rindfleisch <sup>1</sup>   Avocado   Eisbergsalat   Brioche Bun		
hausgemachte Cocktailsauce		
+ Pommes Allumettes		+ 8
Wiener Schnitzel   Pommes Allumettes		49
Gemüse   Preiselbeeren		
Entrecôte <sup>2</sup> Café de Paris		52
Pommes Allumettes   Gemüse		
Zürcher Geschnetzeltes   Rösti		48
Manzo Brasato <sup>1</sup>   Kartoffelpüree   Gemüse		44

## DESSERT

Glace   Sorbet	p. Kugel	5
+ Schlagrahm		+ 3
Grapefruit mit Blutorangensorbet		18
Eiskaffee		14
(Mocca- und Vanilleeis   Espresso   Rahm) 1/2 Port.		9.5
Käsevariation	3 Sorten	16
	5 Sorten	24

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

## AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

- Regionale 25, <i>A private smile</i>	30.11.2024 - 05.01.2025
- Marie Matusz, <i>Canons and Continets</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.

Fleischdeklaration: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: CH<sup>1</sup> / IRL<sup>2</sup> | Empfehlung & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter  
Meeresfrüchte- & Fischdeklaration: Saibling: CH | Rauchlachs: SCT | Hummer: CAN